



# Comune di Veglie

Provincia di Lecce

Settore II - Affari Generali e Segreteria



## Progetto di Organizzazione del servizio di refezione scolastica del Comune di Veglie AA.SS. Gennaio 2026 – Giugno 2029



Allegato

1

Relazione tecnica  
e quadro economico di spesa

R.U. Progetto

Dott.ssa Cinzia MARGARITO – E.Q. Settore II Comune di Veglie

Progetto

Ing. Gianluca Manieri – Nardò (LE) – n. 3288 Ordine ing. Lecce

Versione

v.2 – Novembre 2025

La Sindaca

(Dott.ssa. Mariarosaria DE BARTOLOMEO)

L'Assessore al servizio

(Sig. Maurizio SPAGNOLO)



# Comune di Veglie

Provincia di Lecce

**Settore II - Affari Generali e Segreteria**



Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e scuola primaria a tempo pieno del Comune di Veglie  
AA.SS. Gennaio 2026 – giugno 2029

## **RELAZIONE ILLUSTRATIVA E TECNICO – ECONOMICA**

### **Premessa**

Il presente documento illustra le caratteristiche dell'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di Veglie per anni 3 (tre) e mezzo con avvio dall'anno scolastico 2025 – 2026 fino all'A.S. 2028 – 2029, e precisamente dal mese di gennaio 2026 fino al mese di giugno 2029, comprendente le attività di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nelle scuole dell'infanzia statali e nelle scuole primarie a tempo pieno, ed è redatto ai sensi dell'art.41 comma 12 del D. Lgs. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 41 comma 12 del D.lgs 36/2023 “Livelli e contenuti della progettazione”, la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del progetto.

I contenuti minimi del progetto sono costituiti almeno da una relazione generale illustrativa, da capitolato tecnico e dal documento di stima economica secondo le previsioni di cui all'articolo 41, commi 13 e 14, del D.lgs 36/2023.

Per i contratti relativi a servizi e forniture, il costo medio del lavoro è determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, tenuto conto della dimensione o natura giuridica delle imprese, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali.

In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo medio del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più affine a quello preso in considerazione.

Nei contratti di lavori e servizi, per determinare l'importo posto a base di gara, la stazione appaltante o l'ente concedente individua nei documenti di gara i costi della manodopera. I costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

In accordo al Codice, la presente relazione, il capitolato e gli altri documenti di gara sviluppano i seguenti contenuti:

- relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
- indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008;

- calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione dei costi della manodopera e degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;
- capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire;
- aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa, e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara;
- indicazione delle circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

## Descrizione sintetica del servizio

Il Comune di Veglie garantisce lo svolgimento del servizio di refezione scolastica di cui alla L.r. 31/2009, art. 5, lett. b), attraverso affidamento in appalto a prestatore d'opera specializzato, con la finalità di garantire ai fruitori la frequenza delle attività scolastiche nel periodo previsto.

Nel rispetto degli attuali standard, il servizio più in dettaglio comprende:

- a) l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- b) la preparazione e la cottura dei cibi nel centro di cottura di proprietà o nella disponibilità della ditta appaltatrice;
- c) il confezionamento dei pasti per il trasporto;
- d) il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei e di contenitori in grado di mantenere la temperatura imposta dalla normativa sino al luogo del consumo, degli alimenti dal centro di cottura ai plessi scolastici del Comune di Veglie;
- e) la fornitura di stoviglie e degli altri materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo: piatti, tovaglioli, bicchieri, posate, ecc., necessari alla consumazione del pasto giornaliero;
- f) l'apparecchiatura, la sparcchiatura e la pulizia dei tavoli;
- g) la porzionatura e la distribuzione dei pasti agli utenti;
- h) la pulizia, disinfezione e rigoverno delle attrezzature e degli ambienti, ivi inclusi tavoli, pavimenti e servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti;
- i) la raccolta delle diverse frazioni dei rifiuti prodotti, ed il conferimento al servizio cittadino di raccolta con le modalità stabilite dalla relativa regolamentazione;
- j) prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari nel rispetto della normativa regionale e nazionale.

Il servizio deve essere svolto nel rispetto di quanto previsto dagli atti di gara, in particolare del Capitolato speciale del servizio, delle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale" stabilite con la deliberazione di G.R. 2 agosto 2018 n. 1435 della Regione Puglia, e comunque della normativa applicabile alla materia che dovesse intervenire anche successivamente in corso di gara o di esecuzione del contratto, e dei Criteri Ambientali Minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 s.m.i.

Dovrà essere assicurata la predisposizione di pasti speciali per problemi di salute temporanei (**dieta in bianco**), permanenti (**allergie e intolleranze alimentari**) o per **diete etico – religiose**.

Si rammenta, infatti, che la refezione scolastica assume un ruolo importante anche come momento educativo, volto a ridurre le disuguaglianze sociali, per l'adozione di comportamenti rispettosi della salute umana e di tutela dell'ambiente.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

## Scuole presso cui si svolgerà il servizio

I plessi presso cui sarà effettuato il servizio di refezione scolastica sono i seguenti:

*Tabella 1: Edifici scolastici in cui si svolge il servizio*

Denominazione Plesso Scolastico	Indirizzo
Istituto Comprensivo Statale “Peppino Impastato”	
Scuola dell'Infanzia “Via Della Pace” codice LEAA8AF033	Via Della Pace
Scuola dell'Infanzia “G.Rodari” codice LEAA8AF011	Via Fieramosca
Scuola dell'Infanzia “G.Rodari” codice LEAA8AF022	Via Taranto
Scuola Primaria “Aldo Moro” codice LEEE8AF016	Via Casa Savoia
Scuola Primaria “Via Garibaldi” codice LEEE8AF027	Via Garibaldi

La media giornaliera dei pasti erogati nelle precedenti annualità si aggira intorno ai 400 pasti/die somministrati ad alunni e docenti, mentre per il presente progetto è assunta pari a circa **500 pasti** per gli alunni e per i docenti e personale ATA.

Nell'anno scolastico 2018 – 2019 in cui non si è verificata alcuna limitazione e restrizione del servizio a causa della successiva pandemia di COVID 19, sono stati mediamente erogati n. 450 pasti giornalieri e complessivamente n. 72.000 pasti per tutto l'anno scolastico e, anche se tale dato è in netta diminuzione negli anni seguenti, all’inizio del A.S. 2025/2026 si è registrato un aumento.

Non si prevedono particolari avvenimenti (interventi sugli edifici scolastici, nuove aperture o chiusure di plessi, trasferimento alunni) che possano incidere significativamente sulla popolazione scolastica o sui dati medi calcolati.

Tenuto conto anche delle variazioni che potranno intervenire nel corso del contratto, il servizio prevederà anche in futuro 5 (cinque) punti finali di erogazione del servizio su n. 5 plessi.

In relazione all'organizzazione dei servizi scolastici ed alla disponibilità dei locali, la consumazione dei pasti potrà avvenire indifferentemente in locale refettorio, ove disponibile, o nelle aule.

Si evidenzia che questo Ente ha in corso dei lavori per la realizzazione di un centro cottura, abbinato ad una nuova mensa a servizio del plesso scolastico sito in Via della Pace, con una fine dei lavori e messa in esercizio preventivata per il 4 trimestre 2026 (presumibilmente settembre-ottobre). Pertanto si potranno concordare eventuali convenzioni per l'uso della struttura in argomento (planimetria allegata).

### **Periodo e orari di servizio**

La data di inizio del servizio è prevista di norma, salvo esigenze specifiche, per il primo lunedì del mese di ottobre di ogni anno.

La data finale del servizio, per ciascuna annualità del contratto, coinciderà di norma al 31 maggio.

Le suddette date hanno carattere indicativo; l'Amministrazione comunale, sentiti i Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio.

Il servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì sulla base del calendario fissato dalle Autorità scolastiche; in caso di riorganizzazione dell'orario scolastico su sei giorni per uno o più plessi scolastici, dovrà essere garantito il servizio su sei giorni settimanali. Salvo diverse disposizioni dell'Autorità scolastica, la somministrazione dei pasti avverrà nella fascia oraria dalle ore 12:00 alle ore 13:00.

Per la consegna di eventuali pasti freddi (cestini viaggio, ecc.) la consegna dovrà essere assicurata tra le ore 7:30 e le ore 8:00, salvo che sia diversamente concordato.

Si stimano periodi di servizio pari a 32 settimane per un totale di 155 giorni per anno scolastico pieno (aa.ss. 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029) e n. 105 giorni per l'a.s. 2025/2026 (da gennaio a giugno 2026).

## **Criteri ambientali minimi (CAM)**

Il bando e il capitolato di gara recepiscono i CAM “*Criteri Ambientali Minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva - criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari*” emanati dal Ministero della transizione ecologica con DM 65 del 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

Tra gli obiettivi dei CAM c’è il sostegno ai modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale (biologico in primis) e con esso le economie locali ed anche i piccoli produttori, salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche, promuovere una dieta a minor consumo di proteine animali, prevenire e ridurre le eccedenze alimentari, contenere i consumi energetici, dare più rigore alle verifiche di conformità del servizio e diffondere una cultura attenta alla salute dei bambini e dell’ambiente.

Il principale aspetto dei nuovi Criteri Ambientali Minimi è l’incremento dei prodotti biologici, che passa dal 40% al 50% per la mensa scolastica.

