

COMUNE DI GALLIPOLI

Provincia di Lecce
Ufficio Scuola e Pubblica Istruzione

RELAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA

Servizio di refezione scolastica

Anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

(Documento di progetto ai sensi dell'art. 41, comma 12 e dell'Allegato I.7 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36)

Stazione appaltante	Comune di Gallipoli (LE)
Oggetto	Affidamento del servizio di refezione scolastica
Durata	Triennio (3 anni scolastici)
Importo a base di gara	€ 1.003.200,00 (IVA esclusa)
Importo totale di progetto	€ 1.070.000,00 (IVA inclusa e somme a disposizione)
CIG	BCC13C5DCB
Responsabile Unico del Progetto	Dott. Luigi Busti

1. Premessa e oggetto

La presente Relazione economico-finanziaria è redatta a corredo del progetto di affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Gallipoli per il triennio degli anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029, in attuazione di quanto previsto dall'art. 41, comma 12 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici) e dall'Allegato I.7 al medesimo Decreto, che disciplinano il contenuto del progetto per gli appalti di servizi.

Il documento ha la funzione di esplicitare in modo analitico la metodologia adottata per la determinazione dell'importo a base di gara, dimostrando la congruità del prezzo del pasto rispetto ai costi reali di produzione del servizio e ai benchmark di settore. La relazione costituisce, unitamente al Capitolato Speciale d'Appalto e agli altri elaborati progettuali, il presupposto motivazionale per la determinazione a contrarre del Responsabile Unico del Procedimento.

La metodologia di calcolo seguita è quella cosiddetta «bottom-up», ovvero la ricostruzione analitica del costo unitario del pasto attraverso la sommatoria delle componenti elementari del costo industriale (manodopera, derrate alimentari, altri costi diretti) e l'applicazione di un margine forfettario per spese generali e utile d'impresa. Il risultato così ottenuto è stato successivamente verificato mediante confronto con benchmark di mercato e con i prezzi medi rilevati in affidamenti analoghi nel territorio regionale e nazionale.

2. Inquadramento normativo di riferimento

La determinazione dell'importo a base di gara è stata effettuata nel rispetto del seguente quadro normativo, riportato in ordine gerarchico:

- D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici), come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209: in particolare, art. 14 (soglie di rilevanza europea), art. 41, comma 12 (progettazione di servizi e forniture in unico livello), Allegato I.7 (contenuti minimi del progetto per servizi e forniture), art. 110 (verifica di anomalia delle offerte).
- Articolo 4, comma 5-quater del Decreto-Legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito con modificazioni dalla Legge 8 novembre 2013, n. 128: norma di settore che impone alle stazioni appaltanti, nei bandi di gara per la refezione scolastica, di garantire una quota adeguata di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari da filiera corta, biologica, DOP/IGP, MSC/ASC, e di prevedere criteri premianti per le offerte qualificate.
- D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, n. 65: Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), in vigore dal 3 agosto 2020 e tuttora vigente, applicato obbligatoriamente alle gare di refezione scolastica ai sensi dell'art. 57 D.Lgs. 36/2023; unitamente alla Circolare del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica – Direzione Generale Sostenibilità dei Prodotti e dei Consumi, prot. n. 0176212 del 25 settembre 2025, recante indicazioni esplicative alle stazioni appaltanti sul medesimo decreto.
- CCNL Turismo Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale: contratto collettivo nazionale di lavoro applicabile al servizio. Tabelle ministeriali del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per la determinazione del costo orario del lavoro – Provincia di Lecce, decorrenza

settembre 2026, costituiscono il riferimento per la stima del costo della manodopera ai fini dell'art. 41, comma 14 del Codice.

- Linee Guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica della Regione Puglia: documenti tecnici di riferimento per la definizione delle grammature, della composizione nutrizionale dei pasti e degli standard igienico-sanitari.

3. Determinazione del fabbisogno

3.1 Plessi scolastici serviti

Il servizio di refezione scolastica è erogato presso i plessi del Comune di Gallipoli, secondo l'organizzazione della cucina centralizzata interna alle scuole con distribuzione presso i refettori dei singoli plessi. L'elenco dei plessi e l'utenza di riferimento sono dettagliati nell'art. 1 del Capitolato Speciale d'Appalto, al quale si rinvia.

