



COMUNE DI BRANDIZZO

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

Via Torino 121 – C.A.P. 10032 -C.F. 82501690018 -P.I. 02249880010 -Tel 011/9138093 Fax 011/9139962 -E-mail politiche.culturali@comune.brandizzo.to.it

SETTORE POLITICHE EDUCATIVE E CULTURALI

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E DELL'INFANZIA, NEL NIDO D'INFANZIA E MENSA DIPENDENTI COMUNALI.

**ANNI 2023-2026, RINNOVABILI PER ALTRI 3
(OLTRE EVENTUALE PROROGA 12 MESI)**

CUP. N. F69I22000320004 - CIG 9734003164

(Approvato con Det. n. 148 del 07.04.2023 – rettificato con Det. n. 181 del 19.04.2023)

RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

PREMESSA

L'oggetto e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Brandizzo sono ispirati alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare e alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente in conformità con i CAM del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 " *Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari* " emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato 1), nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, e con il " *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP* " promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Nel presente Capitolato e nei relativi Allegati si descrivono nel dettaglio l'oggetto del servizio e le modalità di esecuzione. In particolare si descrivono le prestazioni, le funzioni, le caratteristiche, le modalità di controllo, i criteri di accettabilità, le norme applicabili e quelle di riferimento. A tale fine si descrivono specifiche tecniche, requisiti, caratteristiche in particolare di locali, attrezzature, arredi, trasporto e consegna dei pasti, materiali di consumo, livelli di qualità e quantità dei fattori della produzione, organizzazione del servizio e del lavoro, caratteristiche delle derrate da utilizzare in termini qualitativi e quantitativi, criteri di selezione dei fornitori, igiene e sicurezza, tecniche di manipolazione, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, modalità di esecuzione dei processi di pulizia, sanificazione e controllo, strumenti e modalità operative a tutela della salute e della sicurezza, confezionamento, imballaggio ed etichettatura delle forniture.

Tutte le prestazioni poste a carico dall'**Amministrazione Comunale (in seguito A.C.)** all'**Impresa Aggiudicataria (in seguito I.A.)**, così come verranno riportate nei successivi atti di gara e come derivanti dall'offerta tecnica presentata dall'I.A., s'intendono interamente compensate dalla corresponsione del prezzo unitario di ciascun pasto.

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a impresa di ristorazione specializzata, delle seguenti due diverse e distinte tipologie di servizio:

A. Pasti veicolati per le scuole dell'obbligo statali (scuole primaria e scuola secondaria di primo grado), scuole dell'infanzia, oltre alla mensa dipendenti comunali.

B. Pasti preparati in loco e gestione cucina comunale per nido d'infanzia comunale. I plessi scolastici oggetto dell'appalto, situati nel territorio del Comune di Brandizzo, sono quelli elencati al punto successivo.

Si specifica che l'I.A. dovrà essere in grado di effettuare entrambi i servizi, che non sono in ogni caso separabili.

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO E DELL'UTENZA

I pasti devono essere consegnati presso 7 refettori scolastici, di cui 1 nello stesso edificio della cucina comunale. I suddetti refettori e il numero presunto di pasti giornalieri per tutti gli utenti sono elencati nei punti seguenti:

Scuole statali dell'obbligo.

L'utenza del servizio di ristorazione delle scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e secondaria di primo grado) ubicate nel Comune di Brandizzo è costituito da 1) alunne/i delle scuole primarie e secondarie di primo grado che frequentano le classi a tempo pieno o modulari; 2) adulti che hanno titolo a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti alle prestazioni di propria competenza presso le scuole; 3) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.; 4) eventuale altro personale dipendente del Comune di Brandizzo.

Scuole obbligo – primaria

- Pasti presunti annui complessivi: n. 52.000 circa.
- Preparazione pasti presso Centro di cottura dell'I.A.
- n. 2 scuole:
 - “Don Milani” - Brandizzo, Via N. Cena 2:
 - pasti presunti annui n. 26.000
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.153
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 9
 - “B. Buozzi” – Brandizzo, Via G. Matteotti 6:
 - pasti presunti annui n. 26.000
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.153
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 9
- Stoviglie in dotazione nelle scuole, con centri di lavaggio nelle due scuole.
- Distribuzione e pulizie a carico I.A.
- Impianto di distribuzione self-service con piatti in melamina lavabili in loco.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annui: 160.
- Orario di inizio refezione: ore 12.30.
- Periodo: Anno Scolastico, come da calendario dell'Istituto Comprensivo.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

