



**Comune di Sizzano**

**Provincia di Pavia**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
PER UTENTI DELL’ASILO NIDO COMUNALE, DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA  
E DELLA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO,  
DEGLI UTENTI DEI CENTRI ESTIVI COMUNALI,  
NONCHÉ PER LA FORNITURA DEI PASTI PER ANZIANI  
PRESSO IL CENTRO DIURNO L’ACERO E A DOMICILIO**

**PERIODO:  
DAL 01 GENNAIO 2020 AL 31 AGOSTO 2022**

**CIG 8084021929**

## **RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA**

**(ART. 23 COMMA 14 e 15 D.LGS 50/2016)**

## PREMESSA

---

Il Presente documento è parte integrante e sostanziale della legge di gara.

Il decreto legislativo del 18 aprile 2016 n. 50 (Codice) detta la disciplina degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture.

L'articolo 23 del Codice, nell'indicare i nuovi diversi livelli di progettazione, ha previsto che per quanto riguarda i servizi e le forniture la progettazione si articoli di regola in un unico livello. In particolare per quanto riguarda gli appalti di servizi il comma 15 dell'articolo 23 del Codice stabilisce che il progetto debba contenere:

1. la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2. il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
3. le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;
4. il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
5. il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

I suddetti elementi sono contenuti nella presente relazione illustrativa, nel capitolato tecnico del servizio e nel disciplinare di gara e relativi allegati.

Il Servizio in oggetto trova specifica disciplina all'Art. 144 del Codice rubricato "Servizi di ristorazione" che prevede che i servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3 e cioè secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa tenendo conto in particolare in particolare degli aspetti relativi a fattori quali:

- la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;
- il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice;
- la qualità della formazione degli operatori.

In ossequio a quanto sopra indicato, il Comune di Siziano vuole rivolgere un'attenzione particolare all'alimentazione dei bambini e alla promozione di percorsi di educazione alimentare per prevenire malattie e consentire una crescita più sana della popolazione attraverso un servizio di refezione scolastica che faccia leva sull'utilizzo di prodotti genuini, biologici, a filiera corta e di origine protetta e garantita alla luce anche degli indirizzi regionali e nazionali sulla ristorazione scolastica collettiva e a quanto contenuto nei LARN (Livelli di assunzione dei Nutrienti ed energia per la popolazione italiana 2015).

È al contempo intenzione dell'Amministrazione Comunale dare impulso, anche attraverso la ristorazione scolastica, al settore agro alimentare locale e promuovere la distribuzione di prodotti a chilometro zero, che permettono di apprezzare maggiormente la qualità e genuinità degli alimenti.

La stessa Regione Lombardia anche allo scopo di garantire una maggiore sostenibilità ambientale, promuove la valorizzazione qualitativa delle produzioni a "chilometro zero" favorendone il consumo e la commercializzazione, garantendo ai consumatori una maggiore trasparenza dei prezzi ed assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.

È inoltre volontà dell'Ente dare grande importanza anche al valore del cibo come espressione di una cultura e veicolo di socializzazione e dunque:

- Rafforzare la qualità e la sicurezza dell'alimentazione;
- Assicurare un'alimentazione sana e di qualità al fine anche di contribuire alla prevenzione delle nuove malattie sociali, dall'obesità alle patologie cardiovascolari;
- Educare ad una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i bambini;
- Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali e etnici;
- Sostenere il valore della diversità anche attraverso lo strumento del cibo.

## CONTESTO DI RIFERIMENTO E FINALITA'

---

Il Comune di Siziano, situato nell'Alto Pavese, al confine con la cintura milanese, conta 6.128 abitanti al 31/12/2018.

Le famiglie giovani presenti sul territorio sono numerose e risulta significativa la richiesta di servizi per la conciliazione dei tempi casa-lavoro, con particolare riferimento ai servizi per la prima infanzia (nido e scuola dell'infanzia) e alla possibilità di contare su servizi integrativi all'interno del sistema dell'obbligo scolastico, tra i quali in primis sul servizio di ristorazione. Rilevante è inoltre la richiesta di servizi ricreativi per bambini e ragazzi durante il periodo estivo e nel corso delle vacanze natalizie e pasquali.