3.2 Volume di pasti

La determinazione del fabbisogno di pasti è stata effettuata sulla base dei dati consuntivi del servizio negli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026 (parziale), forniti dal gestore uscente Impegno Solidale Soc. Coop. mediante note del 12.3.2026 e 19.3.2026, integrati con la proiezione dei dati demografici e di adesione al servizio.

Si riporta nella tabella seguente l'evoluzione del volume di pasti, espresso in pasti/giorno medi:

Riferimento	Pasti/giorno medi	Note
Consuntivo a.s. 2024/2025	365	dato Impegno Solidale
Proiezione a.s. 2025/2026	390	dato Impegno Solidale
Stima prudenziale a.s. 2026/2027 e seguenti	400	base di calcolo del progetto

Si è assunto il valore di 400 pasti/giorno come stima prudenziale, intermedio tra il consuntivo 2024/2025 (365), la proiezione 2025/2026 (386). Il valore consente di ammortizzare le naturali oscillazioni delle adesioni nel triennio, evitando sia la sottostima (con conseguente rischio di insostenibilità per l'aggiudicatario) sia la sovrastima (con conseguente onere finanziario impropriamente caricato sull'Ente).

3.3 Calendario di servizio e volume complessivo

Il servizio è erogato nelle giornate del calendario scolastico regionale della Regione Puglia in cui è prevista attività didattica con rientro pomeridiano e/o tempo prolungato. Il servizio ha inizio, per ciascun anno scolastico, a decorrere dal primo lunedì del mese di ottobre e si conclude al termine dell'anno scolastico, con esclusione dei periodi di sospensione delle attività didattiche (festività natalizie e pasquali) nonché delle festività nazionali e infrasettimanali. Sulla base di tale calendario si assume un numero di 152 giorni di servizio per anno scolastico, valore coerente con l'andamento consuntivo del servizio comunicato dal gestore uscente.

Il volume complessivo di pasti su cui si basa la presente relazione è dunque:

Pasti/giorno medi (stima prudenziale)	400
Giorni di servizio per anno scolastico	152
Pasti per anno scolastico	60.800
Anni scolastici di affidamento	3
Pasti totali nel triennio	182.400

4. Calcolo bottom-up del costo del pasto

Il costo industriale del pasto è stato ricostruito analiticamente attraverso la somma di tre componenti elementari: (A) costo della manodopera; (B) costo delle derrate alimentari; (C) altri costi diretti di produzione. Al costo industriale così determinato è stato applicato un margine forfettario per spese generali e utile d'impresa, ottenendo il cosiddetto «prezzo congruo» del pasto.

4.1 Componente A – Costo della manodopera

La struttura di personale di riferimento assunta ai fini della stima del costo della manodopera è ottenuta integrando l'organico comunicato dal gestore uscente Impegno Solidale Soc. Coop. con nota del 19.3.2026 (elenco riportato negli allegati al bando di gara – clausola sociale), pari a 14 unità lavorative a tempo indeterminato per complessive 180 ore settimanali, con un'ulteriore unità di Livello 6S per 7,5 ore settimanali, resasi necessaria in ragione dell'accresciuto volume di pasti rispetto al precedente affidamento, per una struttura di riferimento complessiva di 15 unità lavorative pari a 187,5 ore settimanali:

N.	Mansione	Liv. CCNL Coop. Soc.	Unità	Ore/sett.
1	Cuoco	C1	1	35
2	Esercente mensa (operatore polifunzionale)	A2	14	152,5
	TOTALE		15	187,5

Il dettaglio individuale dell'orario settimanale degli esercenti mensa è il seguente: 3 unità con 17,5 ore/settimana, 2 unità con 15 ore/settimana, 1 unità con 10 ore/settimana e 8 unità con 7,5 ore/settimana (di cui una unità di nuova istituzione, a integrazione dell'organico uscente), per un totale di 152,5 ore/settimana.

