

PROGETTO E PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

APPALTO RISTORAZIONE CONVENZIONATA IN PADOVA ANNI ACCADEMICI DAL 2026 AL 2028 CON OPZIONI.

PREMESSA

ESU di Padova, ai sensi della L.R. n° 8/98 fornisce il servizio di ristorazione alla generalità degli studenti universitari di Padova. Il servizio viene erogato tramite strutture a gestione diretta e strutture private in convenzione. In questi casi il rapporto tra ESU e la ditta viene regolato da apposito contratto che stabilisce il prezzo di ogni singolo pasto e gli standard di servizio.

1. Ubicazione del servizio

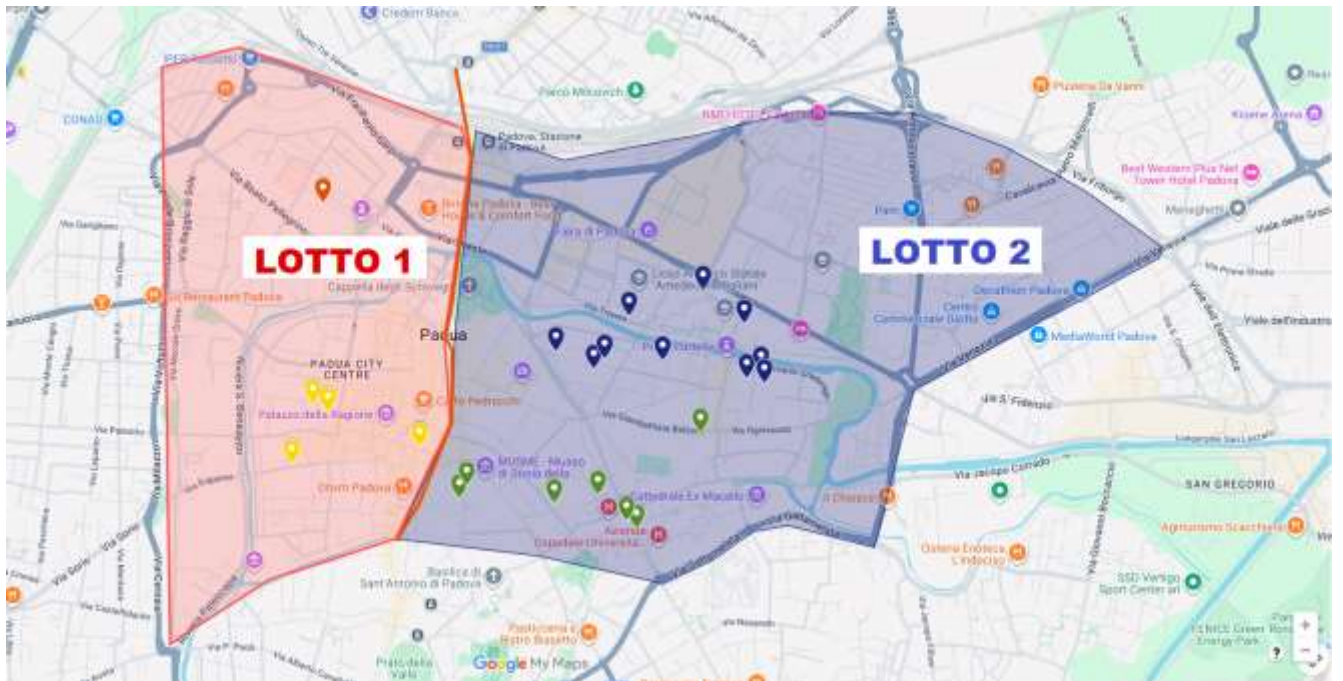
Il servizio è previsto all'interno della città di Padova, e suddiviso in zone per numerosità di studenti presenti nelle sedi dell'Università di Padova nel territorio comunale.