In particolare, per la mensa scolastica devono essere osservate le seguenti percentuali:

- 100% uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)
- 100% latte e yogurt
- 100% succhi di frutta o nettari di frutta (senza zuccheri aggiunti)
- 50% frutta, ortaggi, legumi, cereali
- 50% carne bovina
- 30% salumi e formaggi
- 40% olio extravergine di oliva
- 33% pelati, polpa e passata di pomodoro

Il bando di gara prevede l’assegnazione di punti tecnici premianti all’offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici a chilometro zero e da filiera corta per quanto riguarda la fornitura di ortaggi, legumi, frutta, cereali, pasta, latticini, carne, uova, olio, conserve di pomodoro e altri prodotti trasformati.

Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

In accordo ai CAM, si è evitato di richiedere per frutta o ortaggi il rispetto di un determinato calibro; si è privilegiato il rispetto della stagionalità e la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale.

Al fine di favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, si è incentivata l’offerta di percorsi di educazione alimentare che favoriscano l’accettazione di piatti più sani e sostenibili.

Si è favorito il consumo di specie ittiche - cefalo, sarde, sigano, sugaro, palamita, spatola, il merluzzo carbonaro, la mormora, il tonno alletterato, il tombarello, il cicerello, i totani - diverse da quelle consuetudinariamente offerte (merluzzo e platessa), escludendo la somministrazione di “pesce ricomposto”, prefritto e preimpanato.

Il disciplinare incentiva l’offerta di pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi ed evitino scarti di alimenti anche in fase di preparazione. Si richiede, quindi, l’elaborazione di piatti con parti di verdura che in genere vengono scartati ma che possono essere utilizzati come ingredienti di pietanze da somministrare in mensa, senza perdere la qualità del gusto dei piatti al fine di ottenere il gradimento dei destinatari.

E' stato richiesto di monitorare gli scarti 'distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, e prevedendo l'introduzione di un sistema di controllo con analisi delle motivazioni che giustifichino l'eccedenza di cibo mediante la somministrazione di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi, somministrati agli insegnanti, nonché agli alunni, anche a partire da 7 anni di età.

Per la porzionatura dei pasti si prevede l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce di utenza per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Il menu sarà affisso in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico, in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Il disciplinare limita l'uso dei prodotti monodose prescrivendo limiti all'utilizzo di prodotti prelavati (in particolare prodotti ittici e carni ricomposte, limite all'uso di ortaggi surgelati e divieto dell'uso di prodotti di IV gamma).

### **Controlli sulla qualità del servizio**

Il progetto delinea già nella presente fase dell'appalto il sistema dei controlli finalizzato alla continua verifica della qualità e dell'idoneità del servizio.

In accordo ai CAM, il capitolato specifica le modalità di effettuazione delle verifiche di conformità del servizio, attraverso il controllo della qualità degli alimenti e del buon andamento del servizio con ispezioni in loco.

L'appalto prevede espressamente le modalità operative del direttore dell'esecuzione del contratto e degli altri organismi deputati al controllo sulla qualità del servizio (Commissione Mensa) prevedendo espressamente la possibilità di ispezioni nelle cucine e nei magazzini di deposito delle derrate alimentari anche senza preavviso.

La ditta è tenuta a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e della Commissione Mensa per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie.

### **Formazione del personale**

In accordo ai CAM, è stata prevista l'adeguata formazione per il personale addetto al servizio, finalizzata alla riduzione degli sprechi. Per il personale addetto alla sala mensa la formazione è mirata alla corretta porzionatura dei pasti, mentre per gli addetti alla cucina la formazione si concentra sulle 'tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, e sulle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento'.

### **Oneri a carico dell'appaltatore**

L'appaltatore è tenuto, per l'effettuazione dei servizi, al rispetto della normativa applicabile in materia, delle disposizioni del capitolato speciale del servizio e degli altri atti di gara, delle (eventuali) condizioni migliorative offerte in sede di gara, dei principi di buona tecnica e della ordinaria cautela e diligenza richiesta per lo svolgimento dei servizi, dei criteri di universalità e libero accesso di tutti i cittadini, dei principi di trasparenza, proporzionalità, efficienza ed economicità.

L'appaltatore dovrà garantire l'effettuazione del servizio secondo il progetto presentato in gara nel rispetto degli standard minimi di servizio previsti dal Capitolato speciale e dai documenti di gara.

Fatte salve le più specifiche indicazioni del capitolato speciale del servizio, restano a carico all'appaltatore, che dovrà provvedervi a propria cura e spese:



- la messa disposizione di idoneo **centro per lo stoccaggio, lavorazione, cottura** degli alimenti e preparazione dei pasti, compresi tutti i relativi locali accessori e di servizio, attrezzature, arredi, suppellettili, spese di gestione, assicurazione e funzionamento comunque denominati. Qualora il Comune di Veglie rendesse disponibile in corso di vigenza del contratto locali propri per lo stoccaggio, lavorazione, cottura degli alimenti, gli stessi saranno messi a disposizione dell'Operatore Economico aggiudicatario del servizio, in condizione agibile ed adeguata alla norma vigente. L'O.E. avrà l'obbligo di utilizzarli assumendo a proprio carico i relativi oneri gestionali che saranno dettagliati nel contratto di concessione del bene.

Si rinvia, inoltre, a quanto sopra relativamente ai lavori di realizzazione di un centro cottura, abbinato ad una nuova mensa presso il plesso scolastico sito in Via della Pace.

- la fornitura dei **mezzi necessari per il trasporto degli alimenti** a norma, compresi i relativi contenitori; tutti i mezzi dovranno essere idonei per l'uso, nuovi o comunque in ottime condizioni di manutenzione, forniti di collaudo, bollo e assicurazione. Deve essere assicurata la disponibilità di almeno un mezzo di riserva per far fronte a temporanea avaria o indisponibilità;
- l'acquisto, il trasporto e la corretta conservazione di tutte le derrate alimentari e le materie prime necessarie per la preparazione dei pasti; l'implementazione e la gestione del sistema di controllo interno sulla qualità degli alimenti e dei processi interni;
- la fornitura degli **arredi fissi e mobili, delle attrezzature, dei contenitori, piani di lavoro, carrelli, armadi, stoviglie monouso o lavabili necessari per lo sporzionamento**, l'apparecchiatura ed il **servizio del pasto**; l'appaltatore potrà utilizzare, se idonee, le attrezzature esistenti;
- la gestione e lo smaltimento dei rifiuti prodotti in conformità alla normativa vigente;
- **L'assunzione e la formazione del personale**, che dovrà essere sempre in possesso dei prescritti requisiti di carattere sanitario, fisico e psico-attitudinale. Ai sensi dell'art. 11 del Codice dei Contratti, l'appaltatore è tenuto ad applicare al personale assunto il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;

**Clausola di salvaguardia.** Fatta salva l'autonomia gestionale e organizzativa dell'appaltatore, in linea di massima potranno essere adibiti al servizio le unità di personale indicate nella *Tabella 2*, che corrispondono alle dotazioni di personale che si ritengono congrue per l'esecuzione del servizio con un adeguato standard di qualità e che sono state considerate per la formazione del prezzo unitario.

Il Comune di Veglie salvaguarda e promuove la professionalità e la stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio, il cui elenco (in forma anonima) è riportato tra gli allegati alla presente relazione.

Fatto salvo il rispetto dei principi dell'Unione europea in materia di concorrenza, si prevede il reimpiego di tutto il personale dell'appaltatore uscente già utilizzato nei servizi, che deve di regola essere assunto a tempo indeterminato garantendo il riconoscimento della qualifica, anzianità maturata, inquadramento contrattuale, impiego orario e livello di retribuzione sulla base della clausola sociale di cui all'art. 57 del Codice dei Contratti.

E' fatta salva l'applicazione del periodo di sospensione a zero ore nei mesi estivi in cui il servizio non viene erogato.

L'aggiudicataria dovrà assicurare la sostituzione del personale in caso di assenza prolungata per più giorni. In caso di congedo per anzianità, deve essere assicurato lo svolgimento del servizio con la reintegrazione del personale cessato, ovvero, qualora compatibile con l'organizzazione del servizio e le necessità dell'appaltatore, con integrazione oraria del personale restante.

L'aggiudicataria dovrà assicurare a tutti i lavoratori, senza distinzioni di genere e discriminazioni a parità di condizioni e capacità, uguali opportunità di formazione, crescita professionale, e miglioramento economico.

- Restano a carico dell'appaltatore tutti gli oneri, le forniture e i servizi accessori necessari per l'esecuzione del servizio, nessuno escluso, quali, a titolo esemplificativo:
  1. la pulizia giornaliera dei locali e dei mezzi utilizzati, compreso personale, mezzi e materiali di pulizia;
  2. la manutenzione ordinaria e straordinaria del centro di cottura, dei mezzi di trasporto, comprese revisioni periodiche, adeguamento a disposizioni sopravvenute e sostituzione per guasto, difetto o obsolescenza; la fornitura degli arredi per le sale di sporzionamento, e la sostituzione degli arredi e delle attrezzature non idonei;
  3. le spese per consumi, bollo, assicurazioni, collaudi, carburanti, lubrificanti e qualsiasi bene di consumo accessorio e necessario;
  4. le spese per la sostituzione di mezzi e attrezzature in caso di guasto meccanico, temporanea indisponibilità per qualsiasi causa;
  5. spese di bollo del contratto, assicurazione, pratiche amministrative comunque denominate; gestione HACCP, sistemi di qualità e certificazione, imposte e tasse;
  6. custodia e rimessaggio dei mezzi; sorveglianza e guardiania.

