



# **COMUNE DI SACROFANO**

(Città Metropolitana di Roma Capitale)

Appalto Servizio di refezione scolastica per la Scuola  
dell'Infanzia ed Elementare

## **RELAZIONE TECNICA DI PROGETTO**

Premessa

Il servizio di refezione scolastica è assegnato al Servizio n. 2 ( Scuola, Sociale, Cultura, Turismo, Spettacolo e Sport) del Comune di Sacrofano.

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nella:

- fornitura delle derrate alimentari e preparazione dei pasti;
- somministrazione di pasti agli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria, alle insegnanti, al personale ex A.T.A. ed al personale autorizzato;
- pulizia e riassetto della cucina, della dispensa, del refettorio e dei locali annessi;
- manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature che saranno fornite in parte dall'Ente e in parte dall'aggiudicatario, ove insufficienti o non utilizzabili.

Relativamente alla disciplina della procedura, si evidenzia che i servizi rientrano, in linea prevalente, nell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016 (codice CPV 55524000-9), per cui si intende attivare la procedura aperta prevista dall'art. 60 dello stesso decreto, aggiudicando il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a).

Il servizio sarà affidato per n. 4 anni scolastici (fatta salva l'ipotesi di ripetizione contrattuale, ai sensi dell'art. 63 c. 5 del D.Lgs. n. 50/2016), con avvio presumibile per l'a.s. 2019/2020, ciò in considerazione anche della tempistica necessaria al completamento delle procedure di gara.

Il luogo di esecuzione delle prestazioni richieste avverrà presso il centro di cottura di proprietà dell'Ente ubicato nei plessi della Scuola Primaria in Sacrofano, Via Fabrizio Quattrocchi nonché presso le sale refettorio o terminali di consumo ubicate nei plessi della Scuola Primaria anzidetta e della Scuola d'Infanzia, quest'ultima ubicata in Sacrofano, Via dello Stadio.

I citati locali con i relativi annessi ( deposito, magazzino, wc ) saranno concessi all'appaltatore in comodato d'uso gratuito, unitamente alle attrezzature, al vasellame, alle stoviglie, alle posaterie e ad ogni altro arredo esistente.

Il servizio, come lo è allo stato attuale, dovrà essere esternalizzato, non avendo, questo Ente, personale che può essere dedicato direttamente all'espletamento del servizio in questione.

L'intervento è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio.

### **Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto**

L'Ente Locale, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione, svolge da sempre un ruolo predominante, investendo notevoli risorse finanziarie ed organizzative, e mettendo a disposizione gli edifici, gli arredi, le attrezzature scolastiche, oltre a provvedere alle manutenzioni.

Per l'attuazione degli obiettivi sopra riportati, l'Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico i servizi a domanda individuale di refezione e trasporto scolastico in favore degli alunni che frequentano le scuole d'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado (esclusivamente trasporto scolastico). Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze.

Sul territorio comunale sono funzionanti :

- N. 1 plesso per la scuola d'infanzia ( con servizio di refezione )
- N. 1 scuola primaria ( con servizio di refezione e centro cottura )

- N. 1 scuola secondaria di primo grado ( senza servizio di refezione ).

Il centro di cottura, al contrario, risulta collocato presso il plesso della Scuola Primaria in Via Fabrizio Quattrocchi, destinato alla preparazione dei pasti in favore dei minori iscritti alla scuola d'infanzia ed alla scuola primaria, pertanto relativamente alla distribuzione dei pasti per gli alunni della scuola d'infanzia sarà necessaria una fase di trasporto dei pasti.