A Siziano è presente la sede dell'Istituto Comprensivo di Siziano, cui afferiscono:

- una scuola dell'infanzia statale, in diretto collegamento con l'Asilo Nido Comunale;
- una scuola primaria statale
- una scuola secondaria di primo grado.

In considerazione della collocazione territoriale del paese e della qualità dell'offerta formativa, le scuole di Siziano attraggono numerose famiglie residenti nei comuni limitrofi.

Obiettivo dell'Amministrazione è assicurare a tutti gli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio. Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano percorsi didattici con rientro pomeridiano, la ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola. Il servizio si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute dei bambini e dei ragazzi.

Accanto alle finalità proprie della ristorazione scolastica, occorre precisare che il servizio oggetto dell'appalto si rivolge anche alla popolazione anziana e/o disabile residente. È infatti prevista la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti agli anziani che pranzano presso il centro diurno per anziani L'Acero di Siziano, sito in Via Stazione n. 1 e alle persone che hanno richiesto il pasto a domicilio.

Il pasto domiciliare si connota come prestazione sociale finalizzata prioritariamente a favorire la permanenza delle persone fragili nel proprio ambiente di vita.

## DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

---

### TIPOLOGIA DELL'UTENZA

---

L'utenza è composta:

- dagli alunni dell'Asilo Nido Comunale "La Coccinella";
- dagli alunni della Scuola dell'infanzia Statale "Il grillo parlante" e dagli utenti del Centro Ricreativo Diurno Estivo per bambini da 3 a 6 anni che viene di norma attivato nei locali della scuola dell'Infanzia Statale nel periodo di sospensione dell'attività scolastica;
- dagli alunni della Scuola primaria e secondaria di 1° grado di Siziano e dagli utenti del Centro Ricreativo Diurno Estivo per bambini da 7 a 14 anni che viene di norma attivato nei locali della scuola primaria di Siziano nel periodo di sospensione dell'attività scolastica;
- dalle persone anziane che richiedono la fornitura del pasto da consumarsi presso il Centro Anziani Acero di Siziano
- dalle persone anziane e/o disabili che richiedono il pasto a domicilio
- dal personale educativo e docente, che vigila e/o assiste gli utenti nel corso del pasto.
- dal personale volontario che assiste gli utenti anziani nel corso del pasto presso il centro diurno per anziani.

### UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI CONSUMO

---

Nel comune di Siziano sono ubicati due centri cottura: uno presso la scuola dell'infanzia, in via Fratelli Cervi, dove vengono preparati i pasti per i bambini dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia e uno presso la scuola primaria in Via Pavia 58/60 dove vengono preparati i pasti per la popolazione anziana e gli utenti della scuola primaria e secondaria di 1° grado.

- a) L'Asilo Nido Comunale "La Coccinella" e la Scuola dell'Infanzia Statale "Il Grillo Parlante" sono collocate in un complesso situato in Via F.lli Cervi 2/4 a Siziano. Le due strutture sono collegate da un tunnel coperto e riscaldato.

Il centro cottura è situato all'interno del complesso, in Via F.lli Cervi, e collegato sia all'Asilo Nido che alla Scuola dell'Infanzia Statale. I pasti vengono prodotti nel centro cottura presente nel complesso e vengono consumati nelle aule.

- b) La scuola primaria e la scuola secondaria di 1° grado sono invece collocate in un altro complesso situato in Pavia 58/60 a Siziano. Le due strutture sono contigue e collegate tra loro.

Il centro cottura è situato all'interno del complesso, via Pavia 58/60 e collegato sia alla scuola primaria che alla scuola secondaria. Al suo interno sono presenti due refettori dove vengono consumati i pasti;

Il centro anziani "L'Acero" è ubicato in via Stazione 1 dove è presente una sala da pranzo dove vengono consumati i pasti dagli utenti anziani, e locali accessori funzionali alle operazioni occorrenti.

## ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

---

Il servizio prevede la produzione e la somministrazione di pasti sia ai bambini che al personale docente ed educativo avente diritto.

### COMPLESSO NIDO- INFANZIA

---

L'Asilo Nido Comunale è aperto, di norma, da inizio settembre a fine luglio, dal lunedì al venerdì, secondo un calendario educativo approvato dal Comune e comunicato a inizio anno.

