

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE
DI RILEVANZA ECONOMICA "REFEZIONE SCOLASTICA"**

ex art. 14 comma 3 D.Lgs. 201/2022

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Gestione pluriennale del servizio di refezione scolastica nel Comune di S. Giuliano Milanese
Ente affidante	Comune di S. Giuliano Milanese
Tipo di affidamento	Concessione di servizio pubblico a rilevanza economica
Modalità di affidamento	Affidamento ad operatore economico mediante procedura di gara ad evidenza pubblica, secondo le disposizioni in materia di appalti e concessione di servizi
Durata del contratto	3 anni
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	Comune di S. Giuliano Milanese

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

<u>Livello sovranazionale (normativa europea direttamente applicabile):</u>
<ul style="list-style-type: none">• Trattato istitutivo delle Comunità Europee• Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea• Direttiva 2014/23/UE del Parlamento Europeo e Consiglio del 26 febbraio 2014-contratti di concessione
<u>Livello nazionale:</u>
<ul style="list-style-type: none">• D. Lgs. n. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici", artt. 164 -177• Piano Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement)• Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) ovvero: – "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020);• "Affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" (approvato con DM 24 maggio 2012, in G.U. n. 142 del 20 giugno 2012)"• Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 2010• Linee indirizzo per la riduzione dello spreco alimentare 2018

- D. lgs. 2016 n. 175
- art 113 Testo unico Enti Locali

Livello regionale:

Linee guida Regione Lombardia per la ristorazione scolastica

Livello comunale:

- Deliberazioni di Consiglio Comunale n. 62 del 18.07.2022 avente ad oggetto "Documento Unico di Programmazione (DUP) 2023/2025 – Approvazione", n. 108 del 28.11.2022 avente ad oggetto "Documento Unico di Programmazione (DUP) 2023/2025 – Approvazione Nota di Aggiornamento" e n. 117 del 14.12.2022 avente ad oggetto "Bilancio di previsione 2023-2025 e relativi allegati – Approvazione"
- Deliberazione di Giunta Comunale n. 241 del 29.12.2022 avente ad Oggetto "Piano Esecutivo di Gestione finanziario triennio 2023-2025 - Approvazione"
- Delibera di G.C. n 201 del 10/11/2022 "SERVIZI A DOMANDA INDIVIDUALE E ALTRI SERVIZI - ANNO 2023"
- Determinazione n. 359 del 08.06.2018- n.82 del 4/2/2019- n. 702 del 01/10/2020- n. 462 del 11/06/2021 -n. 178 del 24/02/2022

PREMESSA

La ristorazione scolastica è un servizio pubblico locale di rilevanza economica, universale e indispensabile. La presente relazione trova il suo fondamento nell'art. 14 comma 3 del D.Lgs. 201/2022, il quale prevede che: "Degli esiti della valutazione di cui al comma 2 si dà conto, prima della procedura di affidamento del servizio, in un'apposita relazione nella quale sono evidenziate altresì le ragioni e la sussistenza dei requisiti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta, nonchè illustrati gli obblighi di servizio pubblico e le eventuali compensazioni economiche, inclusi i relativi criteri di calcolo, anche al fine di evitare sovra compensazioni".

Con la presente relazione si illustrano i contenuti richiesti dal legislatore.

INQUADRAMENTO GIURIDICO DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Secondo il quadro normativo, le modalità di organizzazione dei servizi pubblici, o meglio di scelta del soggetto gestore, sono le seguenti:

- il ricorso al mercato;
- il partenariato pubblico-privato istituzionalizzato;
- l'affidamento in house.

Il primo rappresenta il modello della evidenza pubblica, ossia della scelta del soggetto affidatario previa gara, rispettosa del regime comunitario di libera concorrenza. La seconda modalità si riferisce al fenomeno delle società miste, il quale si realizza attraverso la cosiddetta gara doppio oggetto, riguardante sia la qualità di socio che la gestione del servizio, in cui la società è costituita per una specifica missione, in base a una gara che ha ad oggetto la scelta del socio e l'affidamento della missione medesima. La terza modalità è il cosiddetto "in house" che consente l'affidamento diretto, senza gara, a un soggetto diverso dall'ente affidatario in presenza di tre condizioni: a) totale partecipazione pubblica, b) controllo analogo, sulla società affidataria a quello che l'ente esercita sui propri servizi, c) realizzazione, da parte della società affidataria, della parte più importante della propria attività con l'ente che la controlla.