Data la numerosità di circa 60.500 studenti (dato ricavato dalle statistiche pubblicate dall'Università di Padova nel proprio sito) che gravitano all'interno della città di Padova di cui 36.000 hanno usufruito del servizio di ristorazione almeno una volta (dati anno 2025 ricavati dal database pasti di ESU di Padova), si può suddividere il territorio comunale in 2 ambiti corrispondenti a due lotti.

Zona	Studenti afferenti	Pasti annui previsti
Lotto 1	16.000	125.000 pranzo 73.000 cena
Lotto 2	32.000	130.000

Suddivisione dei lotti: considerate le zone individuate, utilizzando la dislocazione e numerosità delle aule didattiche dell'Università afferenti ai diversi dipartimenti presenti nel territorio, sono stati individuati n. 2 lotti distinti che coprono ciascuno le zone individuate, come indicati nella figura sotto riportata.

RISTORAZIONE PADOVA SUDDIVISIONE LOTTI



2. Oggetto del contratto

Servizio di ristorazione convenzionato presso immobili in uso o in proprietà dell'Operatore Economico all'interno dei lotti individuati.

Il servizio tiene conto di quanto previsto dai CAM Ristorazione vigenti e dalle Linee Guida per la Ristorazione Universitaria Sostenibili prodotte da ANDISU nel 2025.

Offerta e menù previsti sono descritti all'interno del Capitolato Speciale

3. Consistenza strutture e beni strumentali

Gli Operatori Economici dovranno possedere o avere in uso i locali dove verrà erogato il pasto agli studenti universitari e in particolare:

- a) essere iscritta alla camera di commercio (cciaa) per la ristorazione.
- b) possedere autorizzazione sanitaria stabilimento.
- c) possedere autorizzazione amministrativa somministrazione alimenti e bevande.
- d) possedere e attuare un piano di autocontrollo igienico sanitario.
- e) possedere un locale all'interno delle zone descritte in uso stabile con 100 posti a sedere ad uso esclusivo.
- f) produzione pasti potrà avvenire in loco o essere veicolati e in quest'ultimo caso l'operatore economico interessato dovrà indicare:
 - I. luogo di produzione / centro cottura (stabilimento)
 - II. autorizzazione amministrativa dello stabilimento
 - III. autorizzazione sanitaria stabilimento
 - IV. piano di autocontrollo relativo alla produzione, trasporto e somministrazione (nello stabile indicato)

4. Servizio richiesto

L'offerta giornaliera è stabilita in funzione delle caratteristiche produttive e distributive della struttura.

Annualmente sono programmati quattro menù stagionali che entrano in vigore il primo lunedì successivo alla data di inizio stagione, salvo situazioni di calendario o gestionali particolari che si possano presentare.

Ogni menù prevede la presenza di piatti idonei alla stagione, che risultino appetibili e graditi all'utenza nel periodo di riferimento. Esso è redatto nell'ottica della sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea e in coerenza a quanto previsto dai CAM, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio extravergine di oliva uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. E' incentivato l'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC) anche tramite

l'organizzazione di giornate tematiche con menù speciali che permettano approvvigionamenti contenuti per prodotti difficilmente reperibili/gestibili in strutture di medio/grande dimensione.

Ogni menù stagionale si articola su almeno quattro settimane differenziato per turni, pranzo e cena, per le mense che ne prevedono l'apertura.

Per ogni turno di servizio l'utente potrà comporre il proprio vassoio scegliendo tra le portate come stabilito successivamente al punto 6.

Per favorire un adeguato bilanciamento nutrizionale e la sostenibilità ambientale, la composizione del menù deve garantire, nello stesso turno e in funzione della settimana programmata, la presenza di:

- almeno una pietanza plant-based per ciascuna portata o categoria di prodotti offerti;
- **presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di una volta alla settimana;**
- **presenza di carne di maiale non più di una volta alla settimana;**
- presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- presenza di prodotti della pesca almeno due volte a settimana;
- **presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;**
- assenza di derivati animali nei contorni;
- almeno un legume fresco o patate tra i contorni;
- legumi utilizzati per la preparazione di primi e secondi piatti;
- almeno una giornata ogni due settimane con offerta totalmente vegana e/o vegetariana;
- le tecniche di cottura di tutte le ricette devono prevalentemente essere tali da preservare la qualità nutrizionale dei prodotti.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese, oltre che essere equilibrata sul piano nutrizionale come descritto, deve presentare variabilità effettiva all'interno del singolo pasto e tra i due pasti della giornata, diversità dei menù tra giorni della settimana, in modo da non far trovare le medesime portate a chi frequenta a giorni fissi (causa organizzazione didattica e/o personale) negli stessi giorni della settimana, nella stessa settimana del mese, in modo che non si producano ripetizioni di particolari tipologie di piatti o ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

5. Specifiche Servizio richiesto

1. Pane: deve essere fresco di giornata.
2. Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei locali di consumo con olio extravergine di oliva e aceto, sale iodato e pepe che dovranno essere a disposizione dell'utenza.
3. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione.
4. Dovranno essere preferite, per la preparazione del pasto, frutta e verdura di stagione.
5. L'utente non è obbligato a consumare tutti i cibi previsti nella struttura del menù giornaliero.
6. Come previsto alla lettera D. dei Criteri Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme, la ditta deve rispettare i seguenti requisiti:

- a) I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile.
- b) Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.
- c) Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- d) Carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- e) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).
- f) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

6. Struttura minima del pasto

Il pasto minimo da somministrarsi comprende: coperto, un primo piatto, un secondo piatto, un contorno (cotto o crudo), pane e acqua, secondo i menù usuali della struttura.

1. Composizione minima delle diverse tipologie di pasto:

Pasto completo comprende COME MINIMO:

1 PRIMO PIATTO
 1 SECONDO PIATTO
 1 CONTORNO
 1 FRUTTO E/O DESSERT E/O YOGURT
 1 COPERTO

OPPURE:

1 PIATTO UNICO (es. pizza o piatto freddo unico)
1 FRUTTO E/O DESSERT E/O YOGURT
1 COPERTO

Pasto ridotto comprende COME MINIMO:

1 PRIMO PIATTO A SCELTA O IN ALTERNATIVA 1 SECONDO PIATTO A SCELTA
1 CONTORNO
1 FRUTTO E/O DESSERT E/O YOGURT
1 COPERTO

Coperto comprende COME MINIMO:

1 PANE (PESO MINIMO 50 GR/PEZZO) O 2 CONFEZIONI DI GRISSINI
1 BICCHIERE
2 SALVIETTE
1 COLTELLO, 1 FORCHETTA, 1 CUCCHIAIO
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE, ALLA SPINA CON EROGAZIONE LIBERA

7. Analisi economica dei costi e dei ricavi

Ciascuna Ditta offerente dovrà procedere alla valutazione soggettiva dei costi e dei ricavi, con particolare riferimento alla propria organizzazione, alle risorse a disposizione e agli investimenti che intenderà porre in essere a garanzia del buon andamento del servizio nel periodo di riferimento.

Con particolare riferimento al rischio operativo, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni utenza potenziale, orari delle lezioni (organizzazione didattica dell'Università), andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro e ritorno degli eventuali investimenti a carico dell'Operatore economico.

7.1) Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, la cura e pulizia dei locali in uso, le tasse, le fideiussioni e le garanzie come da norme vigenti e come meglio indicato nel Capitolato.

Per l'analisi dei costi ci si è basati sulla nota integrativa del Bilancio di Previsione Finanziario 2026 – 2028 dell'ESU di Padova, in particolare sulla parte relativa ai costi di gestione della ristorazione diretta e sulle tabelle relative al costo del lavoro per i dipendenti delle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo in provincia di Padova, predisposte dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

Il costo della manodopera necessaria, è stato calcolato in %, usando come base i dati a bilancio e corretto diminuendolo del 10%, in quanto nel pubblico la settimana lavorativa è di 36 ore, mentre nel privato 40 (4 ore di differenza pari al 10%).

