



Unione dei Comuni delle Serre Salentine

COMUNI DI ARADEO, COLLEPASSO, NEVIANO, TUGLIE, SANNICOLA, SECLÌ

PROVINCIA DI LECCE

Sede legale: Municipio di Aradeo - Via A. Moro, 2 - 73040 Aradeo - Tel. 0836-552583

Sede operativa - Municipio di Sannicola - piazza della Repubblica n. 1 - 73017 Sannicola:

C.F. 93067260757 - P.I. 03704680754

www.unioneserresalentine.it - PEC: unionecomunisresalentine@pec.rupar.puglia.it

Allegato 1

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E
PRIMARIA UBICATE NEI COMUNI DI ARADEO, COLLEPASSO,
NEVIANO.TUGLIE E SECLÌ**

CPV 55300000-3 - Servizi di ristorazione e distribuzione pasti

INTRODUZIONE

La presente relazione illustra l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole dei Comuni dell'Unione dei Comuni delle Serre Salentine (Prov. Lecce) che hanno trasferito la specifica funzione all'Unione con propri atti deliberativi. I Comuni interessati sono, pertanto, Aradeo, Collepasso, Neviano, Tuglie e Seclì.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Caratteristiche del servizio: inquadramento del servizio offerto con riferimento agli obiettivi finali previsti e descrizione dei principali standard tecnici, qualitativi e quantitativi del servizio.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad un'impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata "Impresa") del servizio di ristorazione scolastica - per gli anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028, salvo proroga per l'annualità 2028/2029, a favore dagli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria a tempo pieno di seguito elencate, ai docenti e al personale ATA aventi diritto, con la produzione, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione di pasti, nonché la pulizia e il riordino dei locali adibiti a ristorazione.

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la **produzione dei pasti presso i Centri cottura messi a disposizione dall'Ente appaltante e, precisamente, dei Comuni di Aradeo, Collepasso e Tuglie e il successivo** trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo presso le sedi di mensa scolastica.

Restando inteso che, in caso temporanea indisponibilità di uno o più centri di produzione di proprietà comunale, la preparazione dei pasti da erogare dovrà avvenire presso il centro cottura indicato dall'Appaltatore al momento dell'offerta.

Il servizio di ristorazione scolastica, comprende tutte le attività necessarie alla fornitura dei pasti come di seguito specificato:

- acquisto delle derrate alimentari;
- preparazione e cottura dei pasti nei Centri cottura, confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo;
- trasporto dei pasti dai Centri cottura alle sedi di mensa scolastica;
- porzionamento e distribuzione;
- approntamento e riassetto sedi mensa, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel capitolato speciale d'appalto. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti secondo le disposizioni vigenti nei rispettivi comuni;
- fornitura di posate in acciaio e stoviglie in ceramica/porcellana, in numero sufficiente, lavabili in lavastoviglie e di bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432/2002 oltre che di tovaglie e tovaglioli monouso (materiale a perdere o riciclabile);
- fornitura di posate e stoviglie, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432/2002 su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice, in casi eccezionali (per es. interruzione energia elettrica, acqua, ecc.).

Le modalità di svolgimento del servizio, sono specificate nel Capitolato Speciale, sono ispirate ai Criteri

Minimi Ambientali (cd. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare del 10.03.2020.

Sulla base delle presenze registrate nell'anno precedente, il **numero dei pasti giornalieri**, per ciascuno degli anni scolastici oggetto della procedura di gara, **è presumibilmente pari a n. 845 (ottocentoquarantacinque)**, inclusi i pasti per il personale docente ed ATA avente diritto.

