

COMUNE DI GALLIPOLI

Provincia di Lecce
Ufficio Scuola e Pubblica Istruzione

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

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)
Tipologia di appalto	Appalto pubblico di servizi a misura
CPV principale	55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica
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 del documento

La presente Relazione tecnico-illustrativa 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 dell'Allegato I.7 al medesimo Decreto.

Il documento ha la funzione di descrivere in modo organico e narrativo il contesto in cui il servizio si colloca, le motivazioni che inducono all'affidamento esterno, le caratteristiche tecnico-organizzative del servizio, le modalità di gara prescelte e i criteri di valutazione dell'offerta. La relazione costituisce, unitamente al Capitolato Speciale d'Appalto, alla Relazione economico-finanziaria, allo Schema di contratto, al DUVRI e agli ulteriori elaborati progettuali, il pacchetto documentale richiesto dall'Allegato I.7 del Codice per la pubblicazione del bando di gara.

Mentre la Relazione economico-finanziaria espone in modo analitico la metodologia di calcolo del costo del pasto e la determinazione dell'importo a base di gara, il presente documento si concentra sulla dimensione tecnica, organizzativa e procedurale del progetto.

2. Contesto e motivazioni dell'affidamento

2.1 Il servizio di refezione scolastica nel quadro dei servizi a domanda individuale

Il servizio di refezione scolastica costituisce, ai sensi del D.M. del Ministero dell'Interno 31 dicembre 1983 e successive modificazioni, uno dei servizi pubblici a domanda individuale del Comune. Esso è erogato in favore degli alunni degli istituti scolastici del primo ciclo di istruzione (scuole dell'infanzia e scuole primarie) nelle giornate in cui è prevista attività didattica con rientro pomeridiano e/o tempo prolungato.

Il servizio assolve a una pluralità di funzioni: garantisce un'alimentazione equilibrata e adeguata alle esigenze nutrizionali della fascia di età scolare; favorisce la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro delle famiglie; concorre all'educazione alimentare e alla diffusione di stili di vita sani; sostiene il diritto allo studio rimuovendo gli ostacoli economico-organizzativi che possono limitare la frequenza al tempo prolungato.

Il finanziamento del servizio avviene tramite la compartecipazione delle famiglie, calibrata su fasce ISEE differenziate, integrata dagli stanziamenti di Bilancio comunale e da eventuali contributi statali e regionali.

2.2 Stato attuale del servizio

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Gallipoli è attualmente affidato alla Cooperativa Sociale Impegno Solidale di Ugento, in scadenza al termine dell'anno scolastico 2025/2026. Il gestore uscente eroga il servizio con cucina centralizzata interna alle scuole, distribuendo i pasti nei refettori dei plessi serviti, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e delle tabelle dietetiche validate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) della ASL territorialmente competente.

I dati consuntivi del servizio (note del gestore uscente del 12.3.2026 e 19.3.2026) attestano un volume medio di 365 pasti/giorno nell'anno scolastico 2024/2025, con proiezione a 386 pasti/giorno nell'anno

scolastico 2025/2026 (parziale). Il servizio è attualmente espletato presso sei plessi scolastici, con un calendario di servizio di circa 150 giorni di attività per anno scolastico.

2.3 Motivazioni dell'affidamento esterno

La scelta di affidare il servizio mediante procedura ad evidenza pubblica ai sensi del D.Lgs. 36/2023, anziché gestirlo direttamente, è motivata dalle seguenti ragioni di carattere organizzativo, tecnico ed economico:

- la complessità tecnico-specialistica del servizio, che richiede competenze qualificate di cucina industriale, dietetica scolastica, sicurezza alimentare HACCP, sostenibilità ambientale conforme ai CAM, conformità ai requisiti del CCNL applicabile e gestione di una struttura di personale dedicata, non riconducibili agli ordinari profili professionali presenti negli organici dell'Ente;
- l'esigenza di garantire continuità ed efficienza del servizio attraverso un operatore economico specializzato, dotato di sistema di qualità certificato e di esperienza pregressa documentata in servizi analoghi;
- la convenienza economica dell'affidamento esterno rispetto alla gestione diretta, considerati i costi di ammortamento delle attrezzature, di gestione del personale e di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- la possibilità di far concorrere l'offerta tecnica al miglioramento qualitativo del servizio, attraverso criteri premianti per quote merceologiche superiori ai minimi CAM, per miglie in nelle modalità di distribuzione, per progetti di educazione alimentare e di lotta agli sprechi.