Il costo dei prodotti alimentari è stato calcolato in %, usando come base i dati a bilancio e considerando l'incidenza del costo della percentuale delle derrate biologiche (Delibera ANAC n. 415 del 13/09/2023) come previsto dai CAM, (aumentata percentuale di prodotti biologici, a filiera corta – km zero, lotta allo spreco alimentare, trasporto con mezzi ecologici, prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale come previsto altresì dalla legge n. 61 del 17/05/2022 ad oggetto “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di

quelli provenienti da filiera corta”).

Si è tenuto conto anche di una diversa formulazione dell’offerta, come indicato nelle Linee Guida ANDISU e dei CAM Ristorazione.

ELEMENTI DI COSTO	%	COSTO
personale	40%	€ 2,80
prodotti alimentari	40%	€ 2,77
utenze e canoni	7%	€ 0,47
manutenzione ordinaria	4%	€ 0,26
imposte e tasse	1%	€ 0,10
vigilanza	0%	€ 0,01
pulizie	2%	€ 0,12
altro	2%	€ 0,15
totale spese	95%	€ 6,68
utile	5%	€ 0,32
STIMA COSTO PASTO INTERO A BASE D'ASTA		€ 7,00

7.2) Analisi dei ricavi

Come riportato nella tabella precedente, si stima un utile da parte dell’Operatore Economico del 5%.

8. N. PASTI per Lotto e valore della procedura

In base ai dati storici anno 2025 il numero di pasti e loro composizione sono riportati nella tabella sottostante:

Dati storici					
	Pasti completi	Pasti ridotti	Totale	% completo	% ridotto
Lotto 1	184.488	12.787	197.275	94%	6%
Lotto 2	117.533	12.372	129.905	90%	10%

Costo del pasto intero come calcolato nei punti precedenti è di € 7,00 iva esclusa.

Costo del pasto ridotto è calcolato riducendo il costo del pasto intero del 23% (incidenza media del costo del primo e secondo piatto), ed è pertanto fissato in € 5,39 iva esclusa.

Lotto n. 1, 2		
Costo pasto intero	7,00 €	IVA ESCLUSA
Costo pasto ridotto	5,39 €	IVA ESCLUSA

In base ai dati storici si possono stimare i seguenti **valori annui** per singolo lotto:

Lotto		Pasti Completi	Pasti Ridotti	Valore annuo Iva Esclusa
Lotto 1 Duomo		185.000	13.000	€ 1.365.070,00
Lotto 2 Fiore di Botta		118.000	12.000	€ 890.680,00
Totale annuo tutti i Lotti				€ 2.255.750,00
Totale annuo tutti i Lotti IVA compresa				€ 2.345.980,00

9. Valore della procedura

Visto il D. Lgs 36/2023 e in particolare:

- a) art. 130 – Servizi di Ristorazione,
- b) art. 4 - Soglie di rilevanza europea,
- c) art. 58 – Suddivisione in lotti,
- d) art. 60 – Revisione prezzi
- e) art. 71 – Procedura aperta
- f) art. 76 – Procedura negoziata senza la pubblicazione di un bando

Si possono fissare i seguenti elementi della procedura:

- a) Oggetto dell'appalto è la fornitura del servizio di ristorazione in convenzione per gli studenti universitari in Padova.
- b) La fattispecie contrattuale: indagine di mercato con procedura aperta o eventuale procedura negoziata sopra soglia senza bando nel caso che vi sia un solo Operatore Economico per singolo lotto.
- c) Si ipotizzano 2 lotti distinti e disomogenei in Padova, in base alla dislocazione delle sedi universitarie nella città e il numero di utenti frequentanti in ciascuna sede.
- d) Calcolo base d'asta Il calcolo tiene conto del costo pasto nei due anni, con opzione di rinnovo di un anno, sei mesi di proroga e l'aumento del 20% delle prestazioni, comprensivo anche dell'aumento prezzi.
- e) Calcolo valore per richiesta CIG è il valore dei singoli lotti
- f) Modalità di affidamento: procedura aperta art. 71 D. Lgs 36/2023, o in caso di un'unica offerta ESU si riserva di procedere all'affidamento tramite Procedura negoziata senza bando art. 76 comma 2 lettera b punto 2, e comma 3 del medesimo articolo.
- g) Il servizio di ristorazione viene valutato con l'offerta economica più vantaggiosa (OEPV) con qualità pari al 70% e un valore per l'offerta economica pari al 30%.
- h) Vi è l'obbligo considerare i Criteri Ambientali Minimi nella valutazione tecnica.