La preparazione dei pasti avverrà nei centri cottura messi a disposizione dai Comuni di Aradeo, Collepasso e Tuglie ubicati in:

- Centro cottura di Aradeo: via Di Salvo sn°
- Centro Cottura di Collepasso: via Regina Elena n°4
- Centro Cottura di Tuglie: via Genova sn°

La distribuzione dei pasti verrà effettuata come segue:

COMUNE	SCUOLA	SEDE DELLA MENSA SCOLASTICA	ORARIO (INDICATIVO) DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ARADEO	Infanzia	Via Sereni	Ore 12:00
	Infanzia	Via Di Salvo	Ore 12:00
	Infanzia	Via della Costituzione	Ore 12:00
	Primaria	Via Sereni	Ore 13:00
	Primaria	Via Togliatti	Ore 13:00
COLLEPASSO	Infanzia Statale via R. Calabria	Mensa via Puccini angolo via R. Calabria	Ore 12:00 (doppio turno unica mensa)
	Primaria via R. Elena	Mensa via Puccini angolo via R. Calabria	Ore 13:00 (doppio turno unica mensa)
	Scuola Paritaria dell'Infanzia "Cristo Re"	Via Roma	Ore 12:00
NEVIANO	Infanzia	Via Dante	Ore 12:00
	Primaria	Via Perlasca n. 3	Ore 13:00
SECLÌ	Infanzia	Via San Paolo	Ore 12:00
TUGLIE	Infanzia	Via Genova	Ore 12:00

Obblighi di servizio pubblico

La ristorazione scolastica è configurata come un servizio essenziale e, quindi, strumentale alla garanzia dell'effettività del diritto di studio in favore della generalità della popolazione, pertanto l'Unione dei Comuni, nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico:

- ✓ garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione;
- ✓ garantisce la non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etico-religiosi);
- ✓ favorisce le corrette abitudini alimentari, potenziando l'aspetto qualitativo del servizio; ciò attraverso:

sicurezza e conformità alle norme; appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale; rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità; congruo rapporto tra qualità e prezzo; soddisfazione dell'utenza. Si tratta di un insieme di "condizioni" che l'operatore economico, ove considerasse unicamente il proprio interesse commerciale, non si assumerebbe o non si assumerebbe allo stesso modo senza compenso; esse sono individuate in sede di gara e nel contratto di servizio e, come meglio esplicitato infra, sono necessarie per garantire l'accessibilità del servizio da parte di tutte le fasce potenziali di utenza, la qualità del servizio anche in relazione a specifiche scelte. Circa il ruolo degli enti affidanti, si richiamano i seguenti articoli del D.Lgs. 201/2022: – *"Il presente decreto (...) individua le funzioni fondamentali di indirizzo, controllo e regolazione degli enti locali relative ai servizi di interesse economico generale di livello locale, al fine di assicurare l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale e territoriale"* (art. 1 comma 4);

- ✓ *"L'istituzione, la regolazione e la gestione dei servizi pubblici di interesse economico generale di livello locale rispondono a principi di concorrenza, sussidiarietà, anche orizzontale, efficienza nella gestione, efficacia nella soddisfazione dei bisogni dei cittadini"* (art. 3 comma 2 del D. Lgs. 201/2022) Con l'erogazione del servizio da parte di ditte specializzate:

– è possibile assicurare una gestione efficace ed efficiente del servizio di ristorazione scolastica, valorizzando le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati;

– rimane in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRECELTA

Per il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico sopra evidenziati, per favorire una gestione funzionale ed efficiente del servizio e garantirne una migliore fruibilità agli utenti, si ritiene che sussistano specifiche ragioni per l'affidamento del servizio ad un soggetto terzo dotato della capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico. Per l'individuazione di tale soggetto si ritiene opportuno ricorrere a procedure di affidamento idonee ad assicurare la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e la garanzia di una adeguata informazione alla collettività di riferimento. Nel caso specifico la modalità di affidamento prescelta – come anche più sopra anticipato - è l'affidamento ad un operatore economico di mercato, mediante procedura di gara ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio. In particolare, la scelta del contraente sarà effettuata mediante **procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n°36/2023**. L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo**, ai sensi di quanto previsto dall'art. 108, co. 2 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'appalto è costituito da un unico lotto ed è finanziato con fondi propri.

N.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo complessivo comprensivo degli oneri non soggetti a ribasso
1	Servizio di ristorazione scolastica	55300000 - 3	P	€ 2.531.785,68
Importo totale dell'appalto				€ 2.531.785,68

Tabella n. 2 - Importo dell'appalto

L'importo dell'appalto è al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il costo annuo del servizio di ristorazione scolastica ammonta a **€ 684.266,40** determinato sulla base dei seguenti elementi:

1. Giorni annuali di servizio: n. 150
2. Numero giornaliero di pasti medi da somministrare (alunni + docenti + personale ATA): n. 845
3. Costo singolo pasto: € 5,37
4. Oneri sicurezza / pasto non soggetti a ribasso: € 0,03

L'importo a base d'asta è di € 5,37 per singolo pasto, iva e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso esclusi.