3. Quadro normativo di riferimento

Il progetto di affidamento si colloca nel seguente quadro normativo e regolamentare di riferimento:

3.1 Disciplina dei contratti pubblici

- D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei contratti pubblici), come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209: in particolare gli artt. 14 (soglie di rilevanza europea), 41 (livelli e contenuti della progettazione), 57 (clausole sociali e CAM), 70 e 130 (servizi di refezione scolastica), 71-73 (pubblicità e procedure), 84 (pubblicazione telematica), 93 (commissione giudicatrice), 108 (criteri di aggiudicazione), 110 (verifica di anomalia), Allegato I.7 (contenuti minimi del progetto per servizi e forniture).

3.2 Disciplina di settore della refezione scolastica

- Articolo 4, comma 5-quater del Decreto-Legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito con modificazioni dalla Legge 8 novembre 2013, n. 128: norma fondamentale di settore che impone alle stazioni appaltanti, nei bandi di gara per la refezione scolastica, di garantire un'adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari da filiera corta, biologica, DOP/IGP/STG e MSC/ASC, nonché di prevedere criteri premianti per le offerte tecniche 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, non essendo intervenuto alcun provvedimento di revisione o sostituzione, di applicazione obbligatoria alle gare di refezione scolastica ai sensi dell'art. 57 del 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.

- Linee Guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute (DG Igiene Alimenti) 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, degli standard igienico-sanitari e dei requisiti di qualità del servizio.

3.3 Disciplina del lavoro e della sicurezza

- 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: riferimento per la stima del costo della manodopera ai fini dell'art. 41, comma 14 del Codice.
- D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (Testo Unico Sicurezza sul Lavoro) e successive modificazioni: in particolare l'art. 26, comma 3 sul DUVRI, gli artt. 17 e 28 sulla valutazione dei rischi, l'art. 37 sulla formazione obbligatoria.

3.4 Disciplina igienico-sanitaria e merceologica

- Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (HACCP).
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni alimentari ai consumatori.
- Regolamento (UE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Reg. (CE) 834/2007 e Reg. (UE) 2018/848 sull'agricoltura biologica; Reg. (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità DOP/IGP/STG.
- Disciplinari di certificazione MSC (Marine Stewardship Council) e ASC (Aquaculture Stewardship Council) per la pesca e l'acquacoltura sostenibili.

4. Descrizione del servizio

4.1 Oggetto e prestazioni richieste

Il servizio di refezione scolastica oggetto dell'affidamento comprende l'insieme delle attività necessarie per la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto interno, la distribuzione e il riassetto post-pasto delle derrate alimentari trasformate in pasti completi destinati agli alunni e al personale docente avente diritto delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Gallipoli.

Le prestazioni richieste all'aggiudicatario comprendono, in modo non esaustivo:

- approvvigionamento delle derrate alimentari, conformi alle specifiche merceologiche del Capitolato e ai CAM Ristorazione di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, da fornitori qualificati e tracciabili;
- conservazione, lavorazione e trasformazione delle derrate presso il centro di cottura, nel rispetto delle tabelle dietetiche validate dal SIAN della ASL territorialmente competente;
- preparazione dei pasti articolati in primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane, acqua del pubblico acquedotto in caraffe e condimenti, secondo le grammature standard previste dalle Linee Guida Nazionali e dai LARN/CREA per la fascia di età 3-13 anni;
- trasporto interno dei pasti dai centri di cottura ai refettori dei plessi serviti, mediante contenitori isotermici idonei a mantenere la catena del caldo ($\geq 65^{\circ}\text{C}$) e la catena del freddo ($\leq 8^{\circ}\text{C}$);
- distribuzione del pasto agli alunni nei refettori, con attività di scodellamento, sparcchiatura, pulizia e riassetto dei locali al termine del servizio;
- gestione delle diete speciali per esigenze sanitarie certificate (allergie, intolleranze, patologie croniche) o per motivi etico-religiosi documentati;
- erogazione dei cestini freddi per gite e uscite didattiche, su richiesta dell'Istituzione scolastica;
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti generati dal servizio, con particolare attenzione alla riduzione degli sprechi alimentari ai sensi della L. 19 agosto 2016, n. 166;
- attività di educazione alimentare e di promozione di comportamenti sostenibili in collaborazione con l'Istituzione scolastica.

