



PROGETTO DEL SERVIZIO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA DELL'INFANZIA E ASILO NIDO COMUNALE DAL 01/09/2023 AL 31/08/2025 (AA.SS. 2023-2024 E 2024-2025) CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO DAL 01/09/2025 AL 31/08/2026 (A.S. 2025-2026) CIG 989654681C

PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto il **Servizio di refezione scolastica per la Scuola Primaria, la Scuola dell'Infanzia e l'Asilo Nido Comunale per un periodo di 24 mesi, dal 01/09/2023 al 31/08/2025 – AA.SS. 2023-2024 e 2024-2025, con possibilità di rinnovo dal 01/09/2025 al 31/08/2026 (A.S. 2025-2026).**

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato durante tutto l'anno scolastico, esclusi i giorni di festa previsti annualmente dal calendario scolastico regionale e esclusi giorni di sospensione previsti dal calendario approvato dall'Istituto scolastico. Il servizio dovrà essere garantito nelle seguenti modalità:

A) Scuola Primaria Aldo Moro e Caduti di Via Fani sita in Racconigi – Via F. Ton n. 3:

- dovrà essere servito il pranzo, comprensivo di primo, secondo, contorno, frutta fresca, pane, acqua;
- il servizio dovrà essere garantito nei giorni di rientro pomeridiano stabiliti dall'Istituto scolastico, di norma da lunedì al giovedì, alle ore 12:45 presso il locale refettorio con turno unico (eventualmente doppio turno se dovesse rendersi necessario per esigenze sanitarie);

B) Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto sita in Racconigi – Corso Regina Elena n. 73 e Sezione Staccata sita in Piazza IV Novembre (merenda mattutina, pranzo, merenda pomeridiana):

- dovrà essere servita la merenda mattutina (es. frutta fresca, ortaggi crudi, yogurt, torta, pane e confettura, ecc.)
- il servizio di merenda mattutina dovrà essere garantito tutti i giorni, dal lunedì al

Piazza Carlo Alberto 1
12035 RACCONIGI (CN)

T: 0172 821615 · 0172 821648
F: 0172 85875
P.Iva: 00473170041
IBAN: IT08L0848746690000100800001

assistenza@comune.racconigi.cn.it
lavoro@comune.racconigi.cn.it
comune.racconigi@cert.ruparpiemonte.it
www.comune.racconigi.cn.it

venerdì, alle ore 9:30 mediante consegna della merenda presso ciascuna sezione in un unico turno;

- dovrà essere servito il pranzo, comprensivo di primo, secondo, contorno, frutta fresca, pane, acqua;
- il servizio pranzo dovrà essere garantito di norma tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, in un unico turno alle ore 12:00 presso ciascuna sezione, oppure eventualmente, se ciò dovesse rendersi necessario per esigenze sanitarie o didattico-educative, presso i locali refettorio, con doppio turno per la Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto, primo turno ore 11:40 e secondo turno ore 12:20, e turno unico alle ore 12:00 per la sezione staccata;
- dovrà essere servita la merenda pomeridiana (es. frutta fresca, ortaggi crudi, yogurt, torta, pane e confettura, ecc.)
- il servizio di merenda pomeridiana dovrà essere garantito tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, alle ore 16:00 mediante consegna della merenda presso ciascuna sezione in un unico turno;

C) Asilo Nido Madre Teresa di Calcutta sito in Racconigi – Via del Canale angolo Via F. Ton (colazione, merenda mattutina, pranzo, merenda pomeridiana):

- dovrà essere servita la colazione (es. latte, latte e biscotti, ecc.)
- il servizio di colazione dovrà essere garantito tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, alle ore 7:45 mediante fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie per la preparazione che sarà effettuata dal personale in servizio presso l'Asilo Nido;
- dovrà essere servita la merenda mattutina (es. frutta fresca, ortaggi crudi, yogurt, torta, pane e confettura, ecc.)
- il servizio di merenda mattutina dovrà essere garantito tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, alle ore 9:00 mediante consegna della merenda pronta in multirazione presso ciascuna sezione in un unico turno;
- dovrà essere servito il pranzo, comprensivo di primo, secondo, contorno, frutta fresca, pane, acqua;
- il servizio pranzo dovrà essere garantito di norma tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, mediante consegna in multirazione presso i locali refettorio, in un unico turno alle ore 11:00 presso ciascuna sezione;
- dovrà essere servita la merenda pomeridiana (es. frutta fresca, ortaggi crudi, yogurt, torta, pane e confettura, ecc.)
- il servizio di merenda pomeridiana dovrà essere garantito tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, alle ore 16:30 mediante consegna in multirazione presso ciascuna sezione in un unico turno;

