COMUNE DI COLLEPASSO

PROVINCIA DI LECCE

Settore IV - LL.PP.

REPERTORIO DEL FABBISOGNO REGIONALE DI EDILIZIA SCOLASTICA (A.D. N. 238 DEL 13/09/2023)

PROGETTO DEGLI ARREDI PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA SITA IN VIA BENEDETTO CROCE

CUP: J34D25002250002

PROGETTO ESECUTIVO

Importo: € 236.000,00



PROGETTAZIONE: U.T.Comune di Collepasso - Arch. Paola RIA

ELENCO PREZZI UNITARI E ANALISI PREZZI

ALL. 05

SCALA:

DATA: **MAGGIO 2026**

Comune di Collepasso
Provincia di Lecce

ELENCO PREZZI

OGGETTO: PROGETTO DEGLI ARREDI PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA SITA IN VIA BENEDETTO CROCE

COMMITTENTE: Comune di Collepasso

Collepasso, 04/05/2026

IL TECNICO
U.T.Comune di Collepasso - Arch. Paola RIA

PriMus by Guido Cianciulli - copyright ACCA software S.p.A.

Num.Ord. TARIFFA	D E S C R I Z I O N E D E L L ' A R T I C O L O	unità di misura	P R E Z Z O UNITARIO
Nr. 1 AP 01	Fornitura e posa in opera di dotazione completa per cucina professionale, comprendente apparecchiature ad alta efficienza energetica e conformi alle norme igienico-sanitarie (HACCP), composta dai seguenti elementi: • Forno professionale a convezione/vapore, alimentazione elettrica, capacità 6 x GN 1/1, potenza impegnata 10,8 kW. Incluso kit teglie dedicate e set di detergenti per cicli di lavaggio automatici. • Abbattitore di temperatura con capacità 5 teglie GN 1/1, idoneo per cicli di abbattimento positivo e surgelazione. • Piano di cottura elettrico a 4 zone indipendenti in vetroceramica, installato su vano tecnico a giorno, dimensioni 80 x 90 cm, potenza 16 kW. • Cuocipasta elettrico a vasca singola da 40 litri, dimensioni 40 x 90 cm, potenza 10 kW, completo di set di n. 3 cesti settoriali da 1/3. • Piastra di cottura elettrica a superficie liscia su vano a giorno, dimensioni 40 x 90 cm, potenza 5,7 kW. • Armadio frigorifero a bassa temperatura (BT), struttura ad una porta, capacità netta 700 litri, range di esercizio -20°C / -10°C. • Armadio frigorifero a temperatura normale (TN), struttura a due ante, capacità netta 1400 litri, range di esercizio -2°C / +8°C. • Lavastoviglie professionale sottolavello a carico frontale, cesto standard 50 x 50 cm. La voce comprende il trasporto, lo scarico, il posizionamento a piè d'opera, il livellamento, l'allacciamento alle reti di distribuzione (elettrica, idrica, scarichi) preposte, il collaudo funzionale e la formazione del personale addetto. Sono esclusi eventuali oneri per opere murarie e adeguamento impianti esistenti. **euro (ventiottomilanovecentosessantadue/00)**	a corpo	28´962,00
Nr. 2 AP 02	Fornitura e posa in opera di sistema completo per il monitoraggio e la gestione dei picchi energetici, finalizzato all'efficientamento del fabbisogno elettrico del blocco cucina, comprensivo di: • Apparecchiatura elettronica per la gestione intelligente della potenza impegnata, atta a prevenire il superamento dei limiti contrattuali mediante la parzializzazione dei carichi non prioritari. • Predisposizione specifica e integrazione hardware per il collegamento del piano di cottura a infrarossi al sistema di ottimizzazione, comprensiva di contatti puliti e cablaggi di segnale. • Unità di controllo e comando alimentata a 230 V per la gestione automatizzata delle temperature e dei parametri operativi delle utenze collegate, completa di protezioni magnetotermiche e differenziali dedicate. • Opere di cablaggio strutturato tra le utenze, i sensori e la centralina di controllo; configurazione del software di gestione, taratura delle soglie di intervento e messa in servizio dell'intero ecosistema di controllo energetico. La voce comprende la fornitura di tutti i materiali, la manodopera specializzata per il montaggio del quadro, la stesa dei cavi di segnale e potenza, le verifiche di continuità e isolamento, il collaudo funzionale in assetto di massima simultaneità e il rilascio della dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08. **euro (settemilanovecentonovantasette/00)**	a corpo	7´997,00