4.2 Caratteristiche del centro di cottura

Il servizio è erogato con la modalità della cucina centralizzata interna alle scuole, configurata come «cucina veicolata» secondo la classificazione tecnica del settore. I pasti sono preparati nel centro di cottura messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale e successivamente distribuiti ai refettori dei singoli plessi mediante trasporto in contenitori isotermici.

L'Amministrazione Comunale fornisce all'aggiudicatario, in concessione d'uso ai sensi degli artt. 12 e 13 del Capitolato, le strutture, gli impianti tecnologici, le attrezzature e gli arredi del centro di cottura, dei refettori e dei locali accessori. Sono altresì poste a carico dell'Ente, ai sensi degli artt. 12 e 18 del Capitolato, le utenze (acqua, energia elettrica, gas combustibile per il funzionamento dei fornelli), nonché la manutenzione straordinaria delle strutture e degli impianti.

Restano a carico dell'aggiudicatario la manutenzione ordinaria delle attrezzature affidate, il loro adeguamento ai requisiti tecnici e di sicurezza vigenti, la fornitura di tutti i materiali di consumo e di

servizio (detergenti, sanificanti, indumenti di lavoro, materiali monouso), nonché la gestione operativa del servizio nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza previsti dal Capitolato.

4.3 Calendario di servizio

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 calendario operativo è concordato annualmente con l'Istituzione scolastica e comunicato all'aggiudicatario prima dell'inizio di ciascun anno scolastico.

Il servizio ha inizio, per ciascun anno scolastico, a decorrere dal primo lunedì del mese di ottobre e termina al termine dell'anno scolastico, al netto delle festività natalizie e pasquali e delle festività nazionali e infrasettimanali, per un totale stimato di 152 giorni di servizio per anno scolastico, soggetto a oscillazioni in funzione del calendario didattico annualmente approvato dall'Ufficio Scolastico Regionale e dall'Istituto Comprensivo. Il servizio si svolge tipicamente nella fascia oraria 11:30 – 14:00, articolata su turni differenziati per ordine di scuola e per plesso.

4.4 Modalità di contabilizzazione del servizio – appalto a misura

Ai sensi dell'art. 14 dell'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023, l'appalto è qualificato come appalto di servizi a misura. La contabilizzazione delle prestazioni avviene sulla base dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento, moltiplicati per il prezzo unitario contrattuale del singolo pasto, determinato a seguito dell'aggiudicazione mediante applicazione del ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario sul prezzo unitario posto a base di gara.

La formula di liquidazione è la seguente:

Corrispettivo periodico = N. pasti effettivamente erogati × Prezzo unitario contrattuale del pasto

dove il «Prezzo unitario contrattuale del pasto» è calcolato come segue:

$$\text{Prezzo unitario contrattuale} = \text{€ } 5,49 \times (1 - \text{ribasso } \%) + \text{€ } 0,01$$

essendo:

- € 5,49 il prezzo del pasto a base di gara al netto degli oneri di sicurezza interferenziali, soggetto al ribasso offerto in sede di gara;
- ribasso % il ribasso percentuale offerto dall'aggiudicatario sul prezzo a base di gara, espresso con tre cifre decimali;
- € 0,01 il valore degli oneri di sicurezza interferenziali DUVRI per pasto, non soggetto a ribasso ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/2008.

Il ribasso percentuale offerto si applica all'intero importo posto a base di gara, secondo la consolidata interpretazione dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 (cfr. orientamenti ANAC e Consiglio di Stato). Il costo della manodopera, scorporato e quantificato in € 1,89/pasto nel Quadro Economico riportato nella Relazione Economico Finanziaria, costituisce parametro di riferimento per la verifica di congruità dell'offerta nel sub-procedimento di valutazione di anomalia ex artt. 110 e seguenti del Codice.

La liquidazione del corrispettivo avviene con cadenza mensile posticipata, dietro presentazione di fattura elettronica corredata dall'attestazione del numero dei pasti effettivamente erogati, vidimata dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) sulla base delle rilevazioni giornaliere effettuate presso ciascun plesso. La modalità di rilevazione e di certificazione dei pasti è disciplinata in dettaglio nell'art. 6 e nell'art. 39 del Capitolato Speciale d'Appalto.

