



COMUNE DI SASSO MARCONI  
Piazza dei Martiri, 6 – 40037  
[www.comune.sassomarconi.bologna.it](http://www.comune.sassomarconi.bologna.it)

C.F. 01041300375 P. IVA 00529971202

Allegato 1) RELAZIONE TECNICA

## Indice generale

1 Premessa.....	2
2 Contesto territoriale di riferimento.....	2
3 Oggetto dell'affidamento.....	2
4 Principi generali del servizio.....	5
5 Considerazioni sui menù.....	6
6 La procedura della gara.....	6
7 Piano Economico.....	6
8 Importo dell'appalto.....	8
9 DUVRI.....	8
10 Il progetto di gara: le scelte di fondo.....	8

## 1 Premessa

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica degli alunni e delle alunne che frequentano la scuola di infanzia, primaria, secondaria di primo grado e del servizio di nido d'infanzia del territorio del comune di Sasso Marconi, con preparazione dei pasti da eseguire presso la cucina "Villa Marini" messa a disposizione dall'Amministrazione comunale.

## 2 Contesto territoriale di riferimento

Sul territorio del Comune di Sasso Marconi sono presenti l'Istituto Comprensivo di Sasso Marconi e l'Istituto Comprensivo di Borgonuovo che comprendono:

Istituto Comprensivo di Sasso Marconi:

1 scuola dell'Infanzia, 3 plessi di scuola primaria con due tipologie di orario: mattino e mattino/pomeriggio (tempo pieno); 1 scuola secondaria di primo grado con orario articolato su 5 giorni;

Istituto Comprensivo di Borgonuovo:

1 scuola dell'Infanzia, 1 scuola primaria con due tipologie di orario: mattino e mattino/pomeriggio (modulo); 1 scuola secondaria di primo grado con orario articolato su 5 giorni;

Le scuole d'infanzia sono aperte di norma 5 giorni a settimana da lunedì a venerdì e da settembre a giugno (10 mesi). È previsto il servizio di ristorazione scolastica in tutte le giornate.

Le scuole primarie sono costituite da un plesso sito nel capoluogo che osserva l'orario a tempo pieno e altri tre plessi con organizzazione a modulo, tutti con un'apertura di 5 giorni a settimana. Nelle giornate di tempo pieno e/o di organizzazione a modulo è previsto il servizio di ristorazione scolastica.

La scuola secondaria di primo grado ha un'apertura su 5 giorni a settimana. Non è previsto il servizio di ristorazione scolastica se non limitatamente agli alunni e alunne che frequentano il servizio extra-scuola.

Le giornate di inizio, interruzione e termine del calendario scolastico sono decise dai Dirigenti dell'Istituto Comprensivo. Gli orari delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado sono decisi annualmente dagli Istituti Comprensivi.

Il presente affidamento prevede:

- gestione della cucina nella disponibilità dell'Amministrazione comunale;
- trasporto e consegna dei pasti, spuntini e merende per le diverse fasce di età nei centri refezionali presso i singoli plessi del territorio,
- servizi accessori quali apparecchiatura, pulizia, porzionamento presso i refettori e manutenzioni.

Il servizio dovrà essere svolto sulla base di orari e modalità organizzative stabiliti dall'Amministrazione comunale – Ufficio Servizi scolastici – in accordo con le Istituzioni scolastiche con l'obbligo di rigoroso rispetto degli stessi. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere effettuato tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, secondo la cadenza del calendario scolastico e secondo quanto stabilito e comunicato di volta in volta dall'Ente.

Il n. di pasti prodotti nell'anno scolastico 2023/2024 è stato pari a 106.626 così ripartito:

Nido d'infanzia	5.402
Scuola dell'infanzia	31.562
Scuola primaria	67.974
Scuola secondaria di 1 grado	1.688

## 3 Oggetto dell'affidamento

La procedura aperta ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il periodo 1/09/2024 – 31/08/2027 con facoltà di rinnovo per massimo ulteriori 3 anni scolastici. Il servizio è rivolto ai bambini e alle bambine frequentanti i nidi, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie statali e il servizio di extra-scuola nel Comune di Sasso Marconi.