L'appaltatore, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà dichiarare di aver visionato i locali in cui deve svolgersi il servizio o, comunque, di avere tenuto conto nella formulazione della propria offerta dello stato dei luoghi.

*Tabella 2: Dotazioni e costo del personale*

	n. unità	qualifica	costo di impiego orario	monte ore settimanale h	costo di impiego settimanale	n. settimane di impiego	costo annuale
<b>Cuoco</b>	1	4.a	€ 20,58	35	€ 720,30	32	€ 23.049,60
<b>Aiuto cuoco</b>	1	5.a	€ 19,33	25	€ 483,25	32	€ 15.464,00
<b>Autisti</b>	2	5.a	€ 19,33	20	€ 386,60	32	€ 12.371,20
<b>Assistenti</b>	20	6.a S	€ 18,56	285	€ 5.289,60	32	€ 169.267,20
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>			<b>365</b>	<b>€ 6.879,75</b>		<b>€ 220.152,00</b>

Nel conteggio del costo del personale è stato utilizzato il seguente criterio:

1. sono stati acquisiti, sia mediante consultazione dell'operatore economico attualmente svolgente il servizio, sia mediante appositi sopralluoghi presso i plessi scolastici durante gli orari di effettivo svolgimento della parte di servizio concernente la somministrazione e di quelli concernente la preparazione, i dati circa la dotazione del personale dell'operatore economico che sta svolgendo il servizio;
2. è stato elevato il numero di personale rispetto a quello attualmente impiegato nel servizio, tenendo a mente la necessità di potenziare il servizio di sporzionamento presso i plessi scolastici e altresì la necessaria presenza di almeno n. 2 autisti per la conduzione dei rispettivi mezzi impiegati dall'operatore economico nello svolgimento del servizio, differenziando però alcune mansioni specifiche in base ai dati raccolti (vedi autisti, aiuto cuoco);
3. è stato ipotizzato uno schema di lavoro quotidiano in base all'effettivo svolgimento del servizio tenendo conto che la refezione scolastica si svolge su un totale di soli 5 plessi scolastici, di cui alcuni caratterizzati dalla presenza di classi ad orario continuato, con impegno relativo nell'assistenza e somministrazione dei pasti (7 h/die operazioni di cottura, 5 h/die di assistenza alla cottura, 2 h/die per ciascun autista, circa h 2,85/die per ciascun assistente).

#### **Suddivisione in lotti**

L'appalto non è suscettibile di essere suddiviso in lotti in quanto riguarda una pluralità di prestazioni tra loro interdipendenti e interconnesse non frazionabili dal punto di vista tecnico, organizzativo ed economico.

#### **Costi del personale**

Sulla base della dotazione di personale prevista dalla *Tabella 2: Dotazioni e costo del personale*, e delle pertinenti tabelle ministeriali, è stato determinato il costo di impiego del personale. Il predetto costo, per come è stato determinato, è da intendersi comprensivo degli oneri riflessi, dei costi delle sostituzioni per ferie, maternità e malattia.

#### **Costo delle materie prime**

Il parametro di costo delle materie prime è stato determinato sulla base delle tabelle dietetiche autunno inverno del Dipartimento di prevenzione – servizi igiene degli alimenti della ASL Lecce – Area sud, in quanto già disponibili in formato elettronico adeguato, e comunque sufficientemente rappresentative per lo scopo. A favore di sicurezza, e per tenere conto della somministrazione dei pasti anche al personale docente ed ausiliario, si è fatto riferimento alle grammature previste per la scuola primaria; l'elaborazione è stata effettuata, per semplicità, considerando il solo menu invernale – maggiormente rappresentativo, che è articolato su un periodo di rotazione di cinque settimane. Le quantità analiticamente rilevate sono state quindi aggregate per tipologia di alimento su tale periodo, e riportate ad un valore medio settimanale e quindi all'intero periodo di durata del servizio tenendo conto di una utenza media di 500 pasti al giorno.

L'incidenza del costo delle materie prime sul prezzo totale (tenuto anche conto dell'elevato valore assunto per il presente appalto dalla componente del costo del personale e del valore b.a. fissato per il pasto tipo), è in linea con i valori che si desumono da altri bandi per analoghi servizi reperiti in rete.

Gli alimenti e le categorie merceologiche, le quantità e il valore assunto come costo per le materie prime non ha alcun valore di tipo contrattuale e sono state determinate solo per verificare la congruità dell'importo posto a base di gara. L'Appaltatore è quindi tenuto ad approvvigionare a propria cura e spese tutte le materie prime necessarie per la preparazione dei pasti secondo il menu ASL, con le giuste quantità, e indipendentemente dai valori e dai costi indicati in tabella, eseguendo

autonomamente le proprie valutazioni tecnico economiche e formulando in conseguenza la propria offerta.

### **Costo del trasporto**

Per la determinazione dei costi di trasporto si è fatto riferimento alla tabella dei valori indicativi di riferimento dei costi di esercizio dell'impresa italiana di autotrasporto di merci per conto di terzi elaborata dal Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti, aggiornata alla data del giugno 2024.

Il parametro di costo adottato è relativo al veicolo di tipo "A" è stato assunto pari ad € 0,50, pari al valore minimo della tabella depurato del costo del personale, di cui si è tenuto conto a parte (€ 0,8680 - € 0,3651 = € 0,5029).

### **Oneri e disposizioni in materia di sicurezza**

Fa parte della documentazione di gara il DUVRI preliminare, redatto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/2008. Il documento sarà rielaborato dalle direzioni scolastiche interessate dal servizio (da individuarsi quali soggetto "committente" in quanto hanno la disponibilità dei locali) e dalla ditta appaltatrice del servizio per quanto di rispettiva competenza in relazione alla propria organizzazione di impresa e tenendo conto dei mezzi e delle attrezzature effettivamente impiegati.

### **Importo a base di gara**

L'importo a base di gara per la durata di anni 3 e mezzo del servizio, come in premessa specificato (avvio dall'anno scolastico 2025 – 2026 fino all'A.S. 2028 – 2029, e precisamente indicativamente dal mese di gennaio 2026 fino al mese di giugno 2029) è pari ad **€ 1.690.000.00**, inclusa IVA 4% come per legge, e somme a disposizione varie.

*Tabella 3: Quadro economico e importo a base di gara*

QUADRO TECNICO ECONOMICO			
Canone dei servizi a base di gara		per anni 1 (155 giorni)	per anni 3 + 6 mesi (570 giorni)
Gestione del servizio			
n.pasti medio giornaliero	500	77.500	285.000
	costo base pasto x n. medio pasti	426.250,00 €	1.567.500,00 €
	di cui manodopera	220.152,00 €	770.532,00 €
	di cui oneri sicurezza	6.678,00 €	23.373,00 €
Somme a disposizione			
	Contributo ANAC	660,00 €	660,00 €
	Direttore dell'Esecuzione del Servizio	9.963,00 €	36.531,00 €
	Imprevisti e arrotondamenti	4.457,39 €	13.372,18 €
	Spese commissione gara	1.200,00 €	1.200,00 €
	IVA 4% sui servizi di mensa	17.050,00 €	62.700,00 €
	IVA 22% sui servizi tecnici	2.191,86 €	8.036,82 €
<b>TOTALE</b>		<b>461.772,25 €</b>	<b>1.690.000,00 €</b>

Ai fini del calcolo del valore stimato dell'appalto, utile a stabilire la tipologia di procedura per l'affidamento tra quelle previste dal Codice, viene espressamente tenuto conto delle seguenti opzioni contrattuali, attivabili a discrezione dell'A.C.:

**Opzione di proroga del contratto:** la stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice e comunque per una durata massima pari a 1 a. s. ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, in alternativa, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

La durata massima della proroga pari ad 1 anno è stata assunta al fine di garantire la continuità del servizio per tutto l'A.S.

L'importo stimato di tale opzione è pari a € 426.250,00, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore di norma almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.

**Affidamento di servizi analoghi di cui all'articolo 76, comma 6, del Codice:** entro un congruo termine, comunque non superiore al triennio successivo alla stipula del contratto originale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario nuovi servizi consistenti nella ripetizione del servizio affidato (refezione scolastica per gli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e scuola primaria a tempo pieno del Comune di Veglie) per ulteriori anni 2 e ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, in alternativa, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

L'importo stimato di tale opzione è pari a € 852.500,00, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore di norma almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.

**Il valore globale stimato dell'appalto è pertanto pari ad € 2.846.250,000**

Importo complessivo	€ 1.567.500,00
importo per opzione di proroga (1 anno)	€ 426.250,00
importo per servizi analoghi (2 anni)	€ 852.500,00
<b>Valore globale stimato</b>	<b>€ 2.846.250,00</b>

### **Modalità di contabilizzazione pagamento e gestione del servizio**

Il servizio è appaltato a misura sulla base dei pasti effettivamente erogati, moltiplicando il valore unitario risultante dall'offerta formulata in sede di gara per il numero dei pasti erogati giornalmente (pasti erogati agli alunni + pasti erogati al personale scolastico).

Per la gestione dei conteggi delle diete speciali e delle disdette il Comune di Veglie si avvale di apposita procedura informatica. L'appaltatore del servizio dovrà utilizzare la predetta applicazione, salvo miglioramenti proposti in sede di gara, per le comunicazioni con l'ufficio e con l'utenza e per la rendicontazione dei pasti erogati, secondo le disposizioni e le istruzioni che saranno successivamente diramate, senza maggiori o diversi oneri per la stazione appaltante.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con rate mensili posticipate, previa presentazione di fattura da parte della ditta che dovrà essere vistata dal responsabile per l'esecuzione del contratto per la congruità e la regolarità della prestazione.