- i) Per le zone individuate all'interno della città di Padova, si richiede l'esclusività d'uso della sala con minimo 100 posti a sedere per gli studenti universitari
- j) È consentita la produzione veicolata.
- k) Il Contratto Collettivo di Settore Nazionale e Territoriale è quello del CCNL DIPENDENTI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, TURISMO;

Requisiti di partecipazione

- a) Ai fini della partecipazione alla procedura in questione è richiesta l'assenza delle cause ostative di cui agli articoli da 94 a 98 del D. Lgs 36/2023.
- b) Considerato che ai sensi del comma 53 lettera i-ter, i servizi di ristorazione, gestione delle mense e catering sono considerati maggiormente esposti a rischio di infiltrazione mafiosa, gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.
- c) Requisiti previsti dall'art. 100 del D.Lgs 36/2023:
 - 1. **idoneità professionale**, ovvero l'iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto.
 - 2. **Capacità economico finanziaria** un fatturato globale, distinto per singolo lotto maturato nei migliori 3 anni degli ultimi 5 anni precedenti a quello di indizione della procedura, indicato nella tabella sottostante:

Lotto	Capacità Economica Finanziaria
Lotto 1	€ 2.730.140,00
Lotto 2	€ 1.781.360,00

- 3. **Capacità tecniche e professionali**, requisiti previsti da leggi speciali, ovvero, possesso delle autorizzazioni/iscrizioni rilasciate dagli organismi istituzionali competenti per l'esercizio dell'attività di somministrazione pasti caldi e freddi (autorizzazioni amministrative e igienico-sanitarie).
- 4. **Requisiti per l'esecuzione dell'appalto, possedere o avere in uso** per la città di Padova un locale con almeno n. 100 posti a sedere ad uso escluso per gli studenti dell'Università di Padova, all'interno dell'area indicata nella mappa allegata.

CRITERI VALUTAZIONE			
CRITERIO	PUNTI MAX	SUBCRITERIO	PUNTEGGIO SUBCRITERIO
1. PROGETTO TECNICO ORGANIZZATIVO	30	1.1 La struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio, la formazione programmata del personale, con particolare riguardo alle materie e agli ambiti disciplinari connessi ad una gestione sostenibile del servizio, il crono-programma della giornata lavorativa tipo, in termini di fasce orarie di intervento e attività da svolgere, il possesso di certificazioni di qualità attinenti al servizio ristorazione (es. Certificazione OHSAS 18001 Gestione della Sicurezza, Certificazione SA 8000 Responsabilità Sociale, 2 Certificazione ISO 22000 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare, Certificazione ISO 50001 "Sistemi di gestione dell'energia")	15
		1.2 La rilevazione degli sprechi alimentari e gli interventi per la loro risoluzione. Piano di gestione rifiuti	5
		1.3 Gli accorgimenti proposti per garantire una veloce fruizione del servizio con particolare riguardo alla preparazione e distribuzione delle pietanze da asporto, nonché all'allestimento del punto di distribuzione	10
2. MENU' OFFERTA ALIMENTARE	20	2.1 Varietà delle ricette presentate con attenzione alla qualità degli aspetti nutrizionali, descrizione delle modalità di produzione di pasti privi di glutine	10
		2.2 Descrizione delle proposte migliorative relative alla assistenza e informazione con l'utenza, con particolare riguardo a menù, ingredienti, allergeni	10
3. SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	20	3.1 pasta alimentare 100% biologica	5
		3.2 riso 100% biologico o a lotta integrata	5
		3.3 olio extra vergine oliva 100% biologico	5
		3.4 pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico	5