I pasti da erogare in via presuntiva, per singolo anno scolastico, in base a quanto complessivamente erogato ai fruitori del servizio negli anni precedenti, sono i seguenti :

Le scuole in cui verrà svolto il servizio sono le seguenti:

- a) Sacrofano, Polo Scolastico – Scuola Elementare, Via Fabrizio Quattrocchi, cucina sul posto e terminale di consumo, n. 36.000 pasti presunti per a.s., tra alunni a tempo pieno e parziale ( n. 2 volte a settimana) n. 289 (dato riferito a.s. 2018/2019), personale docente ed ausiliari;
- b) Sacrofano, Scuola Materna, Via dello Stadio, terminale di consumo (servizio veicolato di trasporto con contenitori e distribuzione in loco con carrello porta vivande), n. 13.000 pasti presunti per a.s., tra alunni n. 75 (dato riferito a.s. 2018/2019) personale docente ed ausiliari;
- c) La media presunta dei pasti da produrre annualmente è pari a n. 49.000 (dato presuntivo e non vincolante), scaturente dall'analisi dei pasti complessivamente erogati nell'ultimo triennio scolastico.

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i sotto indicati obiettivi e finalità:

- 1) garantire il servizio a domanda individuale di refezione scolastica, agevolando il diritto allo studio ed offrendo il servizio refezione in favore dei minori della scuola dell'infanzia, degli alunni della scuola primaria che frequentano le classi sia a tempo pieno che con moduli e attività integrative programmate dall'istituto Comprensivo Statale, del personale docente che svolge attività di assistenza a mensa ed eventuali ospiti e/o personale dell'Istituto Comprensivo autorizzati dall'Amministrazione Comunale;
- 2) garantire agli utenti la preparazione del pasto in loco e non i pasti pre-confezionati;
- 3) attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, proseguendo l'affidamento della gestione del servizio a ditta specializzata nel settore della ristorazione, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche ed organizzative;
- 4) soddisfare particolare esigenze degli utenti richiedenti il servizio, attraverso la preparazione di diete leggere o in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, o menù alternativi conformi ad esigenze etiche o etico-religiose.

Il gestore del servizio dovrà garantire i servizi e le attività attenendosi alle prescrizioni capitolari.

I miglioramenti qualitativi delle prestazioni da rendere possono essere individuati nei sotto indicati parametri:

- a) personale impiegato nella gestione del servizio (numero addetti al servizio non inferiore a 7(sette), sostituzione del personale in caso di assenza dal servizio, formazione);
- b) piano organizzativo del sistema di approvvigionamento (procedure di controllo sulla qualità e sicurezza dei prodotti, gestione del sistema di approvvigionamento delle derrate, criterio di selezione dei fornitori, conservazione dei prodotti, utilizzo prodotti biologici e/o di coltivazione locale);
- c) modalità operative svolgimento del servizio (sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, gestione delle diete speciali, valutazione dei controlli);
- d) piano di gestione dell'emergenza (centro di cottura alternativo);
- e) investimenti per ammodernamento locali e/o attrezzature;

f) informatizzazione del servizio;

L'Ente richiede la fornitura delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti secondo i menù predisposti e validati dalla ASL competente.

Il valore posto a base d'asta è stato calcolato riportando i valori di appalto ed indicando i costi di sicurezza.

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza, vale a dire contatti rischiosi tra il committente e l'appaltatore, o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti diversi. Il D.U.V.R.I. redatto è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi, oggetto del presente appalto. Lo stesso sarà successivamente integrato a seguito di aggiudicazione e verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto. Il D.U.V.R.I. redatto è parte integrante del capitolato speciale descrittivo.

### ANALISI CONTESTO GESTIONALE E QUADRO ECONOMICO

Nella precedente procedura ad evidenza pubblica, espletata nel corso del 2012, il prezzo a base d'asta è stato determinato in € 4,00 oltre IVA per singolo pasto, con aggiudicazione ad € **3,96** oltre IVA ai sensi di legge;

Ai fini della determinazione del costo per ogni singolo pasto occorre valutare preventivamente le seguenti voci di spesa.