La quantità di pasti indicata nel Quadro Economico (60.800 pasti/anno, 182.400 pasti nel triennio) è una stima prudenziale del fabbisogno e non costituisce impegno contrattuale dell'Ente né garanzia di volumi minimi per l'aggiudicatario. L'Ente si riserva la facoltà di richiedere prestazioni in misura inferiore o superiore in funzione delle effettive adesioni al servizio, nei limiti del quinto d'obbligo previsto dall'art. 120, comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

L'art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto prevede inoltre tre ulteriori facoltà unilaterali dell'Amministrazione, esercitabili in via successiva ed eventuale rispetto alla durata triennale del contratto:

- la proroga tecnica per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs. 36/2023, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente;
- l'opzione di proroga del contratto per un ulteriore anno scolastico (a.s. 2029/2030), ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, agli stessi prezzi, patti e condizioni risultanti dall'aggiudicazione;
- il quinto d'obbligo in aumento o in diminuzione (20%), ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, alle medesime condizioni economiche e contrattuali.

Ai soli fini del valore massimo stimato dell'appalto rilevante ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023 — in particolare per la determinazione della soglia di rilevanza europea e per il calcolo della garanzia definitiva — si tiene conto dell'importo del contratto triennale (€ 1.003.200,00), dell'opzione di proroga di un anno (€ 334.400,00) e del quinto d'obbligo in aumento (€ 267.520,00 sul presunto comprensivo di proroga), per un valore massimo stimato pari a € 1.605.120,00 (IVA esclusa). Resta inteso che la base d'asta sulla quale è calcolato il ribasso percentuale offerto in sede di gara è esclusivamente l'importo del contratto triennale di € 1.003.200,00, e che le facoltà sopra elencate non incidono sul Quadro Economico iniziale dell'appalto, costituendo facoltà unilaterali dell'Amministrazione esercitabili solo in via successiva ed eventuale, il cui mancato esercizio non genera alcuna pretesa in capo all'Appaltatore.

5. Utenza e plessi serviti

5.1 Plessi scolastici

Il servizio di refezione scolastica è erogato presso i plessi del Comune di Gallipoli appartenenti agli istituti scolastici del primo ciclo (scuole dell'infanzia e scuole primarie), con cucina centralizzata interna e distribuzione presso i refettori dei singoli plessi. L'elenco dei plessi serviti, l'utenza di riferimento e gli orari di servizio sono dettagliati nell'art. 1 del Capitolato Speciale d'Appalto.

5.2 Volume di pasti stimato

La quantità di pasti posta a base del Quadro Economico è stata determinata sulla base dei dati consuntivi del gestore uscente e di una stima prudenziale che tiene conto della naturale evoluzione delle adesioni al servizio:

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

6. Conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM Ristorazione – D.M. 65/2020)

Il servizio di refezione scolastica oggetto del presente affidamento è integralmente conforme ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, n. 65 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), in vigore dal 3 agosto 2020 e tuttora vigente, di applicazione obbligatoria alle gare di ristorazione collettiva ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, nonché alle indicazioni esplicative della Circolare del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica – Direzione Generale Sostenibilità dei Prodotti e dei Consumi, prot. n. 0176212 del 25 settembre 2025.

6.1 Specifiche tecniche obbligatorie

Il Capitolato Speciale d'Appalto recepisce integralmente le specifiche tecniche obbligatorie dei CAM, articolate nelle seguenti categorie merceologiche e di servizio:

Categoria	Quota minima qualificata richiesta
Frutta e ortaggi	≥ 50% biologici + ≥ 20% DOP/IGP/STG (su base di peso)
Pasta, pane, prodotti da forno	100% biologici (di cui ≥ 30% di prossimità territoriale)
Carni bianche (pollo, tacchino, coniglio)	≥ 50% biologiche o IGP
Carni rosse (vitello, manzo, suino)	≥ 50% biologiche o DOP/IGP
Pesce	≥ 30% certificato MSC (pesca sostenibile) o ASC (acquacoltura sostenibile)
Uova	100% biologiche
Latte e latticini	≥ 50% biologici (di cui mozzarella ≥ 20% DOP/IGP)
Olio extravergine d'oliva	100% italiano (preferenzialmente DOP/IGP regionale)
Acqua	Acqua del pubblico acquedotto in caraffe; bottigliette monouso ESCLUSE
Stoviglie e materiali di consumo	Riutilizzabili o monouso compostabili (UNI EN 13432); divieto plastica monouso
Detergenti e sanificanti	Conformi a Ecolabel UE o equivalenti certificazioni ambientali