Ragguaglio delle qualifiche al CCNL applicabile

Il personale del gestore uscente è inquadrato nel CCNL Cooperative Sociali. Ai fini della stima del costo della manodopera per la determinazione della base d'asta del nuovo affidamento, si è proceduto al ragguaglio delle qualifiche al CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale (richiamato dal Capitolato come CCNL applicabile al servizio), secondo la corrispondenza tipica:

- Cuoco Liv. C1 (CCNL Cooperative Sociali) → Livello 4 (CCNL Turismo): cuoco con qualifica professionale, capace di gestire autonomamente la preparazione dei pasti secondo le tabelle dietetiche e il menù validato.
- Esercente mensa Liv. A2 (CCNL Cooperative Sociali) → Livello 6S (CCNL Turismo): operatore polifunzionale di mensa, addetto alle attività di distribuzione, scodellamento, sparcchiatura, pulizia e riassetto dei locali del refettorio.

Costi orari tabellari

Si applicano i costi orari risultanti dalle Tabelle ministeriali del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per la Provincia di Lecce, con decorrenza settembre 2026. I costi tabellari sono comprensivi di paga base conglobata, anzianità, quota provinciale, ratei tredicesima e quattordicesima, oneri previdenziali e assistenziali (INPS, INAIL, FIS, CIGS), TFR, contributo EBT, assistenza sanitaria integrativa e previdenza complementare:

Profilo	Liv. CCNL Turismo	Costo orario
Cuoco	4	€ 22,01/h
Esercente mensa	6S	€ 19,78/h

Settimane di lavoro per anno

Il personale di mensa scolastica lavora effettivamente per circa 30,4 settimane equivalenti per anno scolastico, calibrate sul calendario scolastico della Regione Puglia (152 giorni di servizio ÷ 5 giorni settimanali = 30,4 settimane), comprensive delle attività di pulizia, preparazione iniziale e formazione obbligatoria HACCP e CAM svolte nelle medesime giornate di servizio. Il monte ore annuo complessivo della struttura di riferimento risulta pertanto pari a 5.700 ore (187,5 ore/settimana × 30,4 settimane).

Calcolo del costo annuo della manodopera

Applicando i parametri sopra individuati, il costo annuo della manodopera ammonta a:

Profilo	Ore/sett.	€/h	Settimane	Costo annuo
Cuoco (Liv. 4)	35	22,01	30,4	€ 23.419
Esercenti mensa (Liv. 6S)	152,5	19,78	30,4	€ 91.700
COSTO MANODOPERA ANNUO	187,5			€ 115.119

L'incidenza unitaria della manodopera per pasto risulta dunque pari a € 115.119 / 60.800 pasti annui = € 1,89/pasto (precisamente € 1,893). Sul triennio l'importo manodopera ammonta a € 115.119 × 3 = € 345.357, con incidenza del 34,4% sull'importo complessivo del servizio.

4.2 Componente B – Costo delle derrate alimentari

Il costo delle derrate alimentari è stato determinato per componente del pasto tipo, secondo le grammature standard previste dalle Linee Guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica e dai LARN/CREA per la fascia di età 3-13 anni, e tenendo conto delle quote minime di prodotti qualificati richieste dai CAM Ristorazione di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65:

Componente del pasto	Riferimento CAM e quote qualificate	€/pasto
Primo (pasta/riso/cereali ~70 g + condimento)	Pasta 100% biologica DOP/IGP	€ 0,55
Secondo (carne/pesce/uova/legumi ~80 g cotti)	Mix mensa scolastica: carni bianche bio (≥50%), pesce MSC (≥30% sett.le), uova bio (100%), legumi e formaggi a rotazione	€ 0,90
Contorno (verdura ~100 g cotti = ~130 g crudo)	Ortofrutta ≥50% bio + ≥20% DOP/IGP/STG; mix verdure di stagione	€ 0,30
Frutta / dessert	Frutta ≥50% biologica	€ 0,40
Pane (~30-40 g)	Pane fresco quotidiano	€ 0,15
Acqua e condimenti (olio EVO, sale, aceto)	Acqua del pubblico acquedotto in caraffe (artt. 32 e 35 Capitolato); olio EVO 100% italiano. Bottigliette monouso escluse dai CAM (D.M. 65/2020).	€ 0,06
TOTALE COMPONENTE B – DERRATE ALIMENTARI		€ 2,36