Relativamente al **costo delle derrate alimentari**, sulla base del menù e della grammatura da somministrare è possibile calcolare l'incidenza di questa voce su ciascun pasto:

| <b>Tipologia</b> | <b>Grammature totali per tipologia Infanzia e Primaria</b> | <b>% percentuale</b> |
|------------------|--|----------------------|
| Primo            | 770  | 17,13%               |
| Secondo          | 1410   | 31,36%               |
| Contorno         | 620  | 13,79%               |
| Condimento       | 116  | 2,58%                |
| Dolci            | 660  | 14,68%               |
| Frutta           | 550  | 12,23%               |
| Pane             | 120  | 2,67%                |
| Acqua Minerale   | 250  | 5,56%                |
| <b>Totali</b>    | <b>4496</b>  | <b>100,00%</b>       |

Da analisi e ricerche effettuate emerge che l'incidenza del costo delle derrate alimentari si attesta tra il 30-33% (media 31,5%) del costo totale del pasto somministrato, pertanto prendendo come base il prezzo per pasto offerto dall'aggiudicataria dell'ultima procedura di gara, € 3,96 oltre IVA, si potrà quantificare il costo delle derrate alimentari in € 1,25 (31,5% di € 3,96).

Applicando la rivalutazione monetaria si quantificherà in € **1,31** (Istat 2012-2018, coefficiente 1,05) il presunto costo rivalutato in esame riferito alle derrate alimentari per singolo pasto

Con la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, c.d. Collegato Ambientale, e nello specifico con l'art. 18, è stato introdotto l'impiego dei "criteri ambientali minimi" (CAM) negli appalti pubblici per le forniture e negli affidamenti dei servizi nell'ambito delle categorie previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PANGPP).

Con l'emanazione del codice degli appalti pubblici (D. Lgs. n.50 del 18 aprile 2016 e s.m.i.) si è intervenuto sulle norme in vigore:

- l'art. 71 prescrive che i bandi "contengono altresì i criteri minimi ambientali di cui all'art. 34
- l'art. 34 prevede "l'inserimento" (comma 1) e "l'affidamento di qualunque importo (comma 3), relativamente alle categorie di forniture e di affidamento di servizi e lavori oggetto dei criteri ambientali minimi adottati nell'ambito del citato Piano d'azione"

L'art. 144, relativo ai Servizi di ristorazione, dispone che i servizi di ristorazione sono aggiudicati secondo le regole definite in relazione ai servizi sociali.

Riguardo alla valutazione dell'offerta tecnica si dispone la necessità di tener conto degli aspetti qualitativi dei prodotti, anche con riferimento agli aspetti biologici, tipici o tradizionali e alle disposizioni ambientali in materia di green economy (Criteri Ambientali Minimi).

### **Specifiche Tecniche Minime:**

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

*Devono provenire:*

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti a Indicazione Geografica Tipica (IGT), Denominazione di Origine Protetta (DOP), Specialità Tradizionale Garantita (STG)

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da Prodotti Tipici e Tradizionali

*Il pesce deve provenire,*

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Si rappresenta che il gestore attualmente in carica garantisce l'impiego ed utilizzo dei prodotti speciali : Kiwi (IGP), Mela (DOP), Pangrattato (BIO), Farina 0 (BIO), Uova (BIO), Aceto di vino bianco (BIO), Lenticche Verdi secche (BIO), Cannellini (BIO), Ceci secchi (BIO), Borlotti secchi (BIO), succhi di frutta brick (BIO), Ministrone Gelo (BIO), Spinaci Gelo (BIO), Fagiolini Fini (BIO), Piselli (BIO), Bieta erbetta (BIO), Zucchine a disco (BIO), Prosciutto crudo di Parma (DOP), Pasta (BIO), Pomodori Pelati (BIO), Riso (BIO), Olio extra vergine di oliva (BIO), Verdure surgelate (BIO), Burro (BIO), Latticini (BIO);

Diventa necessario prevedere l'incidenza economica che le specifiche tecniche minime predette avranno sul prezzo del singolo pasto da porre a base d'asta, tenendo conto di quanto segue:

- il prezzo attualmente pagato per singolo pasto, è comprensivo del costo dei prodotti speciali in precedenza indicati, pertanto sugli stessi non è da considerare alcuna maggiorazione;

- in base ad uno studio del 2012 predisposto dall'INRAN ( Istituto Nazionale di ricerche per alimenti e nutrizione ), il prezzo delle materie prime per un pasto convenzionale si attesterebbe mediamente intorno ad € 1,16 al netto IVA e soggetto a rivalutazione ISTAT. Secondo le stime dello stesso istituto con l'inserimento dei seguenti prodotti biologici ( se si volesse produrre un pasto interamente biologico ), si avrebbe questo incremento economico ipotetico sul pasto convenzionale:

- carne biologica + € 0,31
- formaggi + € 0,15
- altro + € 0,46

per un complessivo incremento di spesa ipotetico pari ad € 0,92 a pasto (se totalmente BIO).