L'appalto come meglio dettagliato nel capitolato d'onere, riguarda:

- Servizio preparazione pasti;
- Servizio di trasporto dei pasti nei singoli plessi;
- Servizio di distribuzione dei pasti differenziato nei refettori con o senza linea di self-service con personale su ogni plesso ad eccezione del servizio educativo nido d'infanzia;
- Servizio di rigoverno e pulizia e sanificazione locali in gestione;
- Gestione reclami e piano autocontrollo con utilizzo di un laboratorio per il piano analisi dedicato;
- Manutenzione programmata ordinaria Cucina , punti terminali e refettori;
- Criteri di selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori (prodotti biologici, km 0);
- Progetti formativi;
- Presenza commissione mensa;
- Organico dedicato e figure specifiche (Tecnici Qualità e sicurezza alimentare,Dietologo);
- Monitoraggio rifiuti.

I plessi scolastici interessati dal servizio sono i seguenti:

Nome della Sede del servizio	Indirizzo	Tipo di scuola
Nido Girasole	Via Santa Liberata, 1	Nido d'infanzia
Nido Giraluna	Via F. Albani 1/1 - Borgonuovo	Nido d'infanzia
Infanzia San Lorenzo	Via San Lorenzo, 23	Scuola dell'Infanzia
Infanzia Piero Bertolini Borgonuovo	Via F. Albani 1/1 - Borgonuovo	Scuola dell' Infanzia
Primaria plesso Capoluogo	Via Porrettana, 469	Scuola primaria
Primaria plesso Villa Marini	Via Porrettana, 250	Scuola primaria
Primaria plesso Fontana	Via Dell'Annunziata, 1	Scuola primaria
Primaria Guglielmo Marconi	Viale Giovanni XXIII, 11 – Borgonuovo	Scuola primaria

La stima dei pasti richiesti per il prossimo triennio è stata elaborata sulla media storica dei pasti consumati nell'A.S. 2023/24 a funzionamento regolare dopo la situazione eccezionale causata dalla pandemia da Covid 19 che ha comportato una frequenza non continuativa dei bambini a scuola negli A.S 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022. Si prevede un numero di pasti annui di circa 106.626 pasti. Considerata la complessità del servizio si ritiene utile riportare sinteticamente sotto la media giornaliera nei singoli plessi unitamente alla modalità organizzativa :

ordine scuola	Plesso	Centro cottura	Tipologia pasto	orario pasti	Nr .pasti media giornaliera presunta
Nido Infanzia	Nido Girasole	Centro cottura Via Santa Liberata 3	pasto trasportato c/o Nido Girasole	11:30	50
Nido Infanzia	Nido Giraluna	Centro cottura Via Santa Liberata 3	pasto trasportato c/o Nido Giraluna	11:30	18
Scuola dell'Infanzia	Infanzia San Lorenzo	Centro cottura Via Santa Liberata 3	pasto trasportato c/o terminale Scuola dell'Infanzia Capoluogo e consumato in refettorio (linea self-service)	11:40	124