I costi unitari sono stati calibrati sulla base dei prezzi dei Mercati Generali di Lecce e dei principali fornitori HORECA del territorio salentino, con riferimento ai prezzi di novembre 2025 - gennaio 2026, comprensivi delle maggiorazioni necessarie per il rispetto delle quote di prodotti qualificati richieste dai CAM. Sono state inoltre considerate le perdite di cottura (sfrido), tipicamente del 25-30% sui prodotti freschi, che richiedono un acquisto al lordo superiore al peso netto servito al piatto.

4.3 Componente C – Altri costi diretti di produzione

Gli altri costi diretti comprendono le voci di costo industriale residue, al netto della manodopera e delle derrate. Una specifica attenzione meritano le utenze (gas, elettricità, acqua), per le quali il Capitolato (artt. 12 e 18) prevede espressamente che siano poste a carico dell'Amministrazione Comunale, e che pertanto sono escluse dal calcolo bottom-up del costo del pasto:

Voce di costo	Descrizione e fonte	€/pasto
Utenze (gas, elettricità, acqua)	A carico dell'Amministrazione ai sensi degli artt. 12 e 18 del Capitolato; esclusa dal costo industriale	€ 0,00
Detergenti, sanificazione, igiene	Conformità HACCP e CAM, prodotti Ecolabel UE	€ 0,15
Stoviglie, materiali di consumo	Caraffe in vetro, stoviglie riutilizzabili o monouso compostabili	€ 0,12
Manutenzione attrezzature	Forni, pentole, lavastoviglie, frigoriferi, sistemi di microfiltrazione acqua	€ 0,10
Trasporto e distribuzione interna	Movimentazione contenitori isotermitici tra cucine e refettori	€ 0,10
Formazione personale (HACCP, CAM, antincendio)	Aggiornamenti obbligatori art. 37 D.Lgs. 81/2008 e clausole contrattuali del D.M. 65/2020	€ 0,05
Assicurazioni RCT/RCO	Polizze obbligatorie ex contratto (art. 25 Capitolato)	€ 0,04
TOTALE COMPONENTE C – ALTRI COSTI DIRETTI		€ 0,56

4.4 Costo industriale totale e prezzo congruo

La somma delle tre componenti elementari restituisce il costo industriale unitario del pasto. Su tale costo industriale sono successivamente applicati, secondo la prassi consolidata della contabilità industriale e in coerenza con i benchmark di settore (rilevazioni ANAC e CONSIP per servizi di ristorazione collettiva pubblica), due distinti incrementi:

- una quota di spese generali aziendali (struttura amministrativa, marketing, sistemi informativi, oneri di funzionamento dell'impresa non direttamente attribuibili al singolo pasto), determinata in misura forfettaria pari al 7% del costo industriale;
- una quota di utile d'impresa, determinata in misura forfettaria pari al 6,6% applicato al costo industriale incrementato delle spese generali (in modo che l'utile remuneri anche la struttura aziendale e non solo il costo industriale puro).

Le aliquote risultano coerenti con la fascia tipica del settore: spese generali 5-10%, utile d'impresa 4-7%, per un'incidenza complessiva SG+UI sul costo industriale del 10-15%. Il dettaglio del calcolo è il seguente:

Voce	€/pasto	Incidenza %
A. Manodopera	€ 1,89	39,3%
B. Derrate alimentari	€ 2,36	49,1%
C. Altri costi diretti	€ 0,56	11,6%
COSTO INDUSTRIALE TOTALE	€ 4,81	100,0%
Spese generali (7% sul costo industriale)	€ 0,34	7,0%
Costo industriale + spese generali	€ 5,15	
Utile d'impresa (6,6% sul costo industriale + spese generali)	€ 0,34	6,6%
PREZZO CONGRUO BOTTOM-UP (al netto della sicurezza)	€ 5,49	
Oneri sicurezza interferenziali DUVRI (non soggetti a ribasso)	€ 0,01	
PREZZO COMPLESSIVO DEL PASTO (a base di gara)	€ 5,50	