Scuola obbligo - secondaria di primo grado

- Pasti presunti annui complessivi: n. 3.800
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.35
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 3
- Preparazione pasti presso Centro di cottura dell'I.A.
- N. 1 scuola: “Martiri della Libertà” – Brandizzo, Via Alba 10.
- Stoviglie in dotazione nella scuola, con centro di lavaggio nella scuola.
- Distribuzione e pulizie a carico I.A.
- Impianto di distribuzione self-service con piatti in melamina lavabili in loco.
- Giorni di distribuzione settimanali: 3, indicati dalla scuola.
- N. medio giorni di refezione annui: 100.
- Orario di inizio refezione: ore 13.00.
- Periodo: Anno Scolastico, come da calendario dell'Istituto Comprensivo.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

Mensa dipendenti comunali

L'utenza è costituita dai dipendenti del Comune di Brandizzo, stabili e provvisori, nonché da eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.

- Pasti presunti annui complessivi: n. 1.000.
 - pasti presunti giornalieri: n. 5

- Preparazione pasti presso Centro di cottura dell'I.A.
- Consegna pasti presso locale c.le Centro Culturale "Sarpa" – Brandizzo, Piazza C. Ala 6.
- Stoviglie a perdere fornite da I.A.
- Distribuzione a carico dipendenti comunali.
- Pulizia a carico I.A.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annui: 240.
- Orario di inizio refezione: ore 12.00.
- Periodo: 1 settembre – 31 agosto.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

Scuole statali e comunali pre-obbligo

L'utenza del servizio di ristorazione delle scuole del pre-obbligo statali (scuole dell'infanzia e nido comunale) ubicate nel Comune di Brandizzo è costituito da 1) alunne/i delle scuole dell'infanzia e del nido comunale; 2) adulti che hanno titolo a fruire del servizio in quanto istituzionalmente addetti alle prestazioni di propria competenza presso le scuole; 3) eventuali ospiti autorizzati dall'A.C.; 4) eventuale altro personale dipendente del Comune di Brandizzo.

Scuole dell'infanzia statali

- Pasti presunti annui complessivi: n. 22.800.
- Preparazione pasti presso: Centro di cottura dell'I.A.
- N. 2 scuole:
 - "Andersen" – Brandizzo, Via Morandi 3 (situata nello stesso edificio della cucina comunale):
 - pasti (+ merenda) presunti annui n. 9.770
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.46
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 6
 - "Montessori" - Brandizzo, Via Don Manassero 1.
 - pasti (+ merenda) presunti annui: n.13.030
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n.62
 - pasti presunti giornalieri per adulti: n. 9
- Stoviglie in dotazione nelle scuole, con centri di lavaggio nella cucina e nella scuola.
- Distribuzione e pulizie a carico I.A.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annui: 185.
- Orario di inizio refezione: ore 12.00 - merenda ore 15.30;
- Periodo: Anno Scolastico, come da calendario dell'Istituto Comprensivo.
- Tipologia: menù n.1 scuole obbligo.

Nido d'infanzia comunale

- Pasti presunti annui complessivi: n. 4.600
 - pasti presunti giornalieri per alunne/i: n. 22
- Preparazione pasti presso cucina comunale in gestione all'I.A.
- N. 1 scuola: "E. Pajetta" – Brandizzo, Via Morandi 3.
- Stoviglie in dotazione nella scuola, con centro di lavaggio nella cucina.
- Distribuzione a carico del personale ausiliario interno.
- Giorni di distribuzione settimanali: 5, da lunedì a venerdì.
- N. medio giorni di refezione annui: 215.
- Orario refezione:
 - colazione: 7.00 – 7.30
 - spuntino: 9.30 – 10.00
 - pranzo: 11.30 – 12.15
 - merenda: 15.30 – 16.00
- Periodo: come da calendario comunale.
- Tipologia: menù n. 2 asilo nido.