Scuola dell'Infanzia	Infanzia Piero Bertolini Borgonuovo	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>pasto trasportato</b> c/o terminale Scuola dell'Infanzia Borgonuovo	11:40	74
Scuola primaria	Primaria plesso Capoluogo	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>pasto trasportato</b> c/o terminale Scuola Primaria (linea self-service)	12:30	53
Scuola primaria	Primaria plesso Capoluogo	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>pasto trasportato</b> c/o il centro refezionale Sala Polivalente (linea self-service)	12:30	87
Scuola primaria	Primaria plesso Villa Marini	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>Pasto prodotto in loco</b> e consumato nel refettorio (linea self-service)	12:20 1° turno 13:10 2° turno	160
Scuola primaria	Primaria plesso Fontana	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>pasto trasportato</b> c/o terminale Scuola Primaria consumato in refettorio	12:30 1° turno 13:15 2° turno	77
Scuola primaria	Primaria plesso Guglielmo Marconi	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>pasto trasportato</b> c/o terminale Scuola Primaria (linea self-service) Borgonuovo	12:30	182
Scuola secondaria di I grado – servizio di extra-scuola	Servizio di extra – scuola presso plesso G. Galilei	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>Pasto trasportato</b> c/o centro refezionale Sala Polivalente (linea self-service)	13:40	7
Scuola secondaria di I grado – servizio di extra-scuola	Servizio di extra – scuola presso plesso Dino Betti	Centro cottura Via Santa Liberata 3	<b>Pasto trasportato</b> c/o terminale Scuola Primaria (linea self-service) Borgonuovo	13:40	8
<b>TOTALE PASTI</b>					<b>840</b>

Il numero dei pasti sopra riportato comprende anche i pasti prodotti per il personale docente e il personale educativo assistenziale presente nei refettori.

Il numero complessivo, pari a **840** pasti giornalieri, è riferito alle giornate del lunedì, martedì e giovedì, caratterizzate da tempo pieno e rientro nelle classi a organizzazione a modulo; il numero complessivo scende a **595** pasti giornalieri nelle giornate del mercoledì e venerdì caratterizzate solo da sezioni a tempo pieno.

Questo numero può variare per cause diverse sia di giorno in giorno in base alla frequenza degli alunni, sia di anno in anno in base all'organizzazione degli orari scolastici e all'andamento della popolazione scolastica; i numeri sopra riportati pertanto, si intendono non impegnativi per l'Amministrazione contraente.

Di seguito si riporta il numero complessivo di alunni e alunne le cui famiglie hanno richiesto una dieta speciale nell'anno 2023/2024

<b>Diete per motivi religiosi o culturali</b>	<b>N. alunni e alunne</b>
Menù no carne	47
Menù no carne di maiale	17
Menù vegetariani	5

<b>Dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare</b>	<b>N. alunni e alunne</b>
Dieta celiachia	6
Altre Diete speciali per allergie/intolleranze alimentari	17

Il Capitolato è stato elaborato nel rispetto di quanto disposto dal D.M. 10 marzo 2020 in relazione ai Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi di gara, come previsto dall'art. 57 del D.lgs. 36/2023.

Attualmente il servizio è organizzato e gestito, così come riassunto nella tabella dall'operatore CAMST Soc. Coop. a R.L con sede in Via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (BO).

#### 4 Principi generali del servizio

Tra i servizi erogati dall'Ente locale, particolare rilievo assume per il servizio di ristorazione rivolta ai bambini e alle bambine dei nidi, della scuola dell'infanzia, della scuola primarie e del servizio extra-scuola. La legislazione nazionale, e ancor prima europea, vede nel momento del pasto scolastico un fondamentale strumento per contrastare uno stile di vita sempre più sedentario e un gusto alimentare condizionato da prodotti industriali preassemblati e precotti di pronta consumazione. Il servizio di ristorazione scolastica rientra nel progetto educativo-formativo : il pasto in mensa ha il ruolo di orientare, attraverso un approccio educativo, il comportamento alimentare del bambino verso uno stile salutare e consapevole, elevando il livello qualitativo dei pasti e mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato tecnico predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- garantire qualità e sicurezza alimentare, dalla fase di approvvigionamento delle derrate fino alla fase di somministrazione del pasto in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010 ed al relativo aggiornamento del 11/11/2021;
- promuovere l'utilizzo di prodotti di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- promuovere corrette e sane abitudini alimentari anche attraverso il coinvolgimento dei genitori;
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;
- garantire una sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN– Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana — SINU, 2014) e successivi aggiornamenti, alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA — Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e alle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- concorrere alla educazione alimentare, in conformità alle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare"– ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- linee guida regionali per misurare la qualità nutrizionale e la sostenibilità della ristorazione scolastica in Emilia-Romagna strumento che su tutto il territorio regionale consente l'applicazione di standard nutrizionali e di sostenibilità in grado di migliorare la qualità degli alimenti somministrati nelle scuole, ridurre i cibi non salutari e favorire l'equilibrio energetico dei più giovani;
- ridurre l'impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, DM n. 65 del 10 marzo 2020;
- fornire un servizio che sempre più si allinea ai criteri di sostenibilità ambientale previsti nel piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione (PAN GPP);
- prevenire e ridurre lo spreco alimentare in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018.