Nr. 3 AP 03	Fornitura e posa in opera di attrezzature neutre realizzate in acciaio inossidabile AISI 304, con finitura satinata, idonee al contatto alimentare e conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti, comprendenti i seguenti elementi: • n. 1 piano neutro singolo su vano a giorno dimensioni 40x90 cm e n. 1 piano neutro doppio su vano a giorno dimensioni 80x90 cm, entrambi coordinati con la profondità dei blocchi di cottura. • n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 80x70 cm; n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 135x38 cm; n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 150x50 cm; n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 170x70 cm, quest'ultimo dotato di foro per lo sbarazzo dei rifiuti completo di anello di protezione in gomma. • n. 1 tavolo armadiato con ante scorrevoli e alzatina posteriore dimensioni 100x70 cm; n. 1 tavolo armadiato con funzione di mantenimento a caldo, dotato di ante scorrevoli e alzatina posteriore, dimensioni 140x70 cm. • n. 1 lavello a giorno con sottopiano e alzatina dimensioni 160x70 cm dotato di due vasche e gocciolatoio a destra; n. 1 lavello a sbalzo con sottopiano e alzatina dimensioni 120x70 cm dotato di vasca singola e gocciolatoio a sinistra. Entrambi completi di gruppo miscelatore con comando a leva clinica. • n. 1 pensile armadiato con ante scorrevoli e ripiano interno dimensioni 200x40x60H cm; n. 1 scaffale a giorno con 4 ripiani lisci rinforzati e saldati dimensioni 170x50x180H cm, avente portata massima per singolo ripiano pari a 150 kg. • n. 1 carrello su ruote con maniglie di spinta dimensioni 100x50 cm. La voce comprende il trasporto, lo scarico, la movimentazione interna, il montaggio, il fissaggio a parete ove previsto, il livellamento millimetrico dei piani tramite piedini regolabili, l'allacciamento idraulico dei lavelli completo di sifoneria e il collaudo di tenuta. Le superfici dovranno essere consegnate protette da film plastico antigraffio da rimuovere a cura dell'installatore. **euro (diecimilasettecentotrentaquattro/00)**	a corpo	10´734,00
Nr. 4 AP 04	Fornitura e posa in opera di impianto di aspirazione fumi e vapori, progettato per garantire il corretto ricambio d'aria e il comfort termoigrometrico dei locali, composto dai seguenti elementi tecnici: • n. 01 cappa di aspirazione in acciaio inox con profilo cubico, dimensioni 220x110 cm, priva di motore a bordo, completa di filtri a labirinto in acciaio inox, kit di montaggio e serranda di regolazione a scorrimento per il bilanciamento dei flussi. • n. 01 modulo di illuminazione a tecnologia led incassato nel corpo cappa, con grado di protezione idoneo all'esposizione a vapori e calore. • n. 01 cappa di aspirazione in acciaio inox con profilo cubico per installazione centrale, dimensioni 100x130 cm, priva di motore a bordo, completa di filtri, kit di montaggio e serranda di regolazione a scorrimento. • n. 01 aspiratore cassonato a trasmissione, con motore trifase da 2,2 kW, completo di basamento per installazione a pavimento, copertura di protezione in lamiera zincata per esterni e kit di supporti antivibranti per la riduzione dell'inquinamento acustico e delle vibrazioni strutturali. • n. 01 inverter con grado di protezione IP66 per la regolazione della velocità di estrazione, alimentazione trifase, potenza 2,2 kW; fornitura e posa di canalizzazioni in lamiera zincata comprensive di pezzi speciali, staffaggi e sigillature. La voce comprende il trasporto, lo scarico, la movimentazione, il montaggio meccanico di tutti i componenti, i collegamenti aeraulici tra le cappe e l'estrattore, l'allacciamento elettrico del motore e dell'inverter, la taratura dei flussi e il collaudo funzionale finale. Sono inclusi tutti i materiali accessori necessari per una perfetta tenuta del sistema. **euro (diecimilacento/00)**	a corpo	10´100,00

Num.Ord. TARIFFA	D E S C R I Z I O N E D E L L ' A R T I C O L O	unità di misura	P R E Z Z O UNITARIO