La liquidazione sarà predisposta e i pagamenti effettuati di regola entro gg. 30 dalla data di presentazione della fattura da parte dell'aggiudicataria, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale della ditta.

### **Modalità di aggiudicazione dell'appalto, varianti ed elementi di valutazione economica e tecnica dell'offerta**

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, determinata sulla base della valutazione dell'offerta tecnica migliorativa presentata dai concorrenti e dell'offerta economica.

Di seguito si riportano alcuni aspetti dell'organizzazione dei servizi che si ritengono qualificanti per lo svolgimento dell'appalto e possono costituire, in tutto o in parte, **criteri per la valutazione dell'offerta tecnico - economica dei concorrenti**.

#### Elementi tecnici di valutazione del servizio:

##### **1. Idoneità professionale.**

Potranno essere oggetto di valutazione, sulla base di una dettagliata relazione tecnica di organizzazione del servizio:

- l'organizzazione generale del servizio, con particolare riferimento all'adozione di procedure standardizzate e/o informatizzate per l'approvvigionamento delle materie prime, la manutenzione di mezzi e attrezzature, la gestione del personale;
- l'organizzazione, l'estensione e la capillarità delle attività interne di autocontrollo e di rilevamento continuo della qualità del servizio;
- l'esistenza di un sistema per la rilevazione periodica della soddisfazione utenti; la presenza, nell'ambito aziendale, di personale tecnico e amministrativo qualificato di supporto;
- presenza di certificazione di qualità aziendale della serie UNI ISO 45001:2018 "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro"; UNI ISO 14001:2015 "Sistema di gestione ambientale"
- strumenti e procedure utilizzati per favorire il rapporto con l'utenza, lo scambio di informazioni con gli uffici preposti dell'amministrazione comunale e la rilevazione della soddisfazione utente;
- le modalità adottate per la gestione della sicurezza dei lavoratori, degli utenti;

2. Quantità e qualità locali, mezzi e attrezzature. Potrà essere oggetto di valutazione:
  - la disponibilità di un adeguato centro di cottura;
  - la disponibilità di spazi e attrezzature per la gestione degli approvvigionamenti e delle scorte;
  - la consistenza del parco mezzi messo a disposizione per lo svolgimento del servizio.
3. Qualità ed organizzazione del servizio
  - esplicitazione delle attività poste in essere per il rispetto dei CAM come da capitolato, e proposte aggiuntive e migliorative;
  - gestione delle forniture di acqua (in bottiglia monouso o con utilizzo acqua rete pubblica trattata);
  - utilizzo di stoviglie, materiale per l'apparecchiatura della mensa e posate monouso o riutilizzabili;
  - strategie utilizzate per riduzione degli sprechi alimentari;
  - gestione delle diete speciali;
  - proposta di ricette e preparazioni finalizzate a favorire il regolare consumo del pasto da parte di tutti i piccoli utenti, anche con riferimento alle distinte fasce di età;
4. Servizi aggiuntivi

Attività complementari finalizzate alla diffusione di abitudini alimentari corrette; alla conoscenza degli alimenti e della cucina tradizionale; al miglioramento della comunicazione con l'utenza; alla fornitura di arredi a supporto delle attività di mensa.

### **Altri elaborati di progetto**

In allegato sono riportate le tabelle, il prospetto per la determinazione dei costi delle materie prime, e il prospetto per la determinazione del prezzo a base di gara.

Oltre la presente relazione, costituiscono inoltre elaborati del progetto a base di gara:

- il Capitolato speciale del servizio;
- lo Schema di contratto;
- il DUVRI preliminare;
- le tabelle dietetiche ASL
- CAM approvati con DM 10/03/2020, n.65
- Protocollo di legalità;
- Linee di Indirizzo ASL 2016;
- Facsimile cartelli avviso allergeni;
- Protocollo d'Intesa aprile 2025 tra Coldiretti e ANCI Puglia;
- Elenco anonimo personale impiegato dall'operatore economico uscente.

I predetti elaborati nella loro globalità e insieme alle prescrizioni del bando/disciplinare di gara contribuiscono a definire le modalità di effettuazione dei servizi, gli standard minimi richiesti, e gli oneri a carico dell'appaltatore. In caso di discordanza, dove non sia possibile un'interpretazione sistematica della norma, prevalgono le disposizioni più vantaggiose per l'Ente.



*Veglie, novembre 2025*

I Progettisti  
(Dott.ssa Cinzia MARGARITO)

(Ing. Gianluca MANIERI)

**Riepilogo elementi quantitativi principali dell'appalto**

Costo del pasto a base d'asta (esclusa IVA 4%)	€ 5,50
Numero pasti giorno (medio)	500
Numero pasti settimana	2.500
Settimane di servizio per anno	32
Numero pasti anno	77.500
Mezzi impiegati nel trasporto	2
Importo lordo annuo b.a. (esclusa IVA)	<b>€ 426.250,00</b>

***Tabella 4: riepilogo dati appalto*****Dettaglio oneri sicurezza**

Costo sorveglianza sanitaria personale	€ 1.230,00	
Costo DPI e vestiario	€ 4.208,00	
formazione e aggiornamento	€ 1.240,00	
	in uno	<b>€ 6.678,00</b>

***Tabella 5: Dettaglio oneri sicurezza***

# Determinazione prezzo base d'asta

Componente di costo	Importo	Incidenza percentuale		Incidenza sul costo del pasto
Costo materie prime	€ 132.265,38	31,03%		€ 1,7067
Costo acqua	€ 6.393,75	1,50%		€ 0,0825
Costo personale	€ 220.152,00	51,65%		€ 2,8407
Oneri di sicurezza	€ 6.678,00	1,57%		€ 0,0862
Ammortamento attrezzature	€ 1.918,13	0,45%	6,26%	€ 0,0248
Costi di trasporto	€ 7.200,00	1,69%		€ 0,0929
Materiale di consumo	€ 8.525,00	2,00%		€ 0,1100
Materiale pulizia e sanificazione	€ 511,50	0,12%		€ 0,0066
Altre spese generali	€ 8.525,00	2,00%		€ 0,1100
Utile d'impresa	€ 34.100,00	8,00%		€ 0,44
<b>sommano</b>	<b>€ 426.250,00</b>	<b>100,00%</b>		<b>€ 5,50</b>

<i>alimento</i>	grammi	media settimanale	totale anno (gr/pasto)	totale anno (kg)	costo base (€/kg)	costo anno (€)
asiago	50	10	320	123,84	€ 15,18	€ 1.880,09
caciotta fresca	60	12	384	148,608	€ 11,80	€ 1.754,00
calamari	25	5	160	61,92	€ 44,71	€ 2.768,31
carciofi	50	10	320	123,84	€ 2,68	€ 332,20
carote	235	47	1504	582,048	€ 0,48	€ 276,87
cavatelli freschi	80	16	512	198,144	€ 13,11	€ 2.598,52
ceci	95	19	608	235,296	€ 1,07	€ 252,47
cereali, chicchi	35	7	224	86,688	€ 1,79	€ 155,03
erbette fresche	50	10	320	123,84	€ 2,58	€ 318,91
farina	27	5,4	172,8	66,8736	€ 0,92	€ 61,39
farro decorticato	35	7	224	86,688	€ 1,79	€ 155,03
filetto, pesce bianco	160	32	1024	396,288	€ 17,65	€ 6.994,75
filetto, salmone	80	16	512	198,144	€ 17,53	€ 3.472,57
finocchi crudi	150	30	960	371,52	€ 0,93	€ 345,49
frutta fresca	3750	750	24000	9288	€ 2,25	€ 20.928,42
insalata verde	350	70	2240	866,88	€ 1,04	€ 904,31
latte	190	38	1216	470,592	€ 0,62	€ 291,74
lenticchie	40	8	256	99,072	€ 3,46	€ 342,53
lonza	60	12	384	148,608	€ 6,07	€ 902,25

magro vitellone	60	12	384	148,608	€ 9,15	€ 1.359,88
merluzzo	60	12	384	148,608	€ 18,83	€ 2.797,90
mozzarella	60	12	384	148,608	€ 8,17	€ 1.213,63
noci sgusciate	5	1	32	12,384	€ 10,36	€ 128,30
olio evo	276	55,2	1766,4	683,5968	€ 5,05	€ 3.455,56
olive nere	15	3	96	37,152	€ 6,20	€ 230,32
orzo perlato	50	10	320	123,84	€ 2,48	€ 307,10
pane	1200	240	7680	2972,16	€ 1,34	€ 3.968,65
pangrattato	136	27,2	870,4	336,8448	€ 1,95	€ 657,80
parmigiano	205	41	1312	507,744	€ 14,55	€ 7.385,84
pasta fresca	160	32	1024	396,288	€ 5,71	€ 2.262,13
pasta integrale	70	14	448	173,376	€ 1,20	€ 208,35
pasta secca	765	153	4896	1894,752	€ 0,78	€ 1.480,06
pasta secca all'uovo	70	14	448	173,376	€ 2,25	€ 390,67
pastina di semola	65	13	416	160,992	€ 1,65	€ 266,02
patate	560	112	3584	1387,008	€ 0,72	€ 1.003,23
pescatrice	80	16	512	198,144	€ 24,19	€ 4.792,14
petto di pollo	60	12	384	148,608	€ 4,84	€ 718,82
pinoli	60	12	384	148,608	€ 7,21	€ 1.071,53
piselli	200	40	1280	495,36	€ 5,45	€ 2.701,16
pizza al trancio	100	20	640	247,68	€ 3,15	€ 781,33