La previsione di prodotti alimentari biologici richiesti dagli atti di gara, risulta coerente con i principi di tutela ambientale e con quanto previsto sia dai CAM (Decreto 10/03/2020) sia dalla L.R. n. 29 del 4.11.2002 Emilia-Romagna (norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva) e dal D.M. 18 dicembre 2017 (criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche).

I criteri di sicurezza alimentare sono un prerequisito delle modalità di erogazione dei servizi anche per quanto riguarda la scelta delle materie prime, il menù, le modalità di preparazione dei pasti, trasporto, somministrazione, controlli e verifiche di conformità effettuati sia da parte del fornitore che dal committente.

## 5 Considerazioni sui menù

I menù saranno predisposti dal fornitore e sottoposti all'Amministrazione contraente, nel rispetto delle indicazioni del Capitolato tecnico e suoi allegati. La predisposizione del menù deve garantire un apporto qualitativo e quantitativo nutrizionalmente equilibrato e completo, in grado di soddisfare tutte le esigenze di mantenimento e di crescita dei bambini e delle bambine, evitando che l'organismo attivi meccanismi di adattamento in risposta a carenze ed eccessi nutrizionali. La ristorazione scolastica assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze. Il pasto a scuola rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e delle bambine e garantisce il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN. I "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" (LARN) costituiscono pertanto il principale riferimento per costruire una dieta adeguata che concorra a evitare carenze, conservare al meglio le funzioni dell'organismo, diminuire il rischio di malattia e promuovere salute e benessere. Il Comune di Sasso Marconi attualmente adotta menù stagionali approvati dal Servizio di Igiene Alimentare e Nutrizione -SIAN. Come meglio dettagliato negli allegati al capitolato tecnico nella predisposizione dei menù dovrà essere previsto l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, identificati precisamente come DOP e IGP oppure STG, specialità Tradizionale Garantita, tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale nel rispetto dei requisiti minimi previsti dai CAM vigenti.

In particolare nella preparazione del menù la ditta dovrà prevedere obbligatoriamente l'utilizzo delle materie prime con le caratteristiche minime indicate negli allegati e nel rispetto delle indicazioni dei CAM.

## 6 La procedura della gara

La gara si svolgerà mediante procedura aperta telematica ai sensi degli artt. 50 - 57 - 71-107- 108 e 130 del D.Lgs 36/2023 Codice dei contratti aggiudicando il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa considerando gli elementi di qualità del concorrente, oltre al prezzo offerto, ed andando ad attribuire massimo punti 90 per l'aspetto qualitativo e massimo punti 10 per l'offerta economica. Si è ritenuto che un periodo di affidamento del servizio pari a 3 anni scolastici, con la facoltà del rinnovo, possa risultare il più adeguato per un servizio di complessa esecuzione che richiede, oltre alla qualità del prodotto, anche un radicamento relazionale degli operatori con i bambini, i docenti e le famiglie.