	Giudizio criteri offerta tecnica
Coefficiente	
	Parametri valutativi
1.00	OTTIMO
	Proposta molto chiara e approfondita, molto significativa e completa, articolata rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati e connotata da concretezza, realizzabilità, efficacia ed innovatività
0.75	DISTINTO
	Proposta chiara, significativa, completa rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati, connotata da concretezza, realizzabilità, efficacia
0.50	BUONO
	Proposta chiara e connotata da concretezza e realizzabilità ma limitata agli elementi essenziali e più evidenti rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati
0.25	SUFFICIENTE
	Proposta parziale e/o frammentaria rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati e non connotata da concretezza e realizzabilità
0	NON VALUTABILE O ASSENTE
	Proposta non presente, non chiara, fuori tema e/o non adeguata rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati

Il Parametro “SOSTENIBILITA’ AMBIENTALE” è solo tabellare e prevede solamente SI o No.

Valore procedura suddiviso per lotti a base d’asta:

Lotto		Valore annuo al netto di iva	Valore 2 anni singolo lotto al netto iva
Lotto 1		€ 1.365.070,00	€ 2.730.140,00
Lotto 2		€ 890.680,00	€ 1.781.360,00
Totale			€ 4.511.500,00

Valore complessivo procedura comprensivo delle opzioni:

Lotto		Valore annuo al netto di iva	Valore 2 anni singolo lotto al netto di Iva	EVENTUALE OPZIONE RINNOVO 1 ANNO	Eventuale proroga di 6 mesi	Eventuale aumento delle prestazioni del 20%	Totale lotto al netto di iva
Lotto 1		€ 1.365.070,00	€ 2.730.140,00	€ 1.365.070,00	€ 682.535,00	00	€ 4.777.745,00
Lotto 2		€ 890.680,00	€ 1.781.360,00	€ 890.680,00	€ 445.340,00	€ 356.272,00	€ 3.473.652,00

Costo manodopera pari al 40% del valore dei lotti a base d'asta complessivo per due anni:

Lotto	Valore 2 anni singolo lotto al netto di Iva	Costo personale
Lotto 1	€ 2.730.140,00	€ 1.092.056,00
Lotto 2	€ 1.781.360,00	€ 712.544,00

10. Spesa ESU di Padova per la durata contrattuale

Il calcolo della spesa prevista negli anni, tiene conto dell'andamento dei pasti, la loro composizione (% di pasti interi e ridotti), di quanto paga direttamente lo studente alla cassa e di quanto deve essere l'integrazione dell'ESU di Padova per coprire il costo pasto.

Nell'anno 2025 l'integrazione ESU di Padova è stata del 80%, pertanto è ipotizzabile una spesa ripartita per i due anni contrattuali a base d'asta al netto delle opzioni:

Lotto		Valore annuo IVA compresa (quota ESU + quota studente)	Spesa a carico ESU un anno	Spesa 2026 (40% anno)	Spesa 2027 (100% anno)	spesa 2028 (60% anno)
Lotto 1		€ 1.419.672,80	€ 1.178.328,42	€ 471.331,37	€ 1.178.328,42	€ 706.997,05
Lotto 2		€ 926.307,20	€ 694.730,40	€ 277.892,16	€ 694.730,40	€ 416.838,24
Totali		€ 2.345.980,00	€ 1.873.058,82	€ 749.223,53	€ 1.873.058,82	€ 1.123.835,29

QUADRO ECONOMICO

Importo complessivo di opzioni appalto al netto dell'IVA	Euro	€ 8.797.425,00
Spese di pubblicità su due quotidiani locali e Gazzetta Europea	Euro	€ 6.000,00
Applicazione art. 45 (incentivi tecnici) Dlgs 36/2023 e	Euro	€ 107.635,72
Contributo ANAC	Euro	€ 880,00
Iva sulla fornitura	Euro	€ 390.542,88
Iva su spese di pubblicità	Euro	€ 1.320,00
TOTALE QUADRO ECONOMICO	Euro	€ 9.297.803,60