La Scuola dell'Infanzia Statale funziona, di norma, da inizio settembre a fine giugno, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale come modificato dal Consiglio d'Istituto della scuola.

Il centro estivo per i bambini dai 3 ai 6 anni funziona, di norma, per 6/7 settimane nei mesi di luglio e fine agosto/inizio settembre.

Il centro cottura è chiuso di norma per 3 settimane nel periodo centrale di agosto.

Gli orari di distribuzione dei pasti sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle scuole:

- Asilo nido	ore 11.30
- Scuole dell'Infanzia	ore 12.00
- Centri estivi	tra le ore 12.30 e le ore 12.45
- Distribuzione dello spuntino	tra le ore 9.45 e le ore 10.00
- Distribuzione della merenda	alle ore 15.00 per utenti Nido a Tempo Pieno alle ore 16.15 per iscritti post-scuola infanzia alle ore 17.00 per gli iscritti al Post-Nido

### COMPLESSO PRIMARIA E SECONDARIA

---

La Scuola primaria e la Scuola Secondaria di 1° grado avviano di norma le lezioni entro il 10 settembre e terminano l'attività entro il 10 giugno; l'organizzazione scolastica prevede 5 giorni di apertura settimanale, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale come modificato dal Consiglio d'Istituto della scuola.

La scuola primaria prevede per tutti gli alunni n. 3 rientri settimanali, nelle giornate di lunedì, martedì e mercoledì. Nelle altre giornate l'Amministrazione garantisce alle famiglie interessate un servizio post-scuola, già a partire dal primo giorno di scuola.

La scuola secondaria di primo grado non effettua rientri pomeridiani. L'Amministrazione garantisce alle famiglie, su richiesta, il servizio mensa con l'assistenza di un educatore.

Il centro estivo per gli alunni dai 7 ai 14 anni funziona, di norma, per 9/10 settimane nei mesi di giugno, luglio e fine agosto/inizio settembre.

Nelle prime 3 settimane di agosto il centro cottura funziona solo per i pasti da veicolare agli anziani, per i quali il servizio prosegue senza soluzione di continuità.

Gli orari di distribuzione dei pasti sono indicativamente i seguenti e potranno subire modifiche in base alla programmazione degli orari definita annualmente dalle scuole:

- |   |                                 |           |
|---|---------------------------------|-----------|
| - Scuole primaria                               | primo turno                     | ore 12.30 |
|   | secondo turno                   | ore 13.30 |
| - Scuole secondaria di 1° grado                 | primo turno                     | ore 14.00 |
| - Centri estivi                                 | tra le ore 12.30 e le ore 12.45 |           |
| - Distribuzione dello spuntino al centro estivo | tra le ore 9.45 e le ore 10.00  |           |
| - Distribuzione della merenda al centro estivo  | alle ore 16.00                  |           |

---

## CENTRO ANZIANI L'ACERO

---

Il centro diurno è aperto dal lunedì al venerdì, dalle ore 8:15 alle ore 18:00, e durante il pomeriggio della domenica. La gestione è affidata alla locale Associazione di volontariato AUSER sulla base di apposita convenzione.

Il pasto per gli anziani ospiti è garantito nei giorni feriali di apertura, previa prenotazione telefonica. Al centro cottura viene data informazione sugli iscritti al servizio e giornalmente ne viene confermata la presenza presso il centro diurno.

Gli anziani pranzano insieme, sui tavoli sanificati e apparecchiati a cura dell'Associazione AUSER.

La medesima Associazione garantisce:

- la distribuzione dei pasti negli appositi contenitori in monoporzione, sigillati e consegnati dall'Impresa aggiudicataria del servizio di ristorazione,
- l'assistenza agli anziani durante la consumazione del pasto,
- il riordino e la sanificazione degli utensili utilizzati, degli arredi e dei locali.

I contenitori utilizzati per il trasporto vengono ritirati da cura dell'Impresa di Ristorazione, che si occupa della sanificazione.

Gli anziani pranzano alle ore 12.00.

---

## PASTO A DOMICILIO

---

Il pasto domiciliare ai singoli utenti viene consegnato di norma tra le ore 11:00 e le ore 12:30, dal lunedì al venerdì.