## 7 Piano Economico

L'importo complessivo a base d'asta è stato calcolato sulla base al numero dei pasti necessari presunti ricavato dal numero dei pasti erogati nell'anno scolastico 2023-2024, importo unitario del pasto (onnicomprensivo di tutte le azioni al pasto collegato: produzione, confezionamento, trasporto, somministrazione, lavaggio stoviglie, riordino refettori, manutenzione ecc.).

Il quadro economico del servizio di ristorazione per i 3 anni al netto dell'Iva è, pertanto, il seguente:

	<b>Per 3 anni IVA esclusa</b>
Importo complessivo per il servizio	<b>1.863.993,60</b>
Oneri per la sicurezza per rischi da interferenza (non soggetti a ribasso)	<b>3.000,00</b>

Totale importo a base d'asta per il triennio compresi oneri sicurezza	<b>1.866.993,60</b>
Importo rinnovo previsto compreso oneri sicurezza	<b>1.866.993,60</b>
Importo proroga	<b>621.331,20</b>
Importo quinto	<b>372.798,72</b>

Il costo presunto della manodopera, sulla base dei costi orari risultanti dalle vigenti tabelle di cui al CCNL di settore "Turismo — Ristorazione collettiva", rappresenta il 47,26% del costo (comprensivo di tutto sostituzione, formazione, ecc...) . Il calcolo dei costi della manodopera ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.lgs 36/2023 è stato effettuato moltiplicando il costo orario tabellare rispetto ai livelli di inquadramento del personale, per il monte ore del personale esecutivo impiegato nel precedente appalto, tenuto conto del livello di inquadramento. Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative ai dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo della provincia di Bologna (Dicembre 2021 a cui è stata applicata una variazione convenzionale del +5% a seguito dell'intesa di rinnovo firmata il 5 giugno 2024). La voce considerata è il totale costo orario, comprensivo di IRAP.

L'esito del calcolo per il triennio è il seguente:

Lavoratori stimati	Profilo	LIVELLO	Monte ore settimanali	COSTO ORARIO (Tabelle ministeriali PROVINCIA DI BOLOGNA – dicembre 2021)	Rinnovo contrattuale in attesa tabelle + 5%	costo totale anno scolastico 2024/2025	costo totale anno scolastico 2025/2026	costo totale anno scolastico 2026/2027	costo totale stimato per la durata dell'appalto
1	ADD. DISTRIBUZIONE E CONFE	5	30	19,40	20,37	20.777,40	20.777,40	20.777,40	62.332,20
3	ADD. GESTIONE TERMINALI	5	20	19,40	20,37	41.554,80	41.554,80	41.554,80	124.664,40
1	ADD. MANISIONI PROMIS CUE	5	20	19,40	20,37	13.851,60	13.851,60	13.851,60	41.554,80
2	ADDETTI SERVIZI	6	15	18,38	19,30	19.684,98	19.684,98	19.684,98	59.054,94
1	AIUTO CUOCO	5	20	19,40	20,37	13.851,60	13.851,60	13.851,60	41.554,80
1	AIUTO CUOCO	5	30	19,40	20,37	20.777,40	20.777,40	20.777,40	62.332,20
1	CUOCO	2	40	23,23	24,39	33.172,44	33.172,44	33.172,44	99.517,32
1	CUOCO	4	30	20,63	21,66	22.094,73	22.094,73	22.094,73	66.284,19
1	ADDETTI SERVIZI	6	20	18,38	19,30	13.123,32	13.123,32	13.123,32	39.369,96
1	ADDETTI SERVIZI	6	17,5	18,38	19,30	11.482,91	11.482,91	11.482,91	34.448,72
7	ADDETTI SERVIZI MENSA	6S	15	18,64	19,57	69.872,04	69.872,04	69.872,04	209.616,12
1	AUTISTA	5	20	19,40	20,37	13.851,60	13.851,60	13.851,60	41.554,80
<b>21</b>						<b>294.094,82</b>	<b>294.094,82</b>	<b>294.094,82</b>	<b>882.284,46</b>

L'importo triennale complessivo presunto a base di gara (I.V.A. esclusa), stimato in Euro **1.866.993,60**

L'importo triennale si basa sulla media delle presenze effettive registrate in mensa (pasti, colazioni/merende); media dei pasti consumati nell'A.S. 2023/2024 e moltiplicata per i prezzi unitari a base di gara come meglio dettagliato nel capitolato d'oneri.