Considerato che:

- attualmente alcune derrate proposte presentano caratteristiche tecnico-qualitative già rispondenti ai parametri normativi citati

- è intendimento dell'Amministrazione allinearsi ai livelli qualitativi di base imposti dalla citata normativa (CAM);

Prevedendo quindi un'oscillazione dell'incidenza dei CAM sul costo delle derrate di provenienza biologica, tra il 15% (carne) ed il 40%, si stima il seguente incremento di spesa, pari a circa il 32% dell'incremento economico stimato dall'INRAN:

| Derrata             | Pasto 100% BIO) | CAM        | Incremento con CAM |
|---------------------|-----------------|------------|--------------------|
| carne               | € 0,31          | 15%        | € 0,05             |
| formaggi            | € 0,15          | 40%        | € 0,06             |
| altro               | € 0,46          | 40%        | € 0,18             |
| <b>Totale</b>       | <b>€ 0,92</b>   | <b>32%</b> | <b>€ 0,29</b>      |
| Rivalutazione ISTAT |                 | 1,041      | <b>€ 0,30</b>      |

L'incremento economico stimato è di circa € 0,30 a pasto, **per un costo di materie prime per singolo pasto pari ad € 1,61, che determinerà un costo complessivo di € 78.890,00 per singolo anno scolastico.**

Per quanto concerne l'espletamento del servizio e quindi il costo del personale, attualmente, il gestore impiega le unità di personale di seguito riportate unitamente al costo presunto annuale (CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo), conteggiato su n. 33 settimane scolastiche :

| Mansione                       | Livello        | Ore settimanali                          | Settimane                    | Costo H | Costo Annuale       |
|--------------------------------|----------------|--|------------------------------|---------|---------------------|
| Cuoco                          | 4              | 35                                       | 33                           | € 19,89 | € 22.972,95         |
| Aiuto Cuoco                    | 5              | 25                                       | 33                           | € 18,76 | € 15.477,00         |
| Addetto al servizio            | 6s             | 15                                       | 33                           | € 18,08 | € 8.949,60          |
| Addetto al servizio            | 6s             | 15                                       | 33                           | € 18,08 | € 8.949,60          |
| Addetto al servizio            | 6s             | 15                                       | 33                           | € 18,08 | € 8.949,60          |
| Addetto al servizio            | 6s             | 15                                       | 33                           | € 17,84 | € 8.830,80          |
| Coordinatore                   | 4              | 40                                       | 33                           | € 19,89 | € 26.254,80         |
| Numero presunto pasti annuale  | 49000          |  |                              |         |                     |
| <b>Incidenza singolo Pasto</b> | <b>€ 2,049</b> | <b>costo totale/numero pasti annuale</b> | <b>Totale (Previsionale)</b> |         | <b>€ 100.384,35</b> |

Dal prospetto sopra riportato l'incidenza del **costo del personale sul singolo pasto ammonta indicativamente ad € 2,049, arrotondabile ad € 2,05.**

Per quanto concerne gli investimenti richiesti nell'ambito tecnico-gestionale, la ditta aggiudicataria dovrà:

- garantire la piena efficienza dei locali, attrezzature, impianti e materiali ad essa consegnati, provvedendo a proprio carico, cura e spese agli interventi di manutenzione o di sostituzione, quest'ultimi oggetto di valutazione tecnica in sede di gara;
- prevedere la gestione informatizzata del servizio, meglio precisata nel capitolato tecnico ed oggetto di valutazione tecnica in sede di gara;