Collepasso, 04/05/2026

Il Tecnico
U.T.Comune di Collepasso - Arch. Paola RIA

Anagrafica	
Codice	AP 01
Descrizione	Fornitura e posa in opera di dotazione completa per cucina professionale, comprendente apparecchiature ad alta efficienza energetica e conformi alle norme igienico-sanitarie (HACCP), composta dai seguenti elementi: •Forno professionale a convezione/vapore, alimentazione elettrica, capacità 6 x GN 1/1, potenza impegnata 10,8 kW. Incluso kit teglie dedicate e set di detergenti per cicli di lavaggio automatici. •Abbattitore di temperatura con capacità 5 teglie GN 1/1, idoneo per cicli di abbattimento positivo e surgelazione. •Piano di cottura elettrico a 4 zone indipendenti in vetroceramica, installato su vano tecnico a giorno, dimensioni 80 x 90 cm, potenza 16 kW. •Cuocipasta elettrico a vasca singola da 40 litri, dimensioni 40 x 90 cm, potenza 10 kW, completo di set di n. 3 cesti settoriali da 1/3. •Piastra di cottura elettrica a superficie liscia su vano a giorno, dimensioni 40 x 90 cm, potenza 5,7 kW. •Armadio frigorifero a bassa temperatura (BT), struttura ad una porta, capacità netta 700 litri, range di esercizio -20°C / -10°C. •Armadio frigorifero a temperatura normale (TN), struttura a due ante, capacità netta 1400 litri, range di esercizio -2°C / +8°C. •Lavastoviglie professionale sottolavello a carico frontale, cesto standard 50 x 50 cm. La voce comprende il trasporto, lo scarico, il posizionamento a piè d'opera, il livellamento, l'allacciamento alle reti di distribuzione (elettrica, idrica, scarichi) preposte, il collaudo funzionale e la formazione del personale addetto. Sono esclusi eventuali oneri per opere murarie e adeguamento impianti esistenti.

Dettagli	
unità di misura	a corpo
categoria di lavoro	
m.d'o.	**€ 1 384.62** (4.78%)

Articoli

N	Articolo	Categoria	U.M.	Prezzo	Quantità	Totale	% TP
1	Operaio 1° livello	risorse umane	h	€ 25.58	17.0000	€ 434.86	
2	Operaio 2° livello	risorse umane	h	€ 28.55	16.0000	€ 456.80	
3	Operaio 3° livello	risorse umane	h	€ 30.81	16.0000	€ 492.96	
Totale Risorse Umane						**€ 1 384.62**	6.05
4	Apparecchiature per cottura e processamento termico		a corpo	€ 11 570.20	1.0000	€ 11 570.20	
5	Sistemi per la conservazione e il lavaggio		a corpo	€ 7 372.14	1.0000	€ 7 372.14	
6	Kit accessori, dotazioni di primo impianto e minuteria		a corpo	€ 2 106.33	1.0000	€ 2 110.00	
Totale Prodotti da Costruzione						**€ 21 052.34**	91.95
7	Mezzi sollevamento		a corpo	€ 234.20	1.0000	€ 234.20	
8	Strumenti collaudo		a corpo	€ 223.70	1.0000	€ 223.70	
Totale Attrezzature						**€ 457.90**	2.00
Totale Parziale (TP)						**€ 22 894.86**	100.00
9	Spese Generali	spese		15%		€ 3 434.23	
10	Utile d'Impresa	spese		10%		€ 2 632.91	
Prezzo Totale						**€ 28 962.00**	

Anagrafica	
Codice	AP 02
Descrizione	Fornitura e posa in opera di sistema completo per il monitoraggio e la gestione dei picchi energetici, finalizzato all'efficientamento del fabbisogno elettrico del blocco cucina, comprensivo di: •Apparecchiatura elettronica per la gestione intelligente della potenza impegnata, atta a prevenire il superamento dei limiti contrattuali mediante la parzializzazione dei carichi non prioritari. •Predisposizione specifica e integrazione hardware per il collegamento del piano di cottura a infrarossi al sistema di ottimizzazione, comprensiva di contatti puliti e cablaggi di segnale. •Unità di controllo e comando alimentata a 230 V per la gestione automatizzata delle temperature e dei parametri operativi delle utenze collegate, completa di protezioni magnetotermiche e differenziali dedicate. •Opere di cablaggio strutturato tra le utenze, i sensori e la centralina di controllo; configurazione del software di gestione, taratura delle soglie di intervento e messa in servizio dell'intero ecosistema di controllo energetico. La voce comprende la fornitura di tutti i materiali, la manodopera specializzata per il montaggio del quadro, la stesa dei cavi di segnale e potenza, le verifiche di continuità e isolamento, il collaudo funzionale in assetto di massima simultaneità e il rilascio della dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/08.