6.2 Criteri premianti dell'offerta tecnica

Coerentemente con il dettato dell'art. 4, comma 5-quater della L. 128/2013 e dei criteri premianti dei CAM Ristorazione di cui al D.M. 10 marzo 2020, n. 65, il presente progetto prevede l'attribuzione di punteggi tecnici premianti per le offerte che propongono:

- quote merceologiche di prodotti biologici, DOP/IGP/STG, MSC/ASC e da filiera corta superiori ai minimi obbligatori sopra indicati;
- approvvigionamento di prodotti di prossimità territoriale (filiera corta), con riduzione documentata della distanza media tra luogo di produzione e centro di cottura;
- certificazioni ambientali e di qualità in capo all'operatore (UNI EN ISO 14001 - sistema di gestione ambientale; UNI EN ISO 22000 - sicurezza alimentare; certificazione di filiera);
- interventi di lotta agli sprechi alimentari, ai sensi della L. 19 agosto 2016, n. 166, mediante donazione delle eccedenze a enti caritativi convenzionati;
- interventi di educazione alimentare e di sensibilizzazione ambientale rivolti agli alunni e alle famiglie, in collaborazione con l'Istituzione scolastica.

La declinazione di dettaglio dei criteri premianti, con il relativo punteggio, è riportata nei criteri di valutazione dell'offerta tecnica al successivo paragrafo 10.

7. Personale e clausola sociale

7.1 Struttura del personale di riferimento

Sulla base delle informazioni acquisite dal gestore uscente con nota del 19.3.2026, l'organico attualmente impiegato nel servizio di refezione scolastica è articolato in 14 unità lavorative a tempo indeterminato, inquadrare nel CCNL Cooperative Sociali, per complessive 180 ore/settimana. Ai soli fini della stima del costo della manodopera, tale organico è integrato con un'ulteriore unità di Livello 6 per 7,5 ore settimanali, resasi necessaria in ragione dell'accresciuto volume di pasti rispetto al precedente affidamento, per una struttura di personale di riferimento complessiva di 15 unità lavorative pari a 187,5 ore/settimana:

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

7.2 Clausola sociale ex art. 57, comma 1, lett. a) D.Lgs. 36/2023

Il Capitolato prevede l'applicazione della clausola sociale di cui all'art. 57, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, secondo cui l'aggiudicatario subentrante è tenuto, nel rispetto dei propri assetti organizzativi e tecnico-economici e ferma restando la prerogativa di una più efficiente organizzazione aziendale, a riassumere prioritariamente il personale già impiegato nel servizio dal gestore uscente, applicando il CCNL del settore.

L'elenco anonimo del personale attualmente impiegato, con indicazione di mansione, livello CCNL, ore settimanali individuali e anzianità, è riportato negli allegati al bando di gara, e costituisce parte

integrante della documentazione di gara messa a disposizione dei concorrenti per la formulazione dell'offerta.

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

Il costo della manodopera è stimato dalla stazione appaltante sulla base delle Tabelle ministeriali del CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale per la Provincia di Lecce, con decorrenza settembre 2026, in misura pari a € 1,89/pasto, per un costo annuo strutturale di € 115.119,00 e un costo triennale di € 345.357,00.

Ai soli fini della determinazione del costo della manodopera posto a base di gara, le qualifiche applicate dall'operatore uscente del CCNL Cooperative Sociali sono state funzionalmente ricondotte ai corrispondenti livelli del CCNL Turismo – Pubblici Esercizi e Ristorazione Collettiva, settore di riferimento per il presente appalto e per il quale il Ministero del Lavoro pubblica annualmente le tabelle del costo medio orario:

- Cuoco (C1 Cooperative Sociali) → Livello 4 CCNL Turismo – costo orario € 22,01 (Lecce, Settembre 2026);
- Esercente Mensa (A2 Cooperative Sociali) → Livello 6S CCNL Turismo – costo orario € 19,78 (Lecce, Settembre 2026).