Per la Scuola dell'Infanzia l'utenza ha la possibilità di richiedere:

- refezione completa comprensiva di merenda mattutina, pranzo e merenda pomeridiana
- refezione parziale comprensiva di merenda mattutina e pranzo
- refezione parziale comprensiva della solo merenda mattutina
- refezione parziale personale insegnante/assistenza comprensiva del solo pranzo

In caso di richiesta di refezione parziale comprensiva della solo merenda mattutina e del pranzo l'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire solo la merenda mattutina e il pranzo ed a applicare un costo pari all'92% del prezzo di aggiudicazione del servizio di refezione completo.

In caso di richiesta di refezione parziale comprensiva della solo merenda mattutina l'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire solo la merenda mattutina ed a applicare un costo pari all'8% del prezzo di aggiudicazione del servizio di refezione completo.

In caso di richiesta di refezione parziale personale insegnante/assistenza comprensiva del solo pranzo l'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire solo il pranzo ed a applicare un costo pari all'84% del prezzo di aggiudicazione del servizio di refezione completo.

Per l'Asilo Nido l'utenza ha la possibilità di richiedere:

- refezione completa comprensiva di colazione, merenda mattutina, pranzo e merenda pomeridiana
- refezione parziale comprensiva di colazione, merenda mattutina e pranzo"
- refezione parziale personale educatore/assistenza comprensiva del solo pranzo

In caso di richiesta di refezione parziale "colazione + merenda mattutina + pranzo" l'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire la colazione, la merenda mattutina e il pranzo (con esclusione della merenda pomeridiana) ed a applicare un costo pari al 92% del prezzo di aggiudicazione del servizio di refezione completo.

In caso di richiesta di refezione parziale personale educatore/assistenza comprensiva del solo pranzo l'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire solo il pranzo ed a applicare un costo pari all'84% del prezzo di aggiudicazione del servizio di refezione completo.

A seguito di circostanze contingenti o per sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, le tipologie di pasti da somministrare, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana o degli orari. L'impresa aggiudicataria è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione. Altresì, la mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze non dà diritto all'impresa aggiudicataria a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il numero di pasti annuali completi, stimato sulla base dei dati medi degli anni precedenti, sarà presumibilmente e solo indicativamente il seguente:

- Scuola Primaria: 16.000
- Scuola dell'Infanzia: 21.500

- Asilo Nido: 8.800

Il numero dei pasti ha solo valore indicativo e potrà variare giornalmente secondo il numero degli alunni/personale richiedenti. Il quantitativo globale dei pasti stimato non costituisce impegno per la Amministrazione Comunale, in quanto il medesimo sarà stabilito sulla base delle presenze effettive degli utenti. L'eventuale variazione in aumento o diminuzione non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

L'appalto ha per oggetto tre diverse e distinte modalità di erogazione del servizio, da espletarsi con mezzi e personale propri dell'impresa aggiudicataria:

A) Scuola Primaria Aldo Moro e Caduti di Via Fani sita in Racconigi – Via F. Ton n. 3 (pranzo):

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari necessarie;
- preparazione giornaliera dei pasti freschi prodotti in centro di cottura in disponibilità dell'impresa aggiudicataria, situato ad una distanza non superiore a 20km dal Comune di Racconigi;
- confezionamento in multirazione in contenitori isotermitici, trasporto e consegna con idoneo mezzo proprio in legame fresco-caldo presso il plesso scolastico (c.d. pasti "veicolati");
- preparazione dei tavoli e di quanto necessario per la somministrazione dei pasti presso il refettorio (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto);
- distribuzione mediante carrello scaldavivande, scodellamento delle pietanze, secondo razione giornaliera dovuta, direttamente al tavolo cui è seduto l'utente, compresa la distribuzione dell'acqua e del pane;
- sistemazione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli del refettorio (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto);
- lavaggio, sanificazione e rigovernatura delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate, compresi i contenitori isotermitici e i carrelli scaldavivande, asportando le stesse con mezzi propri e provvedendo in propri locali, oppure servendosi delle attrezzature di proprietà comunale presenti presso i locali adiacenti il refettorio, ovvero di elettrodomestici propri da collocare a sua cura e spese nei suddetti locali;
- pulizia dei locali utilizzati (refettorio, locali di servizio, bagni del personale) comprendente pulizia e lavaggio quotidiani dei pavimenti, lavaggio mensile dei vetri, gestione rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta e dei locali annessi;
- fornitura di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, necessari all'espletamento dei servizi indicati, conformi alle normative igienico-sanitarie comunitarie e nazionali vigenti;
- manutenzione ordinaria dei locali refettorio e accessori, compresa la tinteggiatura dei