Dettagli	
unità di misura	a corpo
categoria di lavoro	
m.d'o.	**€ 1 895.75** (23.71%)

Articoli

N	Articolo	Categoria	U.M.	Prezzo	Quantità	Totale	% TP
1	Operaio 1° livello	risorse umane	h	€ 25.58	22.5000	€ 575.55	
2	Operaio 2° livello	risorse umane	h	€ 28.55	22.5000	€ 642.38	
3	Operaio 3° livello	risorse umane	h	€ 30.81	22.0000	€ 677.82	
Totale Risorse Umane						**€ 1 895.75**	29.99
4	Componentistica Hardware e Controllo		a corpo	€ 2 466.25	1.0000	€ 2 466.25	
5	Carpenteria e Quadristica		a corpo	€ 1 232.74	1.0000	€ 1 232.74	
6	Sistemi di connessione e canalizzazione		a corpo	€ 410.91	1.0000	€ 410.91	
Totale Prodotti da Costruzione						**€ 4 109.90**	65.01
7	Analizzatori di rete		a corpo	€ 220.60	1.0000	€ 220.60	
8	Strumenti di certificazione elettrica		a corpo	€ 95.49	1.0000	€ 95.49	
Totale Attrezzature						**€ 316.09**	5.00
Totale Parziale (TP)						**€ 6 321.74**	100.00
9	Spese Generali	spese		15%		€ 948.27	
10	Utile d'Impresa	spese		10%		€ 727.00	
Prezzo Totale						**€ 7 997.00**	

Anagrafica	
Codice	AP 03
Descrizione	Fornitura e posa in opera di attrezzature neutre realizzate in acciaio inossidabile AISI 304, con finitura satinata, idonee al contatto alimentare e conformi alle norme igienico-sanitarie vigenti, comprendenti i seguenti elementi: •n. 1 piano neutro singolo su vano a giorno dimensioni 40x90 cm e n. 1 piano neutro doppio su vano a giorno dimensioni 80x90 cm, entrambi coordinati con la profondità dei blocchi di cottura. •n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 80x70 cm; n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 135x38 cm; n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 150x50 cm; n. 1 tavolo con sottopiano e alzatina posteriore dimensioni 170x70 cm, quest'ultimo dotato di foro per lo sbarazzo dei rifiuti completo di anello di protezione in gomma. •n. 1 tavolo armadiato con ante scorrevoli e alzatina posteriore dimensioni 100x70 cm; n. 1 tavolo armadiato con funzione di mantenimento a caldo, dotato di ante scorrevoli e alzatina posteriore, dimensioni 140x70 cm. •n. 1 lavello a giorno con sottopiano e alzatina dimensioni 160x70 cm dotato di due vasche e gocciolatoio a destra; n. 1 lavello a sbalzo con sottopiano e alzatina dimensioni 120x70 cm dotato di vasca singola e gocciolatoio a sinistra. Entrambi completi di gruppo miscelatore con comando a leva clinica. •n. 1 pensile armadiato con ante scorrevoli e ripiano interno dimensioni 200x40x60H cm; n. 1 scaffale a giorno con 4 ripiani lisci rinforzati e saldati dimensioni 170x50x180H cm, avente portata massima per singolo ripiano pari a 150 kg. •n. 1 carrello su ruote con maniglie di spinta dimensioni 100x50 cm. La voce comprende il trasporto, lo scarico, la movimentazione interna, il montaggio, il fissaggio a parete ove previsto, il livellamento millimetrico dei piani tramite piedini regolabili, l'allacciamento idraulico dei lavelli completo di sifoneria e il collaudo di tenuta. Le superfici dovranno essere consegnate protette da film plastico antigraffio da rimuovere a cura dell'installatore.