Di seguito si rimette la quantificazione economica dei citati interventi al fine della determinazione delle voci di spesa del quadro economico nonché del costo del singolo pasto a base d'asta:

| Investimenti/Attività            | Spesa Ipotetica    | Periodo Ammortamento | Costo Annuale      | Costo per pasto (49000) | Note             |
|----------------------------------|--------------------|----------------------|--------------------|-------------------------|------------------|
| Locali/attrezzature              | € 50.000,00        | 4                    | € 12.500,00        | € 0,2551020             |                  |
| Gestione Informatizzata servizio | € 5.000,00         | 4                    | € 1.250,00         | € 0,0255102             | Software         |
| Gestione Informatizzata servizio | € 5.000,00         |                      | € 5.000,00         | € 0,1020408             | Attività Annuale |
| <b>Totale</b>                    | <b>€ 60.000,00</b> |                      | <b>€ 18.750,00</b> | <b>€ 0,3826531</b>      |                  |

### Stima economica del costo pasto in base alle attuali peculiarità del servizio

Sulla base di quanto sopra indicato nonché ricerche di mercato effettuate, si indicano le seguenti voci di spesa analiticamente riportate per singolo pasto:

| VOCI DI SPESA   | SPESA PER PASTO SINGOLO | PASTI ANNUALI PRESUNTI | IMPORTO ANNUALE     |
|---|-------------------------|------------------------|---------------------|
| COSTO DERRATE   | € 1,6100000             | 49000                  | € 78.890,00         |
| COSTO DEL PERSONALE                                       | € 2,0500000             | 49000                  | € 100.450,00        |
| FORMAZIONE PERSONALE                                      | € 0,0510000             | 49000                  | € 2.499,00          |
| ONERI SICUREZZA (DUVRI)                                   | € 0,0500000             | 49000                  | € 2.450,00          |
| SPESE GESTIONALI VARIE (PRODOTTI PULIZIA, CONSUMO, VARIE) | € 0,1836735             | 49000                  | € 9.000,00          |
| DISINFESTAZIONE-SANIFICAZIONE-DERATTIZZAZIONE             | € 0,0204082             | 49000                  | € 1.000,00          |
| AUTOMEZZO TRASPORTO DERRATE                               | € 0,0612245             | 49000                  | € 3.000,00          |
| ASSICURAZIONI VARIE                                       | € 0,0204082             | 49000                  | € 1.000,00          |
| QUOTA MANUTENZIONE/INVESTIMENTI                           | € 0,2806122             | 49000                  | € 13.750,00         |
| GESTIONE INFORMATIZZATA                                   | € 0,1020408             | 49000                  | € 5.000,00          |
| SPESE GENERALI E MARGINE OPERATIVO (10%)                  | € 0,4429388             | 49000                  | € 21.704,00         |
| <b>TOTALI</b>   | <b>€ 4,8723061</b>      | <b>49000</b>           | <b>€ 238.743,00</b> |
| <b>COSTO A BASE D'ASTA ARROTONDATO 2 DECIMALI</b>         | <b>€ 4,87</b>           | <b>ARROTONDAMENTO</b>  | <b>-€ 113,00</b>    |
| <b>VALORE PRESUNTO A BASE D'ASTA ARROTONDATO</b>          | <b>€ 238.630,00</b>     |                        |                     |

## **ILLUSTRAZIONE DEL QUADRO PROCEDURALE DI SVOLGIMENTO DELL'APPALTO**

Sulla base dell'importo posto a base d'asta, superiore ad € 40.000,00, pertanto si procederà all'affidamento del servizio previa sperimento di procedura di gara ad evidenza pubblica ( di tipologia aperta ), gestita dalla S.U.A. - Città Metropolitana di Roma Capitale, sulla base della convenzione in essere per la gestione associata delle funzioni di stazione unica appaltante ai sensi dell'art. 33 comma 3 bis del D.Lgs. n.163/2006;

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a) del D. Lgs. 18 aprile 2016, n.50.