muri, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, anche quelle di proprietà comunale, il reintegro iniziale e l'implementazione nel corso dell'appalto di stoviglieria, attrezzature e utensileria da cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;

- in caso di temporanea inagibilità del centro di cottura dell'impresa aggiudicataria, la stessa dovrà provvedere alla fornitura dei pasti tramite il proprio centro di cottura alternativo;

B) Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto sita in Racconigi – Corso Regina Elena n. 73 e Sezione Staccata sita in Piazza IV Novembre (merenda mattutina, pranzo, merenda pomeridiana):

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari crude necessarie;
- gestione completa della cucina comunale interna al plesso sita al piano seminterrato del plesso Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto in Racconigi – Corso Regina Elena n. 73 per la produzione in loco di pasti freschi;
- confezionamento in multirazione in contenitori isotermeici;
- preparazione dei tavoli e di quanto necessario per la somministrazione dei pasti presso il refettorio (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto) sia della Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto sita in Racconigi – Corso Regina Elena n. 73 sia della Sezione Staccata sita in Piazza IV Novembre;
- veicolazione e distribuzione mediante carrello scaldavivande dei pasti presso le sezioni ubicate all'interno del plesso scolastico e trasporto e consegna con idoneo mezzo proprio in legame fresco-caldo presso la sezione staccata sita in Piazza IV Novembre;
- scodellamento delle pietanze, secondo razione giornaliera dovuta, direttamente al tavolo cui è seduto l'utente, compresa la distribuzione dell'acqua e del pane, sia della Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto sita in Racconigi – Corso Regina Elena n. 73 sia della Sezione Staccata sita in Piazza IV Novembre; per le merende mattutine è prevista la sola preparazione, porzionatura e consegna presso le classi;
- sistemazione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli del refettorio (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto) sia della Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto sita in Racconigi – Corso Regina Elena n. 73 sia della Sezione Staccata sita in Piazza IV Novembre;
- lavaggio, sanificazione e rigovernatura delle attrezzature di cucina, stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate, compresi i contenitori isotermeici;
- pulizia dei locali utilizzati (cucina, refettori, locali di servizio, bagni del personale) comprendente pulizia e lavaggio quotidiani dei pavimenti, lavaggio mensile dei vetri, gestione rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta;

- fornitura di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, necessari all'espletamento dei servizi indicati, conformi alle normative igienico-sanitarie comunitarie e nazionali vigenti;
- manutenzione ordinaria dei locali cucina e accessori, compresa la tinteggiatura dei muri, la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, anche quelle di proprietà comunale, il reintegro iniziale e l'implementazione nel corso dell'appalto di stoviglieria, attrezzature e utensileria da cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- in caso di temporanea inagibilità della cucina comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei pasti tramite il proprio centro di cottura;

C) Asilo Nido Madre Teresa di Calcutta sito in Racconigi – Via del Canale angolo Via F. Ton (colazione, merenda mattutina, pranzo, merenda pomeridiana):