La presente mappatura ha finalità meramente tecnico-estimative ai sensi dell'art. 41 c. 13 del D.Lgs. 36/2023. Resta ferma, in sede esecutiva, l'applicabilità del CCNL strettamente connesso con l'oggetto dell'appalto, secondo la natura giuridica dell'aggiudicatario, con garanzia di condizioni comunque non peggiorative complessivamente per il personale ricollocato, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

Nota sull'integrazione dell'organico. L'organico trasmesso dall'operatore uscente (14 unità per complessive 180 ore/settimana) rappresenta la fotografia del personale impiegato, rilevante ai fini della clausola sociale di cui all'art. 57 del D.Lgs. 36/2023. In ragione dell'accresciuto numero di pasti rispetto al precedente affidamento, la struttura di personale di riferimento assunta dalla stazione appaltante per la stima del costo della manodopera integra il predetto organico con un'ulteriore unità di Livello 6S (CCNL Turismo – Pubblici Esercizi) per 7,5 ore settimanali, per una struttura complessiva di 15 unità pari a 187,5 ore/settimana. Tale integrazione costituisce parametro estimativo della base d'asta e non incide sugli obblighi di riassorbimento prioritario del personale uscente, fermo restando l'effettivo dimensionamento organizzativo proposto dall'operatore economico in sede di offerta.

Si chiarisce, in coerenza con la consolidata interpretazione dell'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 non costituisce «quota immune dal ribasso», bensì parametro di riferimento per la verifica di congruità dell'offerta nel sub-procedimento di valutazione di anomalia ex artt. 110 e seguenti del Codice, 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. Procedura di gara e criterio di aggiudicazione

8.1 Soglia comunitaria e procedura di scelta del contraente

Il servizio oggetto del presente appalto è qualificato come servizio di cui all'Allegato XIV del D.Lgs. 36/2023, codice CPV 55524000-9 («Servizi di mensa scolastica»), e in quanto tale è disciplinato dalle disposizioni speciali di cui all'art. 130 del medesimo Decreto, che recepisce gli artt. 74-77 della Direttiva 2014/24/UE in materia di servizi sociali e altri servizi specifici. Per l'affidamento si applicano le procedure ordinarie del Codice nei limiti compatibili con la natura del servizio.

L'importo a base di gara di € 1.003.200,00 (IVA esclusa) supera la soglia di rilevanza europea per gli appalti di servizi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 36/2023. Si segnala altresì che il valore massimo stimato dell'appalto, comprensivo dell'opzione di proroga di un anno e del quinto d'obbligo, è pari a € 1.605.120,00 (IVA esclusa) e costituisce il riferimento ai fini della pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea ex art. 84 del Codice.

L'appalto sarà pertanto affidato mediante procedura aperta ex art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con pubblicazione del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – Quinta Serie Speciale, e sulla piattaforma telematica di e-procurement dell'Ente conformemente all'art. 84 del Codice.

8.2 Criterio di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2 del D.Lgs. 36/2023. La scelta è motivata dalla natura tecnico-specialistica del servizio, che impone di valorizzare nel processo di aggiudicazione gli aspetti qualitativi (struttura organizzativa, qualità delle derrate, modalità di esecuzione, sostenibilità ambientale, progettualità educativa) e non solamente l'aspetto economico.

Il rapporto tra punteggio tecnico e punteggio economico è stabilito nei termini seguenti, in coerenza con la prassi dei servizi di refezione scolastica sopra-soglia:

Punteggio tecnico (qualità)	90 punti su 100
Punteggio economico (prezzo)	10 punti su 100
TOTALE	100 punti

Lo sbilanciamento marcato a favore del punteggio tecnico (rapporto 90/10) è coerente con la prassi consolidata e con la giurisprudenza amministrativa in materia di servizi di refezione scolastica, che riconoscono la prevalenza degli aspetti qualitativi su quelli economici per i servizi destinati ai minori e finalizzati a obiettivi di salute pubblica e di educazione alimentare. Il limitato peso dell'elemento prezzo (10 punti) è inoltre funzionale a scoraggiare ribassi anomali e a salvaguardare la sostenibilità economica del servizio, ferma restando la funzione del sub-procedimento di verifica di anomalia ex art. 110 D.Lgs. 36/2023 per il controllo di congruità delle offerte.