---

## DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

---

Sulla base dei dati statistici, si presume che l'utenza del servizio sia così dimensionata:

CENTRO COTTURA VIA F.LLI CERVI	N° complessivo degli utenti previsti	Di cui con 1 spuntino e 1 merenda	Di cui con 1 spuntino e 2 merende
Utenti Asilo Nido/Sezione Primavera	N. 64	N. 44 <i>(iscritti Tempo Pieno)</i>	N. 10 <i>(iscritti tempo lungo)</i>
Educatori Asilo Nido	N. 10	-	-
Scuola dell'infanzia statale	N.110	N. 35 <i>(iscritti post-scuola)</i>	-
Personale docente infanzia	N. 8	-	-
Utenti centro estivo 3-6 anni <i>(6 settimane di apertura)</i>	N. 30 <i>(media settimanale iscritti)</i>	N. 30	-
Educatori Centri estivi	N. 4	-	-

Per tutti i piccoli utenti è sempre previsto lo spuntino mattutino.

CENTRO COTTURA VIA PAVIA	N° complessivo degli utenti previsti	Di cui con 1 spuntino e 1 merenda	Di cui con 1 spuntino e 2 merende
Scuola primaria	N. 400	-	-
Docenti/educatori primaria	N. 28	-	-
Scuola secondaria di 1° grado	N. 40	-	-
Utenti centro estivo 7-14 anni (10 settimane di apertura)	N. 100 (media settimanale iscritti)	N. 100	-
Educatori Centri estivi	N. 10	-	-
Anziani c/o Centro Diurno	N. 15	-	-
Anziani a domicilio	N. 17	-	-

Per gli utenti dei centri estivi è sempre previsto anche lo spuntino mattutino. Frequentano il servizio anche alcuni utenti part-time (in media 10 circa ogni settimana) che non consumano il pranzo.

Di seguito il n° dei pasti stimati nel periodo di affidamento, sulla base dei dati statistici:

CENTRO COTTURA DI VIA F.LLI CERVI	N° PASTI Anno 2020	N° PASTI Anno 2021	N° PASTI Gennaio/agosto 20121
Utenti Asilo Nido Comunale**	9.300	9.300	6.300
Educatori Asilo Nido Comunale	2.000	2.000	1.400
Alunni Scuola dell'Infanzia**	16.400	16.400	10.200
Personale scuola dell'Infanzia	1.900	1.900	1.200
Utenti centri estivi 3-6 anni **	900	900	900
Educatori centri estivi infanzia	100	100	100
<b>TOTALE</b>	<b>30.600</b>	<b>30.600</b>	<b>20.100</b>

CENTRO COTTURA DI VIA PAVIA	N° PASTI Anno 2020	N° PASTI Anno 2021	N° PASTI Gennaio/agosto 20121
Alunni scuola dell'obbligo*	57.000	57.000	32.200
Personale scuola dell'obbligo	2.800	2.800	1.600
Utenti centri estivi 6-14 anni **	4.800	4.800	4.800
Educatori centri estivi	600	600	600
Pasto per anziani veicolato c/o Acero	3.600	3.600	2.400
Pasto a domicilio per anziani	4.200	4.200	2.800
<b>TOTALE</b>	<b>73.000</b>	<b>73.000</b>	<b>44.400</b>

## INDICAZIONI SULL'ATTUALE FORMA DI GESTIONE E SUL PERSONALE OPERANTE

Sino al 31 dicembre 2019 i servizi oggetto della presente procedura di affidamento sono affidati alla Ditta SIR Sistemi Italiani Ristorazione di Azzano San Paolo (BG) ai seguenti costi unitari IVA esclusa:

Pasto alunni Asilo Nido	€ 4,51
Pasto educatori Asilo Nido	€ 4,55
Pasto alunni scuola dell'Infanzia	€ 4,51
Pasto docenti/educatori Scuola dell'Infanzia	€ 4,55
Pasto alunni scuola dell'obbligo	€ 4,02
Pasto docenti/educatori scuola dell'obbligo	€ 4,02
Pasto veicolato al centro diurno L'Acero	€ 4,02
Pasto a domicilio per anziani	€ 5,95

Il Gestore garantisce da offerta tecnica n. 6 ore settimanali di direzione del servizio, oltre a disponibilità e reperibilità telefonica senza soluzione di continuità, e la presenza di una dietista per 20 ore settimanali (4 ore/giorno).