Detto prezzo unico dovrà essere considerato remunerativo ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste dal capitolato a carico dell'Impresa.

L'individuazione dell'importo a base di gara è il risultato di un'approfondita indagine di mercato ed è stata supportata dalla valutazione economica del costo del personale. Premesso che tale valutazione rientra nell'esercizio della discrezionalità tecnica propria della Stazione Appaltante, finalizzata a individuare un prezzo che sia congruo rispetto alle prestazioni richieste e remunerativo per gli operatori economici, alla stessa si è proceduto facendo riferimento ai seguenti elementi/criteri, del tutto verificabili:

- il prezzo a base di gara per singolo pasto – indicato in € 5,40 ed incrementato rispetto all'affidamento del servizio nell'anno precedente - risulta sensibilmente superiore al costo medio per pasto previsto dal D.M. 10 marzo 2020, pari a € 4,60 (cfr. relazione tecnica per la revisione dei CAM dell'Università degli Studi di Milano, 2017), scostamento necessario per attualizzare i costi a fronte della evoluzione del mercato in termini di rincari delle materie prime e dei costi energetici intervenuti fino a oggi, senza compromettere l'approvvigionamento di derrate biologiche e a filiera (secondo percentuali minime specificatamente richieste nelle relative previsioni del Capitolato Speciale);
- rispetto alla precedente gestione, l'Impresa Aggiudicataria dovrà servire due plessi in più nel Comune di Neviano, così beneficiando di una sensibile riduzione degli oneri gestionali dovuti alle economie di scala;
- per l'esecuzione del servizio, i Comuni mettono a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto i Centri cottura (o di produzione dei pasti), esonerandola dal pagamento degli oneri relativi alle utenze e della manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali. Inoltre la sostanziale vicinanza del centro cottura dalle sedi di consegna, riduce i costi del trasporto pure incluso nei servizi da erogare;
- si è proceduto ad una stima analitica, in piena conformità con quanto disposto dall'articolo 11, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023 e dal relativo allegato I.01, del costo della manodopera, quantificato in complessivi **€ 445.704,40** per l'intera durata dell'appalto (2 anni). Per giungere a tale determinazione, la Stazione Appaltante ha utilizzato come riferimento il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo e D.D. 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, prov. di Lecce, comprensivi dell'incremento per rinnovo contrattuale al 2027.

Il costo della manodopera è stato calcolato sulla base delle tabelle ministeriali di determinazione del costo medio per i dipendenti di aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

Nella determinazione del costo si è tenuto conto del numero di addetti impiegati e del monte ore settimanali fornito dagli operatori economici cessanti che hanno gestito il servizio nell' A.S. 2025/2026.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

ANALISI DI EFFICIENZA ED ECONOMICITÀ DELLA SCELTA

La scelta di affidare il Servizio in oggetto mediante **procedura aperta ex art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023**, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 108, co. 2), risponde a precise ragioni di efficienza economica, sostenibilità e complessità tecnica del servizio, preferendola nettamente alla modalità dell'affidamento diretto.

Nello specifico, le motivazioni tecnico-economiche si articolano come segue:

- **Entità economica del contratto e apertura al mercato:** L'importo complessivo presunto dell'appalto (comprensivo di opzioni di proroga contrattuale, proroga tecnica e fondo varianti) è stimato in **€2.531.785,68**, per una durata potenziale complessiva che estende l'affidamento fino a tre anni e sei mesi. Un valore economico così rilevante esclude la viabilità di un affidamento diretto e richiede, per ragioni di trasparenza e corretta gestione delle risorse pubbliche, l'attivazione del confronto competitivo all'interno di un mercato specializzato come quello della ristorazione collettiva. Ciò permette di selezionare il candidato in grado di fornire il servizio al minor costo e con le migliori condizioni per la collettività, rispettando i criteri comunitari ed evitando distorsioni della concorrenza.
- **Unitarietà della gestione e non divisibilità in lotti:** Ai sensi dell'art. 58, co. 2, del D. Lgs. 36/2023, si prevede di non dividere l'appalto in lotti. L'unitarietà della gestione è indispensabile per garantire la standardizzazione delle attività e un efficace coordinamento delle prestazioni tra il centro di produzione e i vari plessi scolastici. Un eventuale frazionamento o un affidamento diretto non strutturato pregiudicherebbe la sostenibilità economica dell'affidamento, determinando il concreto rischio di gara deserta a causa dell'assenza di un'adeguata marginalità economica per gli operatori. La procedura aperta è lo strumento idoneo ad intercettare operatori economici dotati di una capacità imprenditoriale idonea a sostenere tale unitarietà gestionale.
- **Complessità tecnica e requisiti qualitativi (C.A.M.):** Il servizio richiesto non si configura come una mera fornitura standardizzata, ma presenta una forte pervasività tecnica e stringenti obblighi qualitativi e ambientali. Si richiede, infatti, il pieno rispetto dei Criteri Minimi Ambientali (CAM) di cui al D.M. 65/2020, il quale prevede elevate percentuali di alimenti da agricoltura biologica (es. 50% per frutta e carne bovina, 100% per uova e latte) e da filiera corta o Km 0. La procedura aperta, basata sul miglior rapporto qualità/prezzo, consente all'Amministrazione di valutare analiticamente i progetti tecnici e le offerte migliorative presentate dai concorrenti (es. le proposte per la lotta allo spreco alimentare ex L. 166/2016 e i piani di autocontrollo igienico HACCP), elementi che un affidamento diretto non permetterebbe di mettere a confronto in modo oggettivo e trasparente.
- **Stabilità occupazionale e gestione della clausola sociale:** L'Appalto include l'applicazione della clausola sociale (artt. 57 e 102 del D. Lgs. 36/2023) per garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato dal gestore uscente. Una procedura ad evidenza pubblica garantisce che l'operatore economico selezionato possieda la solidità organizzativa necessaria per assorbire e gestire correttamente l'organico necessario nel rispetto dei contratti collettivi nazionali e territoriali.

In sintesi, la procedura aperta ex art. 71 rappresenta l'unica modalità di affidamento capace di coniugare l'elevato valore economico del servizio, la necessità di una gestione unitaria non frammentata, il rispetto dei rigorosi standard ambientali e sanitari imposti dalla legge e la tutela del personale dipendente, garantendo al contempo il pieno rispetto dei principi comunitari di trasparenza, non discriminazione ed economicità.

QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO

A)	IMPORTO DEL SERVIZIO A BASE D'APPALTO	
A.1)	IMPORTO COMPLESSIVO STIMATO A BASE DEL'ASTA (n°126716 pasti annui X €/pasto 5,40 X n°2 anni)	€ 1.368.532,80
	DI CUI COSTO COMPLESSIVO DEL PERSONALE	€ 445.704,40
A.2)	ONERI PER LA SICUREZZA NON SOGGETTI AL RIBASSO (n°126716 pasti annui X €/pasto 0,03 circa X n°2 anni)	€ 7.534,50
A)	TOTALE IMPORTO PRESUNTO PER ESECUZIONE DEL SERVIZIO (compresi oneri sicurezza)	€ 1.368.532,80
B)	SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE	
B.1)	I.V.A. sul servizio (4% su A)	€ 54.741,31
B.2)	SPESE DI GARA (contributo di gara, commissione di gara, ecc.)	€ 4.660,00
B.3.1)	Direzione Esecuzione Contratto ex art. 114 comma 1 del D.Lgs. n°36/2023	€ 4.000,00
B.3.2)	Cassa previdenziale (4% di B.3.1)	€ 160,00
B.3.3)	IVA su onorario DEC [22% di (B.3.1 + B.3.2)]	€ 915,20
B.3)	Incentivo al R.U.P. ex art. 45 D.Lgs. 36/2023 (2% di A)	€21.896,53
B4	Imprevisti, arrotondamenti	€ 594,16
B12)	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE	€ 86.967,20
IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO PER ANNI 2		€ 1.455.500,00