## **MONITORAGGIO DEI TEMPI DI SVOLGIMENTO DELLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO**

La procedura in oggetto sarà espletata facendo ricorso alla S.U.A. – Città Metropolitana di Roma Capitale, come in precedenza meglio precisato.

Il Comune di Sacrofano, fermo restando i rapporti e di concerto con la SUA, provvederà all'adozione della determinazione a contrarre, all'approvazione del progetto (relazione tecnico illustrativa, capitolato speciale prestazionale, DUVRI, schema di contratto), dei criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte, a soddisfare le richieste di sopralluogo, alla stipulazione del contratto.

La SUA, operando in nome e per conto del Comune di Sacrofano, provvederà alla gestione della procedura di gara.

Costituiscono allegati alla presente relazione illustrativa:

allegato 1) - prospetto economico degli oneri per l'acquisizione del servizio;

allegato 2) - capitolato speciale descrittivo ed i relativi allegati (DUVRI, da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza relativi ai servizi oggetto del presente appalto – tabelle dietetiche e grammature - caratteristiche merceologiche delle derrate).

**IL Responsabile del Servizio**

**Dr. Davide Gagliardi**



**Allegato 1) Prospetto economico degli oneri per l'acquisizione del servizio**

| <b>QUADRO ECONOMICO</b>  |   |  |                     |
|--|---|--|---------------------|
|  | <b>VOCI</b>   | <b>IMPORTO ANNUALE</b>   | <b>QUADRIENNIO</b>  |
| <b>COSTO APPALTO</b>   | COSTO DERRATE   | € 78.890,00  | € 315.560,00        |
|  | COSTO DEL PERSONALE                                       | € 100.450,00   | € 401.800,00        |
|  | FORMAZIONE PERSONALE                                      | € 2.499,00   | € 9.996,00          |
|  | ONERI SICUREZZA (DUVRI)                                   | € 2.450,00   | € 9.800,00          |
|  | SPESE GESTIONALI VARIE (PRODOTTI PULIZIA, CONSUMO, VARIE) | € 9.000,00   | € 36.000,00         |
|  | DISINFESTAZIONE-SANIFICAZIONE-<br>DERATTIZZAZIONE         | € 1.000,00   | € 4.000,00          |
|  | AUTOMEZZO TRASPORTO DERRATE                               | € 3.000,00   | € 12.000,00         |
|  | ASSICURAZIONI VARIE                                       | € 1.000,00   | € 4.000,00          |
|  | QUOTA MANUTENZIONE/INVESTIMENTI                           | € 13.750,00  | € 55.000,00         |
|  | GESTIONE INFORMATIZZATA                                   | € 5.000,00   | € 20.000,00         |
|  | SPESE GENERALI E MARGINE OPERATIVO (10%)                  | € 21.704,00  | € 86.816,00         |
|  | ARROTONDAMENTI  | -€ 113,00  | -€ 452,00           |
|  | <b>TOTALE COSTO BASE D'ASTA</b>                           | <b>€ 238.630,00</b>  | <b>€ 954.520,00</b> |
|  | <b>ALTRE VOCI DI SPESA</b>                                | RISORSE GESTIONE ASSOCIATA SUA (Art. 10 -<br>Convenzione per la Gestione associata della S.U.A.) | € 3.636,30          |
| IVA (4%)   |   | € 9.724,00   | € 38.896,00         |
| SPESE GESTIONE GARA (PUBBLICAZIONI)<br>COMPENSIVO IVA                        |   | € 4.500,00   | SPESA UNA TANTUM    |
| INCENTIVI PER FUNZIONI TECNICHE, RUP, DEC<br>ART. 113 D.LGS. 50/2016 (1,25%) |   | € 2.982,88   | € 11.931,52         |
| CONTRIBUTO ANAC  |   | € 375,00   | SPESA UNA TANTUM    |
| <b>TOTALE SPESE A CARICO ENTE</b>  |   | <b>€ 21.218,18</b>   |                     |

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**F.TO DR. DAVIDE GAGLIARDI**