Relativamente ai centri estivi, la produzione dei pasti risulta anch'essa affidata alla Ditta SIR Sistemi Italiani Ristorazione di Azzano San Paolo (BG) con contratto scaduto lo scorso 30 agosto 2019. Di seguito i costi unitari per l'effettuazione del servizio, da documentazione di gara, IVA esclusa:

Pasto utenti centro estivo 3-6 anni	€ 4,56
Pasto educatori centro estivo 3-6 anni	€ 4,56
Pasto utenti centro estivo 6-14 anni	€ 4,37
Pasto educatori centro estivo 6-14 anni	€ 4,07

#### CENTRO COTTURA VIA F.LLI CERVI (NIDO/INFANZIA)

Il personale operante sui servizi nel corso dell'anno scolastico 2017/18, come comunicato dall'attuale gestore, è il seguente:

Operatore	Livello CCNL	Scatti di anzianità	Maturazione prossimo scatto	Qualifica	TIPO CONTRATTO
OP. 1	QUARTO	4	Gennaio 2020	CUOCO	Indeterminato
OP. 2	QUINTO	1	Febbraio 2023	AIUTO CUOCO	Indeterminato
OP. 3	SESTO SUPER	0	Settembre 2021	ADDETTO S.M.	Determinato

Di seguito si indica l'organico previsto sul servizio da offerta di gara:

RUOLO	H/SETT.	H/GIORNO
CAPO CUOCO	35,0	7,0
AIUTO CUOCO	30,0	6,0
ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,0	4,0

Il Comune garantisce con proprio personale la sanificazione delle aule e degli arredi prima e dopo la somministrazione degli spuntini, dei pasti e delle merende, con prodotti e materiali di consumo idonei forniti dall'Ente Gestore del servizio di ristorazione scolastica.

Nello specifico il Comune si avvale per tali funzioni del personale ATA dipendente dall'Istituto Comprensivo di Siziano in virtù di apposita convenzione per lo svolgimento delle funzioni miste, nonché del personale ausiliario ed educativo dell'Asilo Nido dipendente dalla Cooperativa Sociale aggiudicataria del servizio cui sono affidate dette mansioni.

Il Comune gestisce inoltre direttamente, con proprio personale, la fase di iscrizione al servizio e il recupero dei costi a carico delle famiglie.

#### CENTRO COTTURA VIA PAVIA (PRIMARIA-SECONDARIA-ANZIANI)

Operatore	Livello CCNL	Scatti di anzianità	Maturazione prossimo scatto	Qualifica	TIPO CONTRATTO
OP. 1	QUARTO	3	01/10/2018	CUOCO CP	Indeterminato
OP. 2	QUINTO	0	01/01/2020	CUOCO CP	Indeterminato
OP. 3	QUINTO	2	01/03/2020	AIUTO CUOCO	Indeterminato
OP. 4	QUINTO	2	01/02/2019	ADDETTO S.M.	Indeterminato
OP. 5	SESTO SUPER	1	01/10/2018	ADDETTO S.M.	Indeterminato
OP. 6	SESTO SUPER	1	01/11/2018	ADDETTO S.M.	Indeterminato
OP. 7	SESTO SUPER	3	01/10/2018	ADDETTO S.M.	Indeterminato

Di seguito si indica l'organico previsto sul servizio da offerta di gara:

RUOLO	H/SETT.	L	M	M	G	V
CUOCO CAPO PARTITA	36,0	8	8	6	8	6
CUOCO CAPO PARTITA	36,0	8	8	6	8	6
AIUTO CUOCO	30,0	8	8	6	8	6
ASM	28,0	6	6	5	6	5
ASM	12,0	3	3	1,5	3	1,5
ASM	9,0	3	3	0	3	0
ASM + RASPORTO	22,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5

## SPESA PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Con riferimento alle tabelle relative al costo del lavoro riferito a lavoratrici e lavoratori che operano nella ristorazione collettiva in provincia di Pavia, le spese per il personale vengono complessivamente stimate in € 691.174,52. Tale dato è stimato in ottemperanza delle disposizioni contenute nell'art. 23, comma 16 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

A ciò deve aggiungersi il costo presunto per la fornitura delle derrate alimentari, per i materiali di consumo occorrenti al servizio, per il carburante, per la manutenzione, per il controllo igienico, per la gestione amministrativa e per quant'altro previsto dal capitolato tecnico e dal disciplinare di gara.