Dettagli	
unità di misura	a corpo
categoria di lavoro	
m.d'o.	**€ 1 451.90** (13.53%)

Articoli

N	Articolo	Categoria	U.M.	Prezzo	Quantità	Totale	% TP
1	Operaio 1° livello	risorse umane	h	€ 25.58	18.0000	€ 460.44	
2	Operaio 2° livello	risorse umane	h	€ 28.55	18.0000	€ 513.90	
3	Operaio 3° livello	risorse umane	h	€ 30.81	15.5000	€ 477.56	
Totale Risorse Umane						**€ 1 451.90**	17.11
4	Carpenteria e Piani di Lavoro		a corpo	€ 4 742.42	1.0000	€ 4 742.42	
5	Sistemi di Lavaggio e Sanitari		a corpo	€ 1 357.66	1.0000	€ 1 357.66	
6	Componentistica di Completamento		a corpo	€ 678.83	1.0000	€ 678.83	
Totale Prodotti da Costruzione						**€ 6 778.91**	79.89
7	Movimentazione dei moduli pesanti		a corpo	€ 120.34	1.0000	€ 120.34	
8	Strumentazione per il montaggio meccanico		a corpo	€ 134.23	1.0000	€ 134.23	
Totale Attrezzature						**€ 254.57**	3.00
Totale Parziale (TP)						**€ 8 485.38**	100.00
9	Spese Generali	spese		15%		€ 1 272.81	
10	Utile d'Impresa	spese		10%		€ 975.82	
Prezzo Totale						**€ 10 734.00**	

Anagrafica	
Codice	AP 04
Descrizione	Fornitura e posa in opera di impianto di aspirazione fumi e vapori, progettato per garantire il corretto ricambio d'aria e il comfort termoigrometrico dei locali, composto dai seguenti elementi tecnici: •n. 01 cappa di aspirazione in acciaio inox con profilo cubico, dimensioni 220x110 cm, priva di motore a bordo, completa di filtri a labirinto in acciaio inox, kit di montaggio e serranda di regolazione a scorrimento per il bilanciamento dei flussi. •n. 01 modulo di illuminazione a tecnologia led incassato nel corpo cappa, con grado di protezione idoneo all'esposizione a vapori e calore. •n. 01 cappa di aspirazione in acciaio inox con profilo cubico per installazione centrale, dimensioni 100x130 cm, priva di motore a bordo, completa di filtri, kit di montaggio e serranda di regolazione a scorrimento. •n. 01 aspiratore cassonato a trasmissione, con motore trifase da 2,2 kW, completo di basamento per installazione a pavimento, copertura di protezione in lamiera zincata per esterni e kit di supporti antivibranti per la riduzione dell'inquinamento acustico e delle vibrazioni strutturali. •n. 01 inverter con grado di protezione IP66 per la regolazione della velocità di estrazione, alimentazione trifase, potenza 2,2 kW; fornitura e posa di canalizzazioni in lamiera zincata comprensive di pezzi speciali, staffaggi e sigillature. La voce comprende il trasporto, lo scarico, la movimentazione, il montaggio meccanico di tutti i componenti, i collegamenti aeraulici tra le cappe e l'estrattore, l'allacciamento elettrico del motore e dell'inverter, la taratura dei flussi e il collaudo funzionale finale. Sono inclusi tutti i materiali accessori necessari per una perfetta tenuta del sistema.

Dettagli	
unità di misura	a corpo
categoria di lavoro	
m.d'o.	**€ 1 837,87** (18,20%)

Articoli

N	Articolo	Categoria	U.M.	Prezzo	Quantità	Totale	% TP
1	Operaio 1° livello	risorse umane	h	€ 25,58	22,0000	€ 562,76	
2	Operaio 2° livello	risorse umane	h	€ 28,55	22,0000	€ 628,10	
3	Operaio 3° livello	risorse umane	h	€ 30,81	21,0000	€ 647,01	
Totale Risorse Umane						**€ 1 837,87**	23,02
4	Unità di Captazione e Illuminazione		a corpo	€ 2 871,46	1,0000	€ 2 871,46	
5	Unità di Estrazione e Controllo		a corpo	€ 1 719,55	1,0000	€ 1 719,55	
6	Componentistica Aeraulica e Accessori		a corpo	€ 1 148,58	1,0000	€ 1 148,58	
Totale Prodotti da Costruzione						**€ 5 739,59**	71,89
7	Noleggio di trabattelli o elevatori		a corpo	€ 228,55	1,0000	€ 228,55	
8	Strumentazione di misura per il bilanciamento dei flussi		a corpo	€ 178,18	1,0000	€ 178,18	
Totale Attrezzature						**€ 406,73**	5,09
Totale Parziale (TP)						**€ 7 984,19**	100,00
9	Spese Generali	spese		15%		€ 1 197,63	
10	Utile d'Impresa	spese		10%		€ 918,18	
Prezzo Totale						**€ 10 100,00**	