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESELTA

La modalità di affidamento proposta per la gestione del servizio di refezione scolastica, è la concessione del servizio pubblico locale ad un operatore economico di mercato, mediante procedura di gara ad evidenza pubblica, prevista dagli artt. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

In particolare, per l'affidamento si farà ricorso ad una procedura aperta ai sensi dell'art. 60 e 164 c.2 del Codice dei contratti pubblici, adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La durata della concessione prevista è di 3 anni. Il contratto si concluderà dopo i primi 3 anni di esecuzione. La ditta concessionaria si obbliga a prorogare, a richiesta della stazione appaltante, il contratto per un massimo di sei mesi successivi alla scadenza ed alle condizioni ed ai prezzi contenuti nell'originario contratto qualora, al termine della concessione, il Comune abbia in corso la procedura di gara per addvenire al nuovo affidamento.

MOTIVAZIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELLA SCELTA

La remunerazione della concessione è costituita dagli introiti derivanti dalla gestione del servizio e dall'eventuale prezzo, consistente in un contributo pubblico, erogato dall'Amministrazione.

L'art. 6 del predetto D.L. n. 55 del 1983, convertito nella legge 26/04/1983 n. 131 precisa, a tale proposito, che le Amministrazioni *"sono tenute a definire, non oltre la data delle deliberazioni del bilancio, la misura percentuale dei costi complessivi di tutti i servizi a domanda individuale (...) che viene finanziata da tariffe o contribuzioni ed entrate specificatamente destinate. Con lo stesso atto vengono determinate le tariffe e le contribuzioni"*.

Per il servizio in oggetto, **le tariffe dell'utenza costituiscono la fonte principale di ritorno per il concessionario in termini di fatturato**. Ad esse si aggiunge il corrispettivo della quota a rimborso erogata dal Ministero dell'Istruzione per i pasti del personale scolastico, con diritto a consumare gratuitamente il pasto a scuola e le quote ad integrazione delle tariffe degli alunni beneficiari di agevolazioni sui pasti consumati. Il contributo da corrispondere al concessionario da parte del Comune determina un corrispettivo totale per il concessionario quantificabile nell'importo massimo di € **7.076.160,00** IVA inclusa, per l'intera durata triennale del contratto. Tale valore viene valutato congruo per raggiungere l'equilibrio economico e finanziario, in relazione agli standard prestazionali e di qualità

imposti dal Comune, consentendo un utile ragionevole per il gestore.

Esso compensa gli obblighi di servizio pubblico imposti con il Contratto, relativamente ai costi iniziali di investimento e ai costi operativi di esercizio.

Per giungere alla quantificazione del suddetto corrispettivo, sono stati presi in esame i dati del servizio relativi agli anni scolastici 2018/19, 2020/21 e 2021/22 nonché una stima dell'a.s. 2022/2023 effettuata sulla base delle prime due mensilità.

Un meccanismo di revisione prezzi, che sarà previsto in capitolato, costituisce il principale strumento a protezione degli effetti dell'inflazione sui valori della concessione col trascorrere del tempo dal momento del suo avvio. Il verificarsi di eventi imprevedibili ed eccezionali nel corso della vita del contratto (innovazioni normative, eventi meteorologici estremi, fatti geopolitici, ecc...), atti a produrre sensibili aumenti del costo dei diversi fattori produttivi, con impossibilità per il concessionario di proseguire il servizio a condizioni economiche sostenibili, rappresenta situazione che apre la strada alla possibile rivalutazione del Piano Economico Finanziario.

Attualmente il servizio di refezione scolastica consiste nella fornitura delle derrate alimentari, nella preparazione e