Facendo a ciò riferimento i costi unitari a base d'asta al netto dell'IVA sono stati così determinati:

CENTRO COTTURA DI VIA PAVIA	N° PASTI Anno 2020	N° PASTI Anno 2021	N° PASTI Gennaio/agosto 2022	Importo unitario a base d'asta IVA esclusa	Importo totale a base d'asta IVA esclusa
Alunni scuola dell'obbligo*	57.000	57.000	32.200	€ 4,15	€ 606.730,00
Personale scuola dell'obbligo	2.800	2.800	1.600	€ 4,15	€ 29.880,00
Utenti centri estivi 6-14 anni **	4.800	4.800	4.800	€ 4,40	€ 63.360,00
Educatori centri estivi	600	600	600	€ 4,40	€ 7.920,00
Pasto per anziani veicolato c/o Acero	3.600	3.600	2.400	€ 4,15	€ 39.840,00
Pasto a domicilio per anziani	4.200	4.200	2.800	€ 6,00	€ 67.200,00
<b>TOTALE</b>	<b>73.000</b>	<b>73.000</b>	<b>44.400</b>		<b>€ 814.930,00</b>

CENTRO COTTURA DI VIA F.LLI CERVI	N° PASTI Anno 2020	N° PASTI Anno 2021	N° PASTI Gennaio/agosto 2022	Importo unitario a base d'asta IVA esclusa	Importo totale a base d'asta IVA esclusa
Utenti Asilo Nido Comunale**	9.300	9.300	6.300	€ 4,60	€ 114.540,00
Educatori Asilo Nido Comunale	2.000	2.000	1.400	€ 4,60	€ 24.840,00
Alunni Scuola dell'Infanzia**	16.400	16.400	10.200	€ 4,60	€ 197.800,00
Personale scuola dell'Infanzia	1.900	1.900	1.200	€ 4,60	€ 23.000,00
Utenti centri estivi 3-6 anni **	900	900	900	€ 4,60	€ 12.420,00
Educatori centri estivi infanzia	100	100	100	€ 4,60	€ 1.380,00
<b>TOTALE</b>	<b>30.600</b>	<b>30.600</b>	<b>20.100</b>		<b>€ 373.980,00</b>

Per la realizzazione del servizio oggetto dell'appalto non sono stati evidenziati rischi da interferenza; pertanto i costi relativi alla messa in sicurezza sono da considerarsi pari a zero.

Di seguito il quadro economico complessivo del progetto

Importo dei servizi a base d'asta, soggetto a ribasso	€ 1.188.910,00
Proroga tecnica ex art. 106 co.11,	€ 169.580,00
IVA 4% per pasti diretti alle scuole e al nido	€ 46.119,60
IVA 10% per pasti diretti ad anziani e centri estivi	€ 20.550,00
Rinnovi espressi	€ 0
Funzioni tecniche	€ 6.657,90
Spese per commissioni giudicatrici	€ 600,00
Contributi ANAC	€ 600,00
<b>TOTALE</b>	<b>€ 1.433.017,50</b>

Il costo complessivo del servizio a carico della stazione appaltante ammonta, pari a € **1.433.017,50** sarà presumibilmente così suddiviso:

	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022
Importo a base d'asta		452.830,00	452.830,00	283.250,00
Proroga tecnica				169.580,00
IVA 4%		15.373,20	15.373,20	15.373,20
IVA 10%		6.850,00	6.850,00	6.850,00
Funzioni tecniche	1.331,58	1.771,00	1.771,00	1.784,32
Commissione	600,00			
ANAC	600,00			
<b>TOTALE</b>	<b>2.531,58</b>	<b>476.824,20</b>	<b>476.824,20</b>	<b>476.837,52</b>

La Responsabile del Settore Servizi Sociali e Istruzione

Dott.ssa Patrizia Cornalba

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.lgs. 7 marzo 2005, n.82 e norme collegate