8.3 Formula di calcolo del punteggio economico

Il punteggio economico sarà attribuito mediante la formula bilineare di cui all'Allegato I.5 del D.Lgs. 36/2023, che attenua il peso dei ribassi più consistenti scoraggiando comportamenti anomali:

$$P(i) = X \times (R(i) / R(\text{soglia})) \quad \text{se } R(i) \leq R(\text{soglia})$$

$$P(i) = X + (1 - X) \times ((R(i) - R(\text{soglia})) / (R(\text{max}) - R(\text{soglia}))) \quad \text{se } R(i) > R(\text{soglia})$$

essendo: P(i) = punteggio attribuito al concorrente i-esimo (su 10 punti); R(i) = ribasso offerto dal concorrente i-esimo; R(soglia) = ribasso medio dei concorrenti; R(max) = ribasso massimo offerto in gara; X = parametro di soglia, fissato a 0,90.

9. Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

L'offerta tecnica sarà valutata sulla base dei seguenti criteri e sub-criteri, con i punteggi massimi attribuibili a ciascuno. La declinazione di dettaglio dei sub-criteri quantitativi (tabellari) e qualitativi (discrezionali) sarà riportata nel Disciplinare di gara, in coerenza con il presente schema:

Crit.	Descrizione	Tipo	Punti
A	QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI		25
A.1	Quote di prodotti biologici superiori ai minimi CAM (frutta, ortaggi, carni, uova, latticini) per categoria, quantità e qualità	Quantitativo	9
A.2	Quota di prodotti a denominazione registrata (DOP/IGP/STG) e di prodotti ittici certificati da pesca o acquacoltura sostenibile (MSC, ASC o equivalenti), per categoria, quantità e qualità	Quantitativo	7
A.3	Approvvigionamento da filiera corta: quota di derrate provenienti da luoghi di produzione posti entro 200 km dal centro di cottura comunale, secondo la distanza di riferimento stabilita dal D.M. 10 marzo 2020, n. 65 (quota offerta; distanza media a comprova)	Quantitativo	6
A.4	Approvvigionamento da operatori dell'agricoltura sociale ai sensi degli artt. 2 e 3 della legge 18 agosto 2015, n. 141	Quantitativo	3
B	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E QUALITÀ DELL'ESECUZIONE		32
B.1	Modello organizzativo del servizio: struttura del personale dedicato, modalità di gestione, sistema di sostituzione assenze e copertura turni	Discrezionale	7
B.2	Sistemi di controllo qualità e di autocontrollo HACCP applicato al servizio, frequenza dei controlli analitici, modalità di gestione delle non conformità	Discrezionale	7
B.3	Modalità di gestione delle diete speciali (sanitarie ed etico-religiose) e procedura di tracciabilità	Discrezionale	9
B.4	Veicolazione, temperature, sporzionamento, pulizia e sanificazione refettori	Discrezionale	9
C	ASCOLTO E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA		5
C.1	Verifiche sul gradimento dei pasti, indagini di customer satisfaction, collaborazione con iniziative promosse dalla ASL	Discrezionale	5
D	CERTIFICAZIONI E SISTEMA DI GESTIONE		7

D.1	Certificazione UNI EN ISO 14001 (sistema di gestione ambientale)	Tabellare	3
D.2	Altre certificazioni di settore (UNI EN ISO 9001, SA 8000, EMAS, certificazioni di filiera)	Tabellare	4
E	EDUCAZIONE ALIMENTARE E LOTTA AGLI SPRECHI		13
E.1	Progetti di educazione alimentare rivolti ad alunni e famiglie (laboratori, materiali divulgativi, eventi)	Discrezionale	7
E.2	Progetto di lotta agli sprechi alimentari ex L. 166/2016 (donazione eccedenze, monitoraggio scarti, sensibilizzazione)	Discrezionale	6
F	MIGLIORIE TECNICHE E PROGETTUALI		8
F.1	Migliorie a costo zero per l'Ente: integrazioni del menù, frutta extra, prodotti di stagione, eventi tematici	Discrezionale	4
F.2	Pasti gratuiti annui offerti dall'aggiudicatario, destinati alle finalità sociali di cui all'art. 25 del Capitolato speciale d'appalto (utenti del servizio segnalati dai Servizi Sociali del Comune sulla base di parametri ISEE; eventi educativi e progetti formativi promossi dall'Istituzione scolastica; soggetti in condizione di fragilità sociale ed economica segnalati dai Servizi Sociali, con consegna a domicilio a cura e spese dell'Appaltatore), fino al cap massimo di 300 pasti/anno	Quantitativo	4
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO			90

Per i criteri tabellari, il punteggio sarà attribuito automaticamente sulla base dei valori dichiarati dal concorrente. Per i criteri discrezionali, il punteggio sarà attribuito dalla commissione giudicatrice mediante l'assegnazione di coefficienti compresi tra 0 e 1, secondo le modalità che saranno dettagliate nel Disciplinare di gara.