- approvvigionamento di tutte le derrate alimentari necessarie;
- preparazione dei pasti freschi prodotti presso la cucina comunale interna al plesso sita al piano seminterrato del plesso Scuola dell'Infanzia Salvo d'Acquisto in Racconigi – Corso Regina Elena n. 73;
- confezionamento in multirazione in contenitori isotermitici, trasporto e consegna con idoneo mezzo proprio in legame fresco-caldo presso l'Asilo Nido (c.d. pasti "veicolati");
- fornitura dei materiali e delle attrezzature necessarie per preparazione dei tavolini/seggioni e di quanto necessario per la somministrazione dei pasti presso il refettorio (o il/i locale/i adibito/i al consumo del pasto); le operazioni di preparazione dei tavoli sono a carico del personale operante presso l'Asilo Nido;
- fornitura dei materiali e delle attrezzature necessarie alla distribuzione e allo scodellamento delle pietanze (es. contenitori, utensileria, carrelli, scaldavivande, scaldabiberon, biberon, bicchierini, piatti, stoglie specifici per l'età degli utenti, ecc); per le colazioni, la merenda mattutina, il pranzo e la merenda pomeridiana è prevista la preparazione, porzionatura e consegna in multiurazione con idoneo mezzo proprio in legame fresco-caldo presso la sede dell'Asilo Nido; per la colazione, la merenda mattutina, il pranzo e la merenda pomeridiana le operazioni di scodellamento e somministrazione sono a carico del personale in servizio presso l'Asilo Nido;
- le operazioni di sistemazione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli/seggioni del refettorio (o del/i locale/i adibito/i al consumo del pasto) sono a carico del personale in servizio presso l'Asilo Nido;
- le operazioni di lavaggio, sanificazione e rigovernatura delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate, compresi i contenitori isotermitici e i carrelli scaldavivande sono a carico del personale in servizio presso l'Asilo Nido presso i locali siti nel piano

seminterrato del plesso;

- le operazioni di pulizia dei locali utilizzati (refettorio, locali di servizio, bagni del personale) comprendente pulizia e lavaggio quotidiani dei pavimenti, lavaggio mensile dei vetri, gestione rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta e dei locali annessi sono a carico del personale in servizio presso l'Asilo Nido;
- la fornitura di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, necessari all'espletamento dei servizi indicati, conformi alle normative igienico-sanitarie comunitarie e nazionali vigenti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, anche quelle di proprietà comunale (es. lavastoviglie, frigo, ecc. siti nel piano seminterrato del plesso), il reintegro iniziale e l'implementazione nel corso dell'appalto di stoviglie, attrezzature e utensileria da cucina e quant'altro necessario allo svolgimento del servizio;
- in caso di temporanea inagibilità dei locali siti nel piano seminterrato dell'Asilo Nido, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al lavaggio, sanificazione e rigovernatura delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate, compresi i contenitori isotermitici e i carrelli scaldavivande, presso la cucina comunale;
- in caso di temporanea inagibilità della cucina comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei pasti tramite il proprio centro di cottura;

Per tutte le modalità sopra esposte, sono altresì a carico dell'impresa aggiudicataria:

- il trasporto delle vivande che dovrà essere effettuato con mezzo proprio idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti, conforme alla normativa comunitaria e nazionale vigente, al Reg. 852/2004, all'art 43 del D.P.R. n. 327/1980, in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.;
- i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432;
- elaborazione dei menù ordinari (un menù per la scuola dell'infanzia, un menù per la scuola primaria e uno specifico menù differenziato per lattanti, semi divezzi e divezzi dell'Asilo Nido) e delle diete speciali individuali con proprio personale qualificato (es. nutrizionista) da approvarsi da parte delle autorità sanitarie competenti (es. SIAN ASL CN1);
- adozione e gestione del Hazard Analysis and Critical Control Points (sistema HACCP);

- pentole, posate, bicchieri e piatti, oltre alla dotazione già esistente, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria;
- per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa;
- tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, ed in particolare l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie;
- la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali cucina e refettori (compresa la tinteggiatura dei muri) e la manutenzione ordinaria e straordinaria e l'eventuale implementazione e/o sostituzione delle attrezzature e utensileria da cucina e quant'altro necessario (compreso il reintegro iniziale e nel corso dell'appalto), anche quelle di proprietà comunale.

I locali della cucina comunale di Corso Regina Elena saranno messi in disponibilità dell'impresa aggiudicataria mediante comodato d'uso gratuito. I rischi connessi all'utilizzo dei locali (es. rischio incendio, allagamento, sovratensioni da scariche atmosferiche, ecc.) dovranno essere coperti da idonea polizza assicurativa. Le spese relative al consumo di acqua, energia elettrica e gas metano rimangono a carico dell'Amministrazione Comunale.

La presentazione dell'offerta costituisce dichiarazione implicita che i locali e le attrezzature visionati in sede di sopralluogo e cui si riferisce il presente capitolato sono considerati dall'impresa aggiudicataria idonei per espletare i servizi richiesti.