pizza prosciutto	100	20	640	247,68	€ 3,46	€ 855,74
polpo	25	5	160	61,92	€ 25,15	€ 1.557,07
pomodori pelati	560	112	3584	1387,008	€ 0,98	€ 1.354,30
prosciutto cotto	30	6	192	74,304	€ 7,76	€ 576,62
radicchio rosso	90	18	576	222,912	€ 3,30	€ 736,68
ricotta vaccina	135	27	864	334,368	€ 9,01	€ 3.013,70
riso parboiled	105	21	672	260,064	€ 2,57	€ 668,04
seppia	105	21	672	260,064	€ 28,50	€ 7.412,85
sovracosce di pollo	60	12	384	148,608	€ 12,05	€ 1.791,25
tacchino	60	12	384	148,608	€ 13,21	€ 1.962,70
tonno in scatola	25	5	160	61,92	€ 27,04	€ 1.674,27
totani	25	5	160	61,92	€ 11,06	€ 684,59
uovo	187	37,4	1196,8	463,1616	€ 4,40	€ 2.040,00
verdure miste	2480	496	15872	6142,464	€ 3,11	€ 19.100,12
verdure di stagione	550	110	3520	1362,24	€ 3,24	€ 4.420,08
vitellone	60	12	384	148,608	€ 11,53	€ 1.713,45
yogurt	20	4	128	49,536	€ 2,66	€ 131,71
zucca	125	25	800	309,6	€ 2,12	€ 656,92
<b>Totale</b>	<b>14.521,00</b>			<b>35.965,61</b>		<b>€ 132.265,38</b>

## COSTI INDICATIVI A KM AUTOTRASPORTO MERCI

GIUGNO 2024

		Categoria							
		A		B		C		D	
Veicolo	Costo Km unitario	min	max	min	max	min	max	min	max
	ACQUISTO								
	Acquisto veicolo	0.0297	0.1934	0.0546	0.2693	0.1068	0.5873	0.2219	0.7095
	Acquisto rimorchio	0.0036	0.0273	0.0083	0.0688	0.0131	0.1210	0.0403	0.1210
	Acquisto semirimorchio	0.0071	0.0095	0.0142	0.0451	0.0166	0.1044	0.0202	0.1044
	MANUTENZIONE								
	Manutenzione veicolo	0.0178	0.1008	0.0308	0.1008	0.0415	0.1008	0.0498	0.1246
	Manutenzione rimorchio	0.0012	0.0036	0.0047	0.0059	0.0071	0.0119	0.0119	0.0237
	Manutenzione semirimorchio	0.0036	0.0036	0.0047	0.0059	0.0071	0.0119	0.0119	0.0237
	REVISIONI								
	0.0000	0.0000	0.0000	0.0010	0.0000	0.0010	0.0000	0.0000	0.0000
	PNEUMATICI								
	Pneumatici veicolo	0.0059	0.0320	0.0166	0.0819	0.0854	0.1566	0.0949	0.1566
	Pneumatici rimorchio	0.0047	0.0071	0.0308	0.0937	0.0577	0.1530	0.0617	0.1080
	Pneumatici semirimorchio	0.0202	0.0617	0.0308	0.1139	0.0403	0.1602	0.0617	0.1661
	Bollo								
	Bollo veicolo	0.0000	0.0153	0.0000	0.0071	0.0012	0.0082	0.0000	0.0118
	Bollo massa rimorchiabile	0.0000	0.0118	0.0000	0.0106	0.0012	0.0118	0.0000	0.0118
	Assicurazioni	0.0006	0.0294	0.0059	0.0317	0.0118	0.0412	0.0165	0.0470
	Ammortamento								
	Ammortamento veicolo	0.0119	0.0807	0.0225	0.1115	0.0439	0.2432	0.0914	0.2930
	Ammortamento rimorchio	0.0012	0.0095	0.0024	0.0237	0.0047	0.0415	0.0142	0.0415
	Ammortamento semirimorchio	0.0000	0.0036	0.0047	0.0154	0.0059	0.0356	0.0071	0.0356
Altro	Stipendio	0.4152	0.4580	0.4295	0.4710	0.4413	0.4864	0.4413	0.4864
	Trasferte	0.0009	0.0000	0.0095	0.0830	0.0095	0.0830	0.0095	0.0830
	Straordinari	0.0000	0.0000	0.0000	0.0344	0.0000	0.0356	0.0000	0.0356
	Energia	0.1436	0.2102	0.2333	0.2897	0.3727	0.4057	0.4222	0.5198
Pedaggiamento		0.2005							
Totale		0.868	1.458	1.104	2.065	1.468	3.001	1.777	3.304

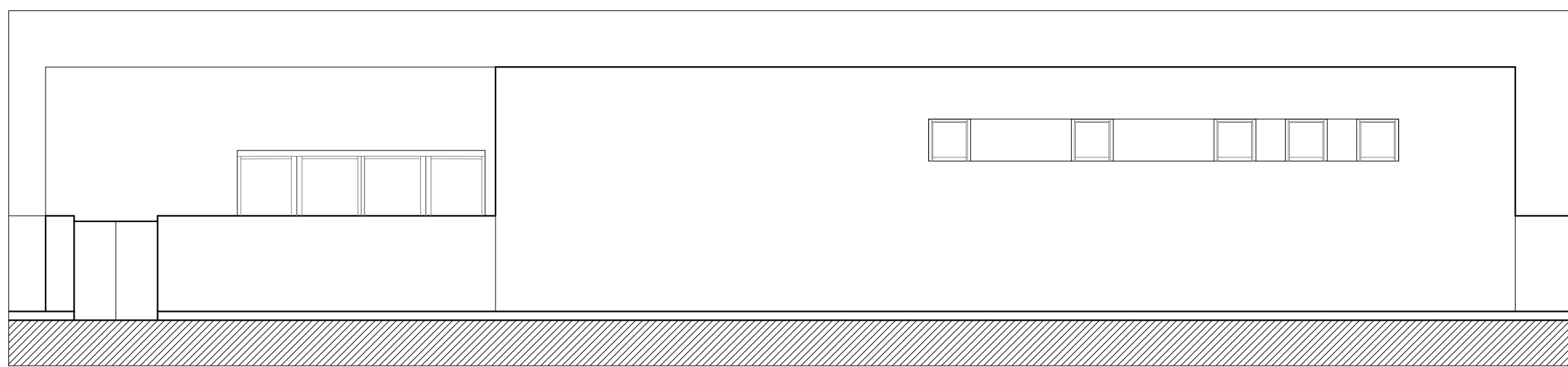
**MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI**  
Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV

**COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO**

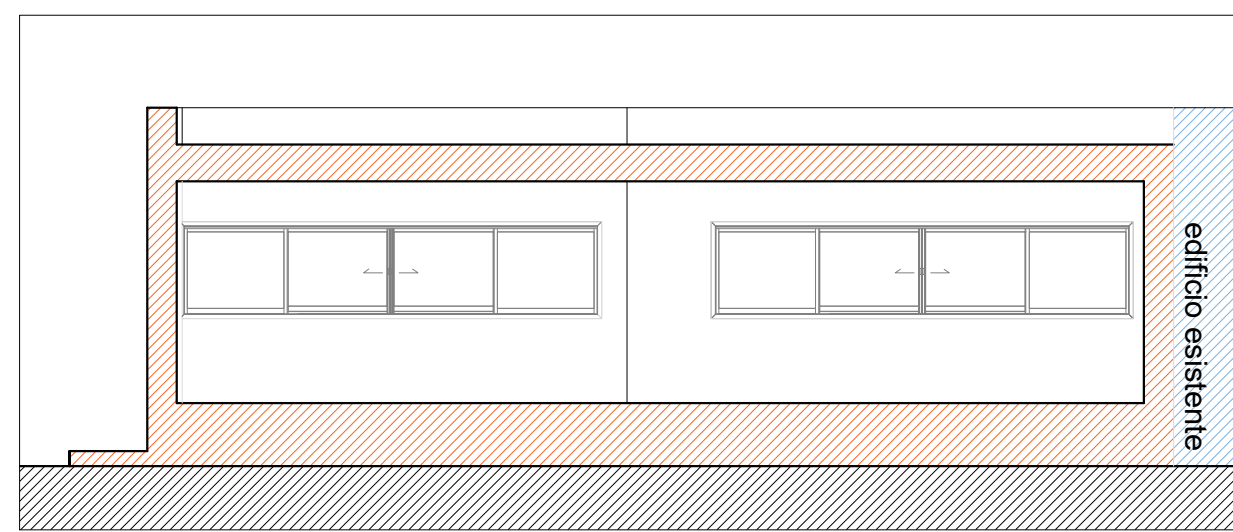
<b>Lecce</b>	<b>DICEMBRE 2021</b>										
	A	B	1	2	3	4	5A	5B	6S	6	7
<b>Livelli</b>											
A - Elementi della Retribuzione											
Paga base conglobata	26.990,28	24.942,84	23.193,48	21.146,28	19.908,84	18.752,28	17.548,08	17.548,08	16.849,80	16.601,64	15.517,80
Anzianità (tre scatti)	1.468,80	1.413,00	1.357,20	1.301,40	1.254,96	1.189,80	1.171,44	1.171,44	1.125,00	1.115,64	1.096,92
Quota provinciale	123,96	123,96	123,96	123,96	123,96	123,96	123,96	123,96	123,96	123,96	123,96
Indennità di funzione	900,00	840,00									
<b>A - TOTALE</b>	<b>29.483,04</b>	<b>27.319,80</b>	<b>24.674,64</b>	<b>22.571,64</b>	<b>21.287,76</b>	<b>20.066,04</b>	<b>18.843,48</b>	<b>18.843,48</b>	<b>18.098,76</b>	<b>17.841,24</b>	<b>16.738,68</b>
<b>B - Oneri Aggiuntivi</b>											
Tredicesima	2.456,92	2.276,65	2.056,22	1.880,97	1.773,98	1.672,17	1.570,29	1.570,29	1.508,23	1.486,77	1.394,89
Quattordicesima	2.334,52	2.158,90	1.943,12	1.772,52	1.669,40	1.573,02	1.472,67	1.472,67	1.414,48	1.393,80	1.303,48
<b>B - TOTALE</b>	<b>4.791,44</b>	<b>4.435,55</b>	<b>3.999,34</b>	<b>3.653,49</b>	<b>3.443,38</b>	<b>3.245,19</b>	<b>3.042,96</b>	<b>3.042,96</b>	<b>2.922,71</b>	<b>2.880,57</b>	<b>2.698,37</b>
<b>C - Oneri previd. e ass. vi</b>											
Inps (29,70%)	10.179,52	9.431,34	8.516,17	7.788,86	7.345,15	6.923,44	6.500,27	6.500,27	6.243,38	6.154,38	5.772,80
Fondo di integrazione salariale (Fis) (0,43%)	147,38	136,55	123,30	112,77	106,34	100,24	94,11	94,11	90,39	89,10	83,58
Inail (2,40%)	822,59	762,13	688,18	629,40	593,55	559,47	525,27	525,27	504,52	497,32	466,49
<b>C - TOTALE</b>	<b>11.149,49</b>	<b>10.330,02</b>	<b>9.327,65</b>	<b>8.531,03</b>	<b>8.045,04</b>	<b>7.583,15</b>	<b>7.119,65</b>	<b>7.119,65</b>	<b>6.838,29</b>	<b>6.740,80</b>	<b>6.322,87</b>
<b>D - Altri Oneri</b>											
Elemento Economico di Garanzia	186,00	186,00	158,00	158,00	158,00	140,00	140,00	140,00	112,00	112,00	112,00
Trattamento fine rapporto	2.538,85	2.352,25	2.124,00	1.942,60	1.831,94	1.726,76	1.621,22	1.621,22	1.557,15	1.534,95	1.439,78
Contributo EBT	69,28	64,02	59,53	54,28	51,10	48,13	45,04	45,04	43,25	42,61	39,83
Assistenza QuAS	374,00	374,00									
Assistenza sanitaria integrativa			158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40
Previdenza complementare (adesione 30%)	62,21	57,64	52,04	47,60	44,89	42,31	39,72	39,72	38,15	37,61	35,28
<b>D - TOTALE</b>	<b>3.230,34</b>	<b>3.033,91</b>	<b>2.551,97</b>	<b>2.360,88</b>	<b>2.244,33</b>	<b>2.115,60</b>	<b>2.004,38</b>	<b>2.004,38</b>	<b>1.908,95</b>	<b>1.885,57</b>	<b>1.785,29</b>
<b>COSTO ANNUO</b>	<b>48.654,31</b>	<b>45.119,28</b>	<b>40.553,60</b>	<b>37.117,04</b>	<b>35.020,51</b>	<b>33.009,98</b>	<b>31.010,47</b>	<b>31.010,47</b>	<b>29.768,71</b>	<b>29.348,18</b>	<b>27.545,21</b>
<b>COSTO ORARIO</b>	<b>30,33</b>	<b>28,13</b>	<b>25,28</b>	<b>23,14</b>	<b>21,83</b>	<b>20,58</b>	<b>19,33</b>	<b>19,33</b>	<b>18,56</b>	<b>18,30</b>	<b>17,17</b>

<b>ORARIO DI LAVORO</b>	<b>40 ore</b>
Ore teoriche (40 x 52,2 settimane)	<b>2.088</b>
Ore non lavorate per:	
Ferie (gg. 26)	173
Festività sopresse (gg. 1)	7
Permessi retribuiti	104
Festività (gg. 12)	80
Malattia, gravidanza, infortunio (gg.15)	100
Assemblee sindacali, permessi (gg. 2)	13
Formazione, permessi D.Lgs.vo 81/08 (gg.1)	7
Totale ore mediamente non lavorate	<b>484</b>
Ore mediamente lavorate	<b>1.604</b>