Si prevede l'applicazione della soglia di sbarramento al punteggio tecnico nella misura di 46 punti su 90 (pari al 51,1% del punteggio tecnico massimo attribuibile), in coerenza con l'art. 108, comma 8 del D.Lgs. 36/2023, al fine di garantire un livello qualitativo minimo del servizio offerto.

Disciplina di dettaglio del sub-criterio F.2 – Pasti gratuiti

Il sub-criterio F.2 valorizza l'offerta di pasti gratuiti aggiuntivi rispetto alla quantità ordinaria contabilizzata, destinati a finalità sociali ed educative coerenti con la natura del servizio. L'attribuzione del punteggio avverrà secondo i seguenti vincoli e modalità, declinati in dettaglio nel Disciplinare di gara e oggetto di specifica clausola contrattuale:

- Cap massimo: il punteggio massimo (4 punti) è attribuito per offerte pari o superiori a 300 pasti gratuiti/anno; oltre tale soglia il punteggio non aumenta. Tale cap, pari a circa lo 0,5% dei pasti annui stimati, evita ribassi anomali surrettizi e garantisce trattamento paritario tra operatori di diverse dimensioni.
- Formula tabellare proporzionale lineare: $P = 4 \times (N \text{ pasti offerti} / 300)$, arrotondata a una cifra decimale, con N pasti offerti ≤ 300 .
- Destinazione vincolata: i pasti gratuiti sono destinati esclusivamente a (i) utenti segnalati dai Servizi Sociali del Comune sulla base di parametri ISEE definiti dall'Ente, e (ii) eventi educativi e progetti formativi promossi dall'Istituzione scolastica.

- Limite individuale: nessun nucleo familiare può beneficiare di oltre 50 pasti gratuiti per anno scolastico, a garanzia della distribuzione equa del beneficio.
- Tracciabilità e rendicontazione: l'aggiudicatario rendiconta mensilmente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto i pasti gratuiti erogati, con indicazione anonima del beneficiario (codice ID assegnato dai Servizi Sociali) e della motivazione.
- Non incidenza sulla contabilizzazione: i pasti gratuiti sono erogati in aggiunta al servizio ordinario contabilizzato a misura, senza alcun corrispettivo a carico dell'Ente.
- Vincolo contrattuale: l'offerta di pasti gratuiti formulata in sede di gara costituisce obbligazione contrattuale dell'aggiudicatario per l'intero triennio di affidamento, con applicazione di penali ex art. 36 del Capitolato in caso di inadempimento.

10. Cronoprogramma del procedimento di affidamento

Il cronoprogramma indicativo del procedimento di affidamento è il seguente, fermo restando l'aggiornamento puntuale in funzione dei tempi effettivi di approvazione degli atti e di pubblicazione del bando:

Fase	Adempimento	Tempistica indicativa
1	Approvazione del progetto	Maggio – Giugno 2026
2	Determinazione a contrarre e prenotazione di spesa	Giugno 2026
3	Pubblicazione del bando di gara su GUUE, GURI e piattaforma telematica dell'Ente	Giugno – Luglio 2026
4	Termine per la presentazione delle offerte (30 giorni dalla pubblicazione)	Luglio – Agosto 2026
5	Sedute di gara: apertura buste amministrative, valutazione offerte tecniche, apertura offerte economiche	Agosto 2026
6	Aggiudicazione, verifica requisiti, stipula del contratto	Agosto – Settembre 2026
7	AVVIO DEL SERVIZIO – Inizio anno scolastico 2026/2027	Ottobre 2026

11. Documenti di progetto

Il pacchetto documentale del progetto di affidamento, redatto ai sensi dell'art. 41, comma 12 e dell'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023, comprende i seguenti elaborati:

N.	Documento	Funzione
1	Capitolato Speciale d'Appalto	Disciplina tecnico-prestazionale del servizio
2	Relazione tecnico-illustrativa	Documento descrittivo del progetto (presente documento)
3	Relazione economico-finanziaria	Calcolo bottom-up del costo del pasto e Quadro Economico
4	DUVRI	Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze ex art. 26 D.Lgs. 81/2008
5	Schema di contratto	Atto pubblico amministrativo regolante il rapporto contrattuale

Gallipoli, 22/08/2025

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Luigi Busti