	Tipologia Utente	N. pasti presunti anno
A) pasti veicolati	Bambini scuola INFANZIA Pre-Obbligo	20.000
A) pasti veicolati	Adulti scuola INFANZIA Pre-Obbligo	2.800
A) pasti veicolati	Bambini scuola PRIMARIA Obbligo	49.000
A) pasti veicolati	Adulti scuola PRIMARIA Obbligo	3.000
A) pasti veicolati	Bambini scuola Secondaria Obbligo	3.500
A) pasti veicolati	Adulti scuola Secondaria Obbligo	300
A) pasti veicolati	Adulti Mensa Dipendenti Comunali	1.000
B) pasti prep. in loco	Bambini Asilo Nido Pre-Obbligo	4.600
B) pasti prep. in loco	Adulti Asilo Nido Pre-Obbligo	
TOTALI		84.200

Tipologia Utente	N. pasti presunti annuali	N. pasti presunti giornalieri
Tot. Pasti veicolati da centro cottura dell'I.A. per Scuole e Dip.C.li	79.600	490
Tot. Pasti prodotti nella Cucina C.le per Nidoi	4.600	22
	84.200	512

Si precisa che il numero dei pasti indicati, sia nel presente articolo che in quelli successivi, è puramente ipotetico, in quanto il consumo è subordinato 1) al numero degli utenti che richiedono il servizio; 2) a eventuali sperimentazioni alternative promosse dall' A.C.; 3) da altre cause circostanti non prevedibili, che potrebbero ridurre sensibilmente il numero previsto dei pasti, senza che ciò dia diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente, le località di consegna potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'A.C. , senza che l' I.A. possa accampare o pretendere un miglioramento del prezzo di fornitura del pasto, o rimborso spese a qualsiasi titolo.

Con congruo preavviso, l'A.C. comunica all'I.A. la data e le modalità di avvio e termine del servizio per tutti gli ordini; tale data potrebbe pertanto non coincidere con l'inizio ed il termine degli anni educativo e scolastico come sopra riportato, senza che l'I.A. possa pretendere indennizzi oppure risarcimenti. L'I.A. è tenuta ad attuare quanto offerto in sede di offerta fin dall'avvio del servizio.

CARATTERISTICHE DEI SERVIZI

Pasti veicolati per le scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e scuola secondaria di primo grado), dell'infanzia e mensa dipendenti comunali, preparati nel centro di cottura dell'I.A., che dovranno essere trasportati presso le seguenti utenze (oltre verso altri servizi eventualmente promossi dall'A.C.):

- 1) Scuole dell'obbligo statali (scuole primarie e secondaria di primo grado) e scuole dell'infanzia: servizio di preparazione, confezionamento presso centro di cottura dell'I.A., veicolazione e distribuzione dei pasti e della merenda per le scuole dell'infanzia. Il servizio deve comprendere il ricevimento pasti, la predisposizione dei refettori, la preparazione dei tavoli, la gestione self-service o il scodellamento per le scuole dell'infanzia, nonché la rigovernatura delle stoviglie in dotazione, le pulizie e il riassetto dei refettori e dei corridoi utilizzati per il servizio. Il servizio deve comprendere la pulizia dei pavimenti e dei tavoli, dei locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti, e la gestione dei rifiuti con relativa differenziazione. I pasti preparati presso il centro di cottura dell' I.A. sono trasportati in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla

legislazione vigente. La preparazione dei pasti e il loro trasporto avviene con il sistema del legume fresco-caldo e fresco-freddo.