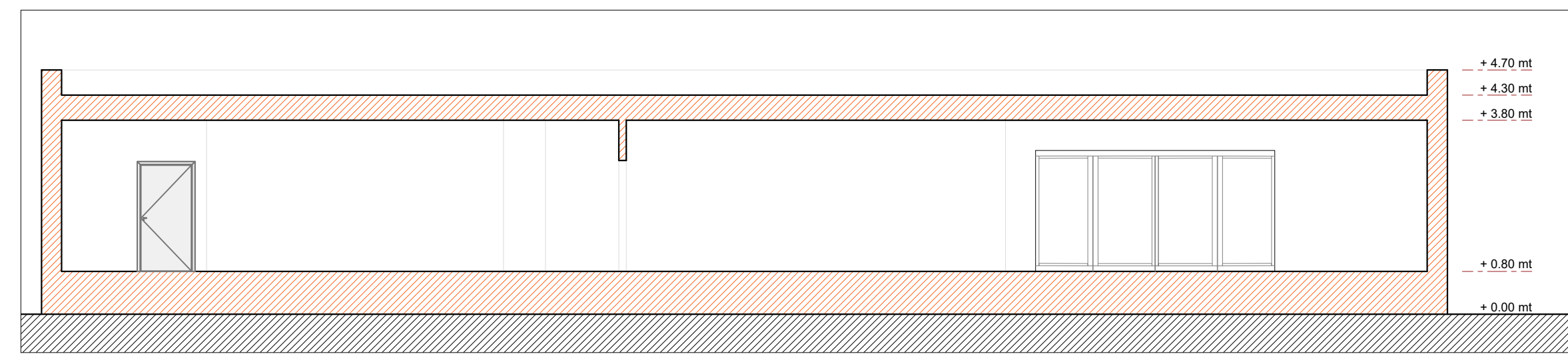




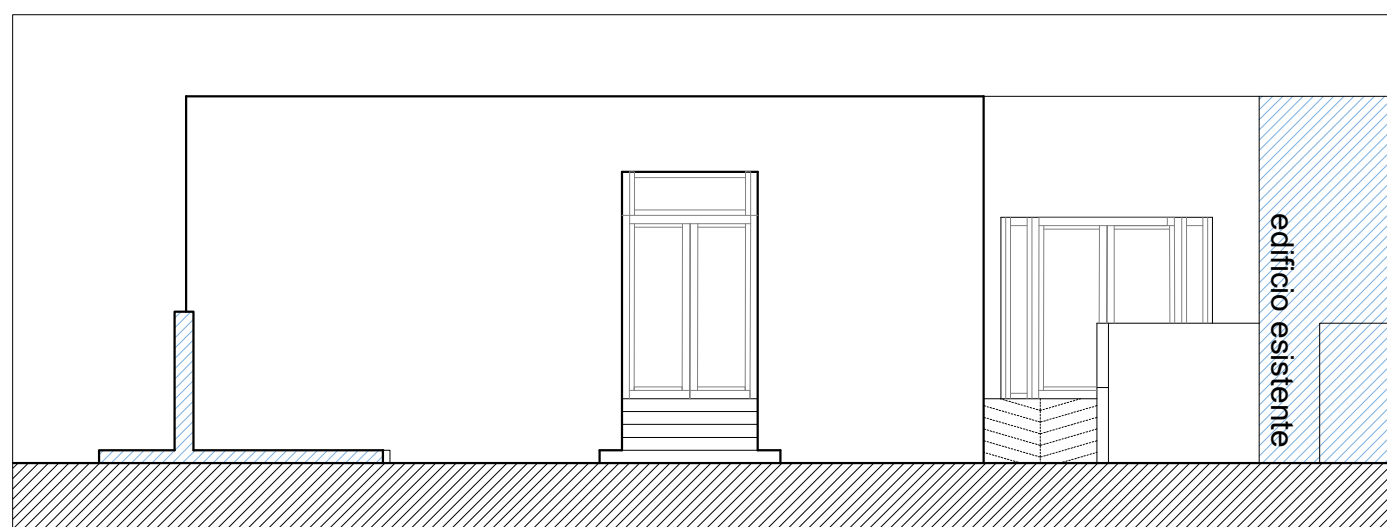
SEZIONE B-B'  
- SCALA 1:100



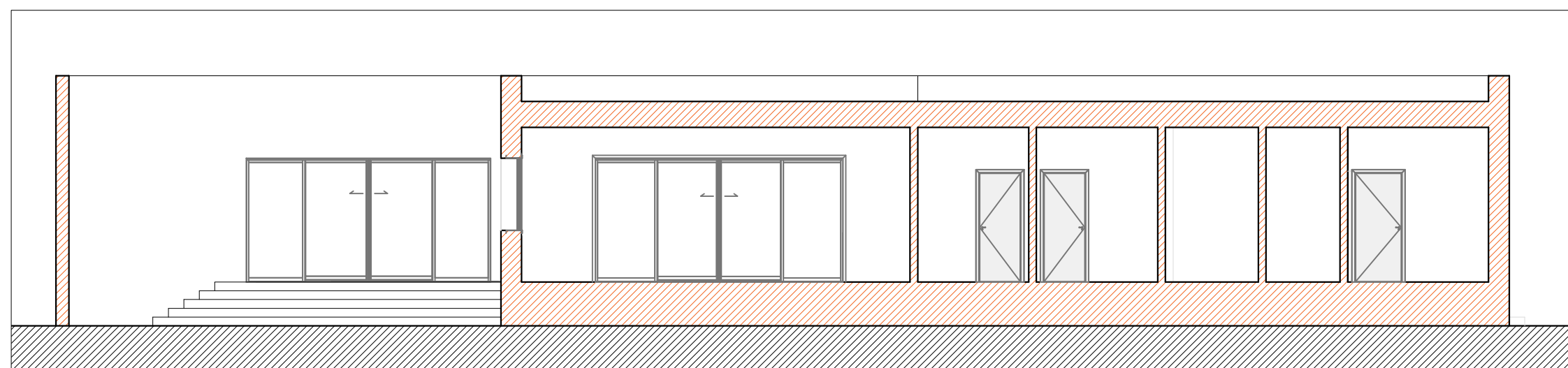
SEZIONE A-A'  
- SCALA 1:100



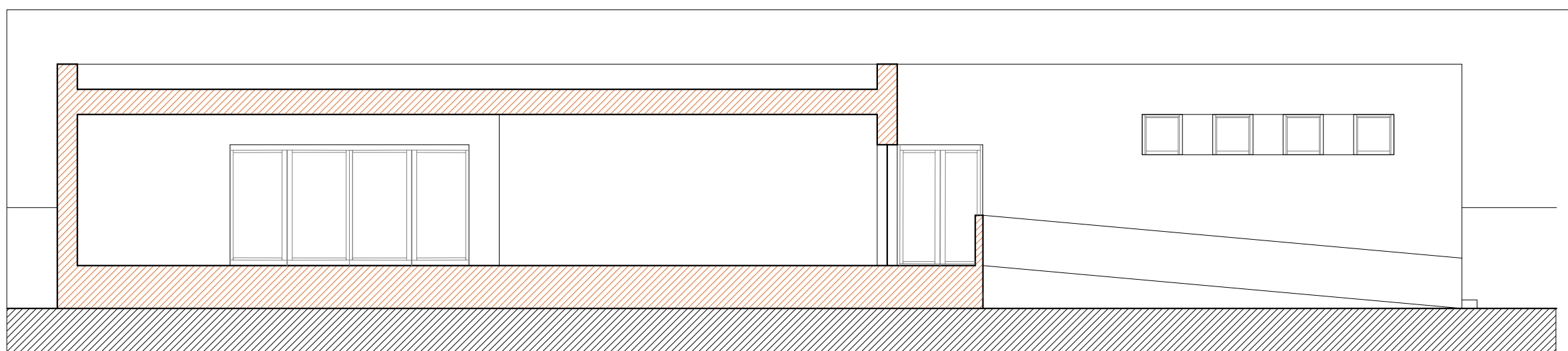
SEZIONE D-D'  
- SCALA 1:100



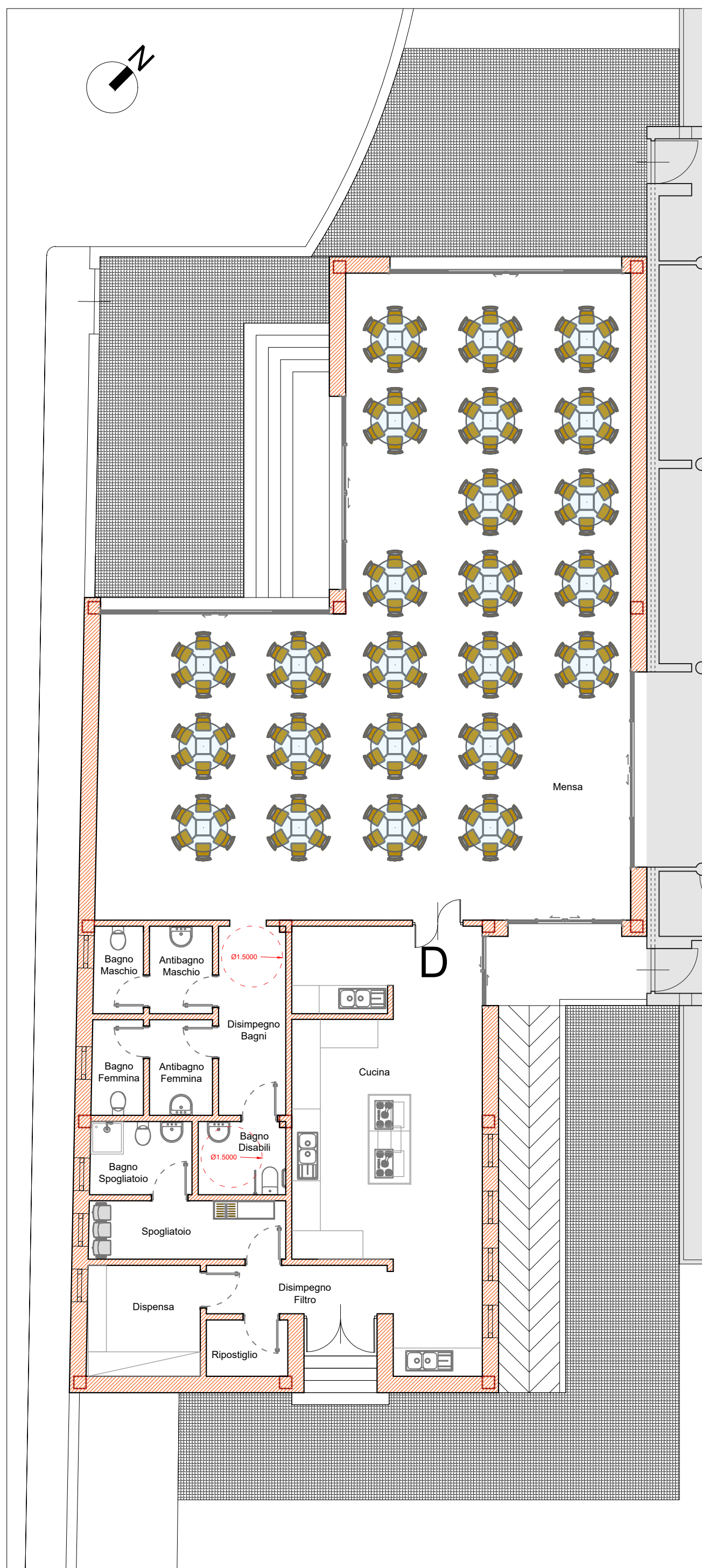
PROSPETTO SUD-EST  
- SCALA 1:100



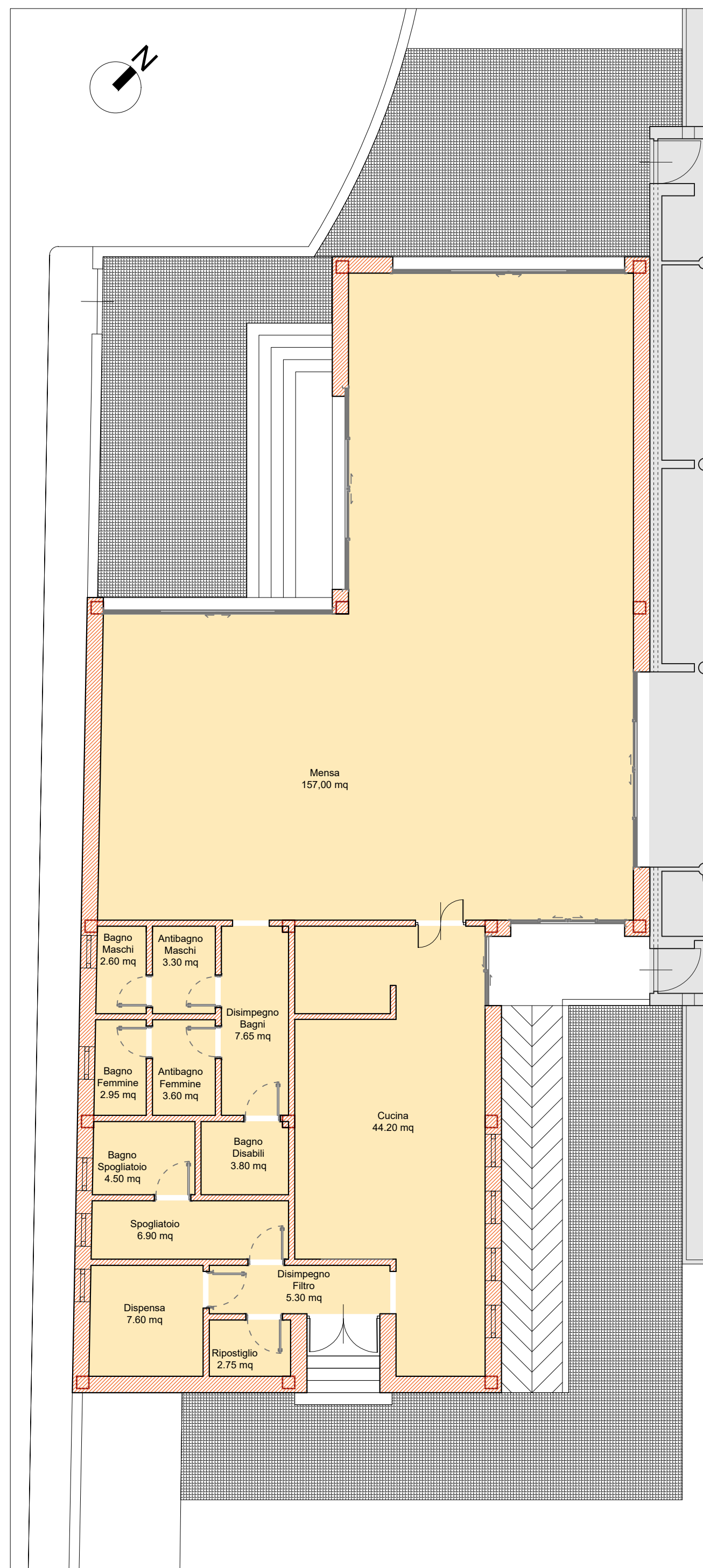
SEZIONE C-C'  
- SCALA 1:100



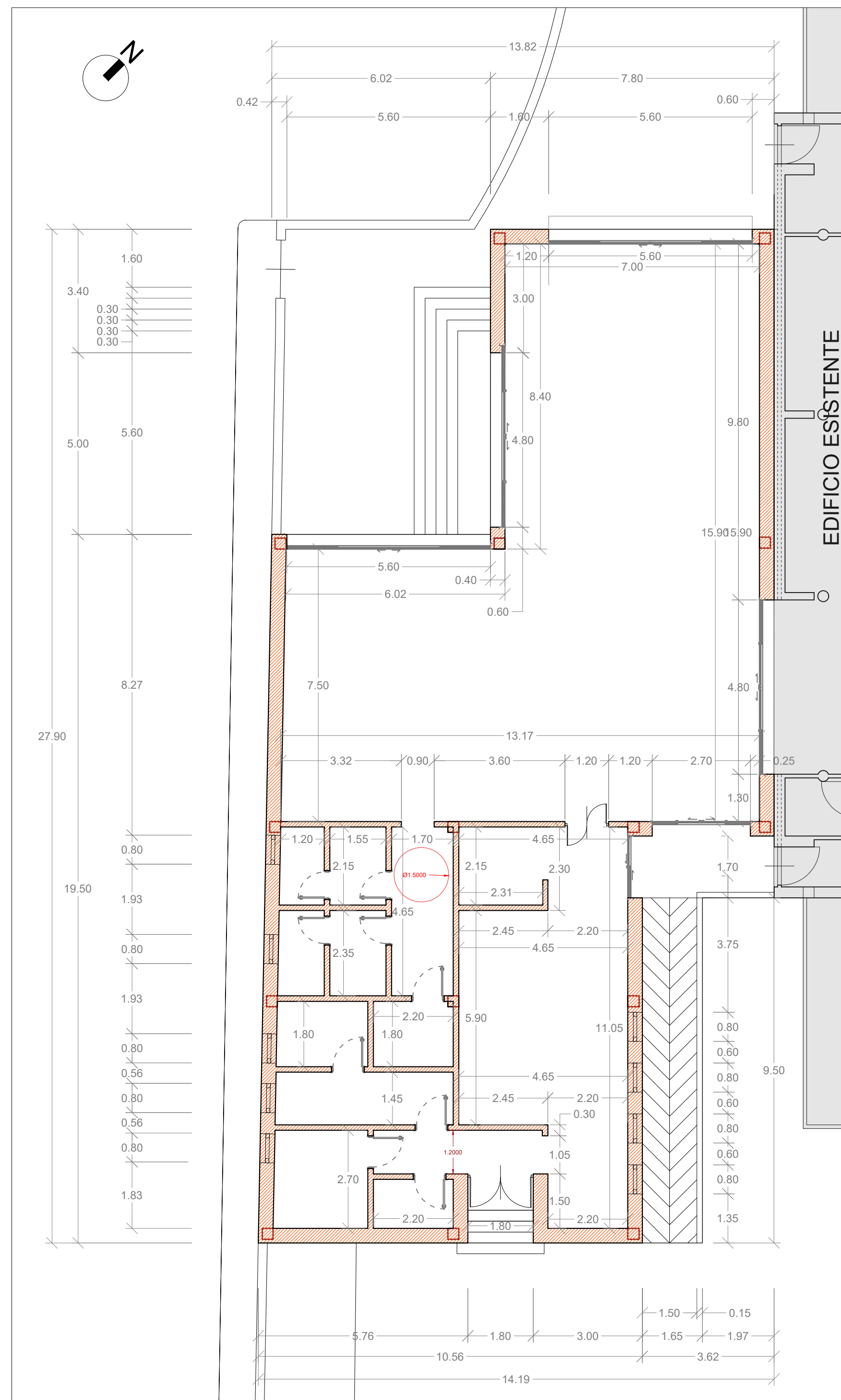
SEZIONE E-E'  
- SCALA 1:100



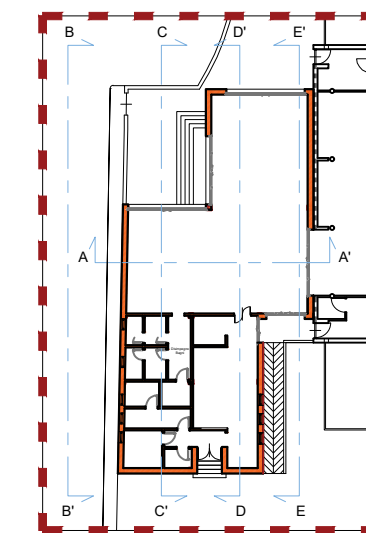
PIANTA ARREDATA  
PIANO TERRA - SCALA 1:100



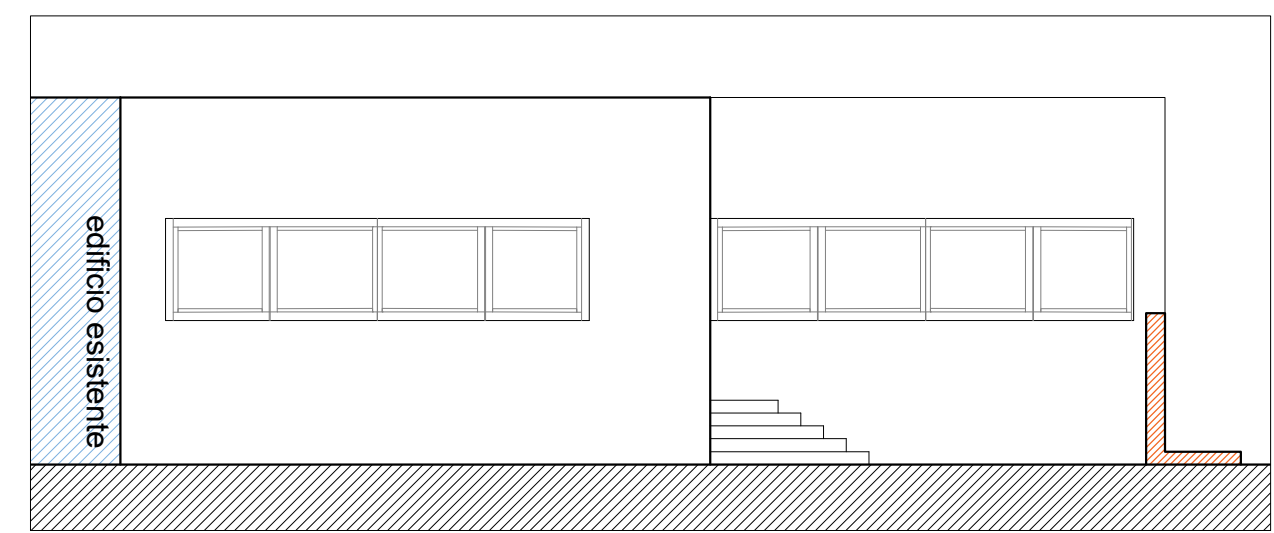
PIANTA DELLE SUPERFICI E DELLE DESTINAZIONI  
PIANO TERRA - SCALA 1:100



PIANTA QUOTATA  
PIANO TERRA - SCALA 1:100



KEY MAP  
SEZIONI



PROSPETTO NORD-OVEST  
- SCALA 1:100