5. Verifica di congruità mediante benchmark di mercato

Il prezzo congruo bottom-up così determinato (€ 5,49/pasto al netto della sicurezza, € 5,50/pasto comprensivo degli oneri di sicurezza) è stato verificato mediante confronto con i prezzi medi rilevati in affidamenti analoghi, recenti e con caratteristiche tecniche comparabili (cucina centralizzata interna alle scuole, conformità ai CAM Ristorazione di cui al D.M. 65/2020, utenze a carico dell'Ente, struttura di personale comparabile, applicazione del CCNL Turismo Pubblici Esercizi).

Il valore di € 5,50/pasto risulta coerente con la fascia di prezzo attualmente rilevabile sul mercato per il servizio di refezione scolastica con conformità ai CAM Ristorazione di cui al D.M. 65/2020, tipicamente compresa tra € 5,00 e € 5,80 al netto dell'IVA, in funzione delle specificità organizzative e territoriali del servizio.

Il prezzo determinato si pone nella parte centrale di tale fascia, in posizione equilibrata: né eccessivamente competitivo (con conseguente rischio di insostenibilità economica per l'aggiudicatario e di ribassi anomali in sede di gara) né sovradimensionato rispetto al fair price di mercato (con conseguente onere finanziario non giustificato per l'Ente).

6. Determinazione della base d'asta

Il prezzo a base d'asta unitario è stato fissato al valore del prezzo congruo bottom-up determinato al precedente paragrafo 4.4, comprensivo degli oneri di sicurezza interferenziali. Si riepiloga di seguito la struttura analitica del prezzo del pasto:

Costo industriale (manodopera + derrate + altri costi diretti)	€ 4,81/pasto
Spese generali (7% sul costo industriale)	€ 0,34/pasto
Utile d'impresa (6,6% sul costo industriale + spese generali)	€ 0,34/pasto
PREZZO A BASE D'ASTA UNITARIO (al netto della sicurezza)	€ 5,49/pasto
Oneri sicurezza interferenziali DUVRI (non soggetti a ribasso)	+ € 0,01/pasto
PREZZO COMPLESSIVO DEL PASTO (a base di gara)	€ 5,50/pasto

Il margine di spese generali e utile d'impresa, complessivamente quantificato in € 0,68/pasto (pari al 14,1% del costo industriale), è coerente con il benchmark di settore (10-15%) e consente all'operatore economico aggiudicatario una remunerazione equa della struttura aziendale e del rischio d'impresa, ferma restando la facoltà di formulare ribassi competitivi in sede di offerta. Eventuali ribassi consistenti, tali da comprimere significativamente il margine SG+UI, esporranno l'offerta al sub-procedimento di verifica di anomalia ex art. 110 D.Lgs. 36/2023, in cui sarà onere del concorrente dimostrare la sostenibilità del prezzo offerto sulla base di una più efficiente organizzazione aziendale.

7. Costo della manodopera ex art. 41, comma 14 D.Lgs. 36/2023

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023, il costo della manodopera deve essere espressamente individuato e scorporato dall'importo a base di gara. Nella presente progettazione, il costo della manodopera stimato dalla stazione appaltante sulla base delle Tabelle ministeriali del CCNL Turismo per la Provincia di Lecce (settembre 2026) e della struttura di personale di riferimento ammonta a:

Costo manodopera unitario	€ 1,89/pasto
Costo manodopera annuo (× 60.800 pasti)	€ 115.119
Costo manodopera triennale (× 182.400 pasti)	€ 345.357
Incidenza sul costo complessivo del servizio	34,4%

Si chiarisce, in coerenza con la consolidata interpretazione del citato art. 41, comma 14 (cfr. orientamenti ANAC e Consiglio di Stato), che il ribasso offerto in sede di gara si applica all'intero

importo posto a base di gara. Il costo manodopera scorporato come sopra individuato non costituisce «quota immune dal ribasso» bensì parametro di riferimento ai fini della verifica di congruità dell'offerta nel sub-procedimento di valutazione di anomalia di cui agli artt. 110 e seguenti del D.Lgs. 36/2023, salva la facoltà dell'operatore economico di dimostrare, in tale sede, che il proprio costo manodopera effettivo - calcolato sulla base di una più efficiente organizzazione aziendale - risulta comunque non inferiore ai minimi salariali stabiliti dalla contrattazione collettiva nazionale e territoriale di settore.