- 2) Dipendenti comunali: servizio di preparazione, confezionamento presso centro di cottura dell'I.A., veicolazione e consegna dei pasti presso il locale mensa dei dipendenti comunali, compreso il ritiro finale dei contenitori di trasporto. Il servizio comprende inoltre il riassetto del refettorio, con pulizia del pavimento e dei tavoli. La distribuzione dei pasti è a carico degli stessi dipendenti comunali. I pasti preparati presso il centro di cottura dell' I.A. potranno essere trasportati:
 - in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;
 - oppure su richiesta dell' A.C., in appositi piatti già porzionati e sigillati dall'I.A., il cui trasporto avverrà sempre con il sistema del legume fresco-caldo e fresco-freddo.
- 3) Pasti preparati in loco e gestione cucina comunale per nido d'infanzia, consistente in:
 - Gestione cucina comunale nido infanzia (sede di Via Morandi 5): comprende il personale, la gestione della cucina interna, la pulizia, il mantenimento della struttura, il pagamento delle utenze, la manutenzione. I prodotti alimentari crudi dovranno essere consegnati, nei locali adibiti a dispensa, presso la cucina comunale del nido d'infanzia, a cura dell'I.A., ogni giorno, dalle 7.00 alle 8.00. I pasti dovranno essere preparati presso la suddetta cucina, nel rispetto della linea fresco-caldo o fresco-freddo, da personale adeguatamente preparato e istruito, fornito esclusivamente dall'I.A. e con derrate approvvigionate dall'I.A.
 - Utenza nido d'infanzia: fornitura delle derrate crude per la preparazione, il confezionamento, la porzionatura dei pasti, delle merende e delle colazioni presso la cucina comunale interna, prima indicata. Il servizio comprende inoltre la rigovernatura delle stoviglie in dotazione. La distribuzione dei pasti e la pulizia dei refettori sarà effettuata dal personale del nido. Qualora si verifichi l'esigenza di pasti veicolati per il nido d'infanzia, a causa di inagibilità straordinaria o temporanea della cucina comunale, l'I.A. dovrà provvedere alla fornitura con le stesse modalità previste per le scuole dell'obbligo e dell'infanzia.
 - Le preparazioni dovranno essere confezionate nel rigoroso rispetto della tipologia, della quantità e della qualità dei prodotti individuati nelle tabelle dietetiche e menù allegati, distintamente per età e tipologia di utenza.
 - È vietato nel modo più assoluto l'utilizzo di generi e alimenti precotti.

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti sarà effettuata da personale dell'I.A. e avverrà nei seguenti modi:

- con scodellamento al tavolo per le scuole dell'infanzia:
- in linea self-service per le scuole primarie e secondaria di primo grado.

Non è prevista la distribuzione a carico dell'I.A. per i servizi di nido d'infanzia, mensa dipendenti ed eventuali altri servizi promossi dal Comune.

STRUTTURA DEL MENÙ

1) Nido d'infanzia: il menù sarà suddiviso in base alla stagione in invernale ed estivo e in base alle fasce d'età, per lattanti (9-12 mesi) e divezzi. Il menù sarà articolato in quattro settimane. Sarà così strutturato:

- Colazione: latte, thè con biscotti o fette biscottate (da fornire in base all'orario di ingresso del bambino)
- Spuntino: Frutta di stagione
- Pranzo:
 - primo piatto
 - secondo piatto
 - contorno di verdura cotta e/o cruda
 - pane
- Oppure:
 - un piatto unico
 - un contorno
 - pane

- Merenda
- 2) **Scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di primo grado, mensa dipendenti ed eventuali servizi aggiuntivi:** il menù sarà suddiviso in base alla stagione in invernale ed estivo e articolato in 5 settimane. Sarà così strutturato:
- Pranzo
 - primo piatto
 - secondo piatto
 - contorno
 - pane o grissini
 - frutta di stagione o yogurt o budino o dessert
 - Merenda (solo per scuole Infanzia ed eventuali servizi aggiuntivi)
- 3) **Calendario stagionale. Indicativamente, i menù seguiranno il seguente calendario:**
- dal 16 ottobre al 15 aprile: menù invernale;
 - dal 16 aprile al 15 ottobre: menù estivo.
- 4) **Distribuzione acqua: l'acqua che accompagna i pasti sarà quella di rete del servizio pubblico e verrà erogata con le seguenti modalità:**
- L'I.A. è tenuta a eseguire periodiche analisi chimiche/microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente. Le analisi, in particolare, devono essere effettuate ogni anno all'inizio del servizio e dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati. I relativi esiti dovranno essere trasmessi tempestivamente all'A.C.;
 - L'I.A. deve provvedere alla fornitura di idonee caraffe in materiale plastico, resistente e atossico, di colore azzurro e dotate di coperchio. Prima dell'avvio del servizio l'I.A. deve presentare all'A.C. apposita campionatura delle caraffe con allegata la dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi dei Regolamenti CE 1935/2004 e s.m.i., UE 10/2011 e s.m.i., nonché la relativa scheda tecnica. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare litri 1. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la miscita. In ogni caso, l'A.C. si riserva di richiedere all'I.A. un'integrazione delle caraffe fornite fino ad arrivare ad un rapporto massimo 1 caraffa ogni 4 utenti;
 - L'I.A. deve provvedere al riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli in ogni tipologia di scuola dove l'I.A. deve provvedere alla distribuzione dei pasti.
- 5) **Fornitura giornaliera acqua minerale naturale: nel caso in cui non fosse possibile procedere** all'erogazione dell'acqua di rete, a causa di guasti all'acquedotto civico o lavori di ristrutturazione degli edifici, l'I.A. è obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia per tutto il periodo interessato, nella misura di 50 cl a utente.