## 8 Importo dell'appalto

L'importo a base di gara per il triennio al netto di Iva e/o altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri della sicurezza per rischi da interferenza, è pari a Euro 1.866.993,60, a cui si aggiunge l'importo opzionale del 20% pari a 372.798,72

Il valore globale stimato dell'appalto ai fini dell'art. 14 comma 4 è pari a :

Importo complessivo a base d'asta comprensivo di oneri per la sicurezza	Importo per aumento del 20%	Importo per rinnovo incluso eventuale aumento del 20%	Importo per proroga tecnica	Valore globale a base d'asta
<b>1.866.993,60</b>	<b>372.798,72</b>	<b>2.239.792,32</b>	<b>622.331,20</b>	<b>5.101.915,84</b>

L'importo a base di gara risulta determinato quale prodotto del prezzo/pasto a base di gara moltiplicato per il numero di pasti: n. 106.626 per anno scolastico.

Pasti presunti per anno scolastico sulla base dei pasti consumati nell'anno solare 2023 a funzionamento regolare, moltiplicati per 3 anni.

Il prezzo a pasto unitario a base d'asta, da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico dell'operatore economico offerente, è pari a

	Prezzo pasto a base d'asta al netto di iva
Pasti nido comprensivo di colazione e merenda	5,40
Pasti infanzia comprensivo di merenda	5,85
Pasti primaria	5,85
Pasti secondaria di grado	5,85

## 9 DUVRI

Con riferimento agli oneri per la sicurezza, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, N. 81) è stato redatto dal RSPP che ha informato circa i rischi specifici esistenti negli ambienti in cui si svolgono le attività e sulle relative misure di prevenzione e protezione da adottare nei luoghi di consegna e distribuzione dei pasti delle scuole interessate.

L'adozione delle predette misure comporta una spesa per il triennio quantificata in € 3.000,00 oltre a IVA a norma di legge

## 10 Il progetto di gara: le scelte di fondo

L'attuale sistema scolastico potrebbe subire nei prossimi anni ulteriori modificazioni in termini di organizzazione della rete scolastica e della cucina, punti terminali e locali refezionali messi a disposizione, con ripercussioni sull'organizzazione del servizio: il servizio ovviamente può sempre subire modifiche sulla base delle scelte delle istituzioni Scolastiche del territorio. Si è comunque ritenuto opportuno prevedere un affidamento in appalto di tre



anni, ai fini della economicità del servizio e per garantire un minimo di continuità, fondamentale in ogni servizio scolastico, prevedendo anche l'opzione del rinnovo.

Ai fini del calcolo dell'importo complessivo presunto dell'appalto è stata prevista la possibilità di una proroga, qualora ne ricorrano le condizioni ai sensi dell'art. 120 del Codice dei contratti pubblici, per poter garantire la continuità, anche relazionale, del medesimo gestore per l'intero anno scolastico, in considerazione della delicatezza del servizio e della particolarità dell'utenza a cui è rivolto, costituita da minori.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del Dlgs. 36/2023 l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che sono stati stimati tenendo conto del monte orario presunto di svolgimento del servizio (=ore lavorate) per l'intera durata contrattuale.

L'incidenza stimata del costo della manodopera rispetto al valore dell'intero appalto ( pari al 47,26%) ha reso opportuno valorizzare adeguatamente, tra i criteri di valutazione dell'offerta tecnica, gli aspetti relativi alla qualificazione e gestione del personale offerto. Inoltre, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, la stazione appaltante ha valutato di introdurre nella documentazione di gara apposita clausola sociale.