8. Quadro Economico complessivo

Sulla base della determinazione della base d'asta di cui ai paragrafi precedenti, si articola il Quadro Economico complessivo del progetto secondo lo schema previsto dall'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023:

Voce	Descrizione	Importo
A1	Importo del servizio (€ 5,49/pasto × 182.400), comprensivo del costo manodopera	€ 1.001.376,00
A2	di cui per manodopera non soggetta a ribasso ex art. 41 c. 14 D.Lgs. 36/2023 (€ 1,89/pasto × 182.400 - incidenza 34,4%)	€ 345.357,00
A3	Oneri sicurezza interferenziali DUVRI NON soggetti a ribasso (€ 0,01/pasto × 182.400)	€ 1.824,00
A	TOT. A (= A1 + A3) – BASE D'ASTA IVA ESCLUSA	€ 1.003.200,00
B1	IVA 4% su A	€ 40.128,00
B2	Incentivo funzioni tecniche art. 45 D.Lgs. 36/2023 (2%)	€ 20.064,00
B3	Contributo ANAC	€ 660,00
B4	Compenso commissione giudicatrice ex art. 93 D.Lgs. 36/2023	€ 1.500,00
B5	Arrotondamenti	€ 4.448,00
B	TOT. B – SOMME A DISPOSIZIONE	€ 66.800,00
	IMPORTO TOTALE DI PROGETTO	€ 1.070.000,00

9. Fabbisogno finanziario complessivo del servizio

Il fabbisogno finanziario complessivo del servizio di refezione scolastica per il triennio 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029, calcolato sulla base del prezzo a base d'asta di € 5,50/pasto e del volume di 60.800 pasti/anno, ammonta a:

Fabbisogno annuo (€ 5,50 × 60.800 pasti)	€ 334.400,00
Fabbisogno triennale al netto IVA	€ 1.003.200,00
IVA 4% sul fabbisogno triennale	€ 40.128,00
Fabbisogno triennale IVA inclusa	€ 1.043.328,00
Somme a disposizione (IVA esclusa)	€ 26.672,00
IMPORTO TOTALE DI PROGETTO	€ 1.070.000,00

10. Conclusioni

La presente Relazione economico-finanziaria conclude che il prezzo a base d'asta di € 5,50/pasto, corrispondente a un importo triennale di € 1.003.200 (IVA esclusa) e a un importo totale di progetto di € 1.070.000 (IVA inclusa e somme a disposizione), risulta:

- congruo, in quanto determinato attraverso una metodologia bottom-up analitica fondata sui costi reali di produzione del servizio (manodopera secondo Tabelle ministeriali CCNL Turismo Lecce settembre 2026, derrate secondo prezziari Mercati Generali Lecce con conformità CAM, altri costi diretti secondo benchmark CONSIP/ANAC);
- verificato, mediante confronto con i prezzi rilevati in affidamenti analoghi nel territorio regionale e nazionale, che si attestano nella fascia € 5,00 - € 5,80/pasto;
- conforme alla disciplina normativa applicabile, ivi compresi gli artt. 41 e 110 del D.Lgs. 36/2023, l'art. 4, comma 5-quater della L. 128/2013 e i CAM Ristorazione approvati con D.M. 10 marzo 2020, n. 65.

La presente relazione costituisce documentazione tecnica di supporto al progetto di affidamento del servizio e, unitamente al Capitolato Speciale d'Appalto, al DUVRI, allo Schema di contratto e agli ulteriori allegati merceologici, dietetici ed organizzativi, integra il pacchetto documentale richiesto dall'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023 per la pubblicazione del bando di gara.

Gallipoli, 22/08/2025

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Luigi Busti