MIGLIORAMENTO CONTINUO DEL SERVIZIO – PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

- 1) Al fine di sviluppare iniziative di miglioramento continuo del servizio, con l'obiettivo di aumentare il numero degli iscritti e dei pasti erogati, incrementare la qualità dei pasti e del servizio, accrescere il gradimento e la soddisfazione degli utenti, assicurare il consumo di un pasto completo ed equilibrato sotto il profilo nutrizionale, garantire benessere e salute, diminuire gli sprechi, ridurre l'impatto ambientale del servizio, nel corso dell'appalto l'I.A. è tenuta a progettare attività indirizzate a perseguire i fini richiamati.
- 2) Si richiede pertanto all'I.A. la progettazione e l'introduzione di un programma di educazione alimentare permanente presso le scuole e le famiglie. Il programma dovrà coinvolgere tanto le scuole, in particolare il personale educativo e formativo, quanto le famiglie e gli alunni. Obiettivi del programma e suoi contenuti principali sono: nozioni sulla nutrizione e i suoi rapporti con benessere e salute, tutela dell'ambiente, riduzione degli sprechi e corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, conseguenze del consumo di alimenti di provenienza dal territorio, stagionalità degli alimenti, caratteristiche dell'acqua di rete e relativa salubrità, ecc.
- 3) L'I.A. dovrà rendersi altresì disponibile a partecipare ai lavori e/o alle sedute della commissione mensa appositamente nominata dall'Istituzione scolastica, nonché partecipare a conferenze e/o incontri pubblici sul tema della mensa scolastica qualora ne sia richiesta.

METODO DI GARA

Il metodo migliore per l'affidamento del servizio si ritiene sia quello della procedura aperta di cui all'art.60 (*procedura aperta*) del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. del Codice Unico Appalti, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 sempre del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. in base ai due principali elementi: qualità, valutata in base al merito tecnico del progetto, che peserà per il 70% e prezzo, che varrà per il 30%.

VALORE STIMATO E DURATA DELL'APPALTO

1) STIMA PREZZO PASTO: Analizzata la situazione dei prezzi del servizio di ristorazione scolastica nel territorio della Città Metropolitana di Torino, si ritiene che il valore più congruo per stabilire il prezzo di un pasto da porre a base d'asta sia il seguente: €. 4,75 (costi Duvri inclusi oltre IVA 4%), per tutte le tipologie dei pasti previsti, sia veicolati che preparati in loco.

2) DURATA DEL CONTRATTO: La durata più conveniente è quella già sperimentata nei precedenti appalti, cioè anni 3 + 3 anni eventuali come ripetizione di servizi analoghi, oltre alla possibilità di una ulteriore proroga per max anni 1, al fine di evitare interruzioni di pubblico servizio nelle more di un nuovo affidamento in gestione. Durata totale possibile anni 3 + 3 + 1 = 7.

Si precisa che per anni si intenderanno gli anni scolastici e il primo contratto di 3 anni riguarderà i seguenti anni scolastici: 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

3) COSTI D.U.V.R.I.: Si stima che i costi del **D.U.V.R.I.** (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) ammontino ad €.580,00 l'anno (mentre per i possibili 7 anni complessivi i costi Duvri ammonteranno a complessivi € 4.060,00). Tali costi saranno a carico della Impresa Aggiudicataria e non potranno essere soggetti a ribasso in sede di gara. Pertanto il prezzo a base d'asta indicato al precedente punto 1) di € 4.75 a pasto includerà il costo DUVRI a pasto di € 0,00688837 (così ricavato €.580,00 : pasti presunti 84.200) e conseguentemente il prezzo soggetto a ribasso sarà di €. 4,743