## COMUNE DI VEGLIE PROVINCIA DI LECCE



### PROGETTO ESECUTIVO

"REALIZZAZIONE DI UN FABBRICATO DA ADIBIRE A MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA MATERNA DI VIA DELLA PACE"  
Interventi finanziati con fondi PNRR missione 4 - componente 1 - investimento 1.2:  
Piano di estensione del tempo pieno e mense"

CUP: C25E24000110006 - CIG: B62076D82B

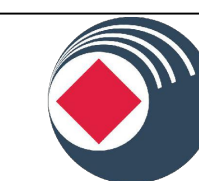
SCALA:

INDICATA

TITOLO DELL'ALLEGATO:

EG.03 - PIANTE, PROSPETTI E  
SEZIONI DI PROGETTO

L'IMPRESA: **MAROCCHIA COSTRUZIONI S.R.L.**  
VIA M. R. IMBRIANI, 15 - 73100 LECCE  
TEL/FAX: +39 0832 760262  
tecnico@marocciacostruzioni.net



MAROCCHIA COSTRUZIONI srl

IL TECNICO: **L.L. ENGINEERING S.R.L.S.** Via XX Settembre n°9 - 74123 Taranto  
P.Iva 03185020736  
E-mail: amministrazione@lengineering.it  
Ing. Giovanni Leuzzi P.ec: lengineering@pec.it  
E-mail: gleuzzi@lengineering.it Tel. 099.46.49.712



DATA: APRILE 2025