L'impresa aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite danneggiamenti resta a totale carico dell'impresa aggiudicataria che dovrà essere coperta da idonea polizza assicurativa.

Le attrezzature comunali presenti nei locali sopra citati vengono affidate in custodia alla ditta per l'esecuzione del contratto previo inventario che si allega al presente capitolato. Eventuali attrezzature mancanti o che si rendano necessarie per l'espletamento del servizio sono di fornitura e di installazione a cura e a spese della impresa aggiudicataria. L'appaltatore potrà utilizzare proprie attrezzature, senza che ciò comporti un aumento di corrispettivo a favore della ditta stessa. Qualora la ditta sostituisca attrezzatura del comune con proprie, al termine dell'appalto dovrà collocare le attrezzature comunali al loro posto, allacciarle e ripristinare locali ed impianti. Alla cessazione del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso e in buono stato di

conservazione tutto quanto le è stato consegnato.

La presentazione dell'offerta costituisce dichiarazione implicita che i locali e le attrezzature visionati in sede di sopralluogo e cui si riferisce il presente capitolato sono considerati dall'impresa aggiudicataria idonei per espletare i servizi richiesti.

L'impresa aggiudicataria si impegna a prevedere quotidianamente menù alternativi per bambini che necessitano di regimi dietetici o particolari per motivi di salute o allergie, documentati dal medico, o per motivi etico-religiosi. I prezzi delle diete speciali sono invariati rispetto al prezzo di posto a base di gara.

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di ventiquattro mesi, decorrenti dal 01.09.2023 (ovvero dalla data indicata nel provvedimento amministrativo di aggiudicazione) e fino al 31.08.2025 AA.SS. 2023-2024 e 2024-2025 per un importo presunto al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge non superiore a € 493.300,00 di cui € 926,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso

Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato come segue:

-Per il servizio di refezione Scuola Primaria importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € 5,00 (euro cinque/00) di cui € 0,01 (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 32.000 pasti per il periodo 01/09/2023 – 31/08/2025;

-Per il servizio di refezione Scuola dell'Infanzia importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € 5,50 (euro cinque/50) di cui € 0,01 (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 43.000 pasti il periodo 01/09/2023 – 31/08/2025;

-Per il servizio di refezione Asilo Nido Comunale importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € 5,50 (euro cinque/50) di cui € 0,01 (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 17.600 pasti il periodo 01/09/2023 – 31/08/2025.

L'appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Racconigi.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento per una durata pari a ulteriori dodici mesi (periodo dal 01.09.2025 al 31.08.2026 A.S. 2025-2026) per un importo presunto al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge non superiore a € 246.650,00 di cui € 463,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato come segue:

-Per il servizio di refezione Scuola Primaria importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € 5,00 (euro cinque/00) di cui € 0,01 (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 16.000 pasti per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2026;

-Per il servizio di refezione Scuola dell'Infanzia importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € 5,50 (euro cinque/50) di cui € 0,01 (euro zero/01) per oneri per la sicurezza

da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 21.500 pasti il periodo 01/09/2025 – 31/08/2026;

-Per il servizio di refezione Asilo Nido Comunale importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € **5,50** (euro cinque/50) di cui € **0,01** (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 8.800 pasti il periodo 01/09/2025 – 31/08/2026.

Ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto per il periodo 01/09/2025 – 31/08/2026 A.S. 2025-2026 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge è pari a € 739.950,00 di cui € 1.389,00 per oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso.

Si dà atto che l'importo a base di gara sopra indicato è stato calcolato come segue:

-Per il servizio di refezione Scuola Primaria importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € **5,00** (euro cinque/00) di cui € **0,01** (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 48.000 pasti per il periodo 01/09/2023 – 31/08/2026;

-Per il servizio di refezione Scuola dell'Infanzia importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € **5,50** (euro cinque/50) di cui € **0,01** (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 64.500 pasti il periodo 01/09/2023 – 31/08/2026;

-Per il servizio di refezione Asilo Nido Comunale importo al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge di € **5,50** (euro cinque/50) di cui € **0,01** (euro zero/01) per oneri per la sicurezza da interferenze per un numero presunto complessivo di n. 26.400 pasti il periodo 01/09/2023 – 31/08/2026.