4) TABELLE RIASSUNTIVA VALORE PRESUNTO APPALTO

IMPORTO COMPLESSIVO APPALTO PER ANNI 6 + 1					IVA
Tipologia Utenza	N. pasti presunti per anni 7	Prezzo stimato a base d'asta	Di cui Costi DUVRI + iva	Costo Finale	4%
Tot. Pasti A1) Veicolati per Scuole	550.200	€ 4,75000	€ 3.789,98	€ 2.613.450,00	€ 2.717.988,00
Tot. Pasti A2) Veicolati per Dipendenti Comunali	7.000	€ 4,75000	€ 48,22	€ 33.250,00	€ 34.580,00
Tot. Pasti tipo B) in loco per nido	32.200	€ 4,75000	€ 221,80	€ 152.950,00	€ 159.068,00
TOTALI	589.400		€ 4.060,00	€ 2.799.650,00	€ 2.911.636,00

Importi per primi anni 3					IVA
Tipologia Utenza	N. pasti presunti anni 3	Prezzo stimato a base d'asta	Di cui Costi DUVRI + iva	Costo Finale	4%
Tot. Pasti A1) Veicolati per Scuole	235.800	€ 4,75000	€ 1.624,28	€ 1.120.050,00	€ 1.164.852,00
Tot. Pasti A2) Veicolati per Dipendenti Comunali	3.000	€ 4,75000	€ 20,66	€ 14.250,00	€ 14.820,00
Tot. Pasti tipo B) in loco per nido	13.800	€ 4,75000	€ 95,06	€ 65.550,00	€ 68.172,00
TOTALI	252.600		€ 1.740,00	€ 1.199.850,00	€ 1.247.844,00

Importi per anni 6					IVA
Tipologia Utenza	N. pasti presunti anni 6	Prezzo stimato a base d'asta	Di cui Costi DUVRI + iva	Costo Finale	4%
Tot. Pasti A1) Veicolati per Scuole	471.600	€ 4,75000	€ 3.248,55	€ 2.240.100,00	€ 2.329.704,00
Tot. Pasti A2) Veicolati per Dipendenti Comunali	6.000	€ 4,75000	€ 41,33	€ 28.500,00	€ 29.640,00
Tot. Pasti tipo B) in loco per nido	27.600	€ 4,75000	€ 190,12	€ 131.100,00	€ 136.344,00
TOTALI	505.200		€ 1.740,00	€ 2.399.700,00	€ 2.495.688,00

Importo per proroga anni 1					IVA
Tipologia Utenza	N. pasti presunti annuali	Prezzo stimato a base d'asta	Di cui Costi DUVRI + iva	Costo Finale	4%
Tot. Pasti A.1) veicolati Scuole	78.600	€ 4,75000	€ 541,42	€ 373.350,00	€ 388.284,00
Tot. Pasti A.2) veicolati Dip. c.li	1.000	€ 4,75000	€ 6,89	€ 4.750,00	€ 4.940,00
Tot. Pasti tipo B) in loco Nido	4.600	€ 4,75000	€ 31,69	€ 21.850,00	€ 22.724,00
TOTALI	84.200		€ 580,00	€ 399.950,00	€ 415.948,00

QUADRO ECONOMICO

QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO DELLA GARA D'APPALTO			
	Importo a Base d'asta per primi tre anni scolastici (al netto Iva)	€ 1.199.850,00	Di cui DUVRI € 1.740,00 (+ Iva)
	Con rinnovo per successivi 3 anni scolastici (al netto Iva)	€ 2.399.700,00	Di cui DUVRI € 3.480,00 (+ Iva)
	Eventuale proroga 12 mesi (al netto Iva)	€ 399.950,00	Di cui DUVRI € 580,00 (+ Iva)
TOTALE AL NETTO IVA	Importo complessivo a base d'asta per anni 3+3+1= 7 (al netto Iva)	€ 2.799.650,00	Di cui DUVRI € 4.060,00 (+ Iva)
Totale Iva Compresa	Importo complessivo a base d'asta per anni 7 Iva 4% compresa	€ 2.911.636,00	
	ALTRE SPESE (al netto Iva)	A carico Impresa Aggiudicataria	A carico Amministrazione C.le
	Contributo ANAC	€ 165,00	€ 660,00
	Redazione DUVRI		€ 250,00
	Pubblicità legale	€ 3.100,00	
	Incentivi tecnici per fondo di progettazione e innovazione (1,60% su importo a base d'asta) Di cui: - per progettazione € 35.835,52 - per innovazione € 8.958,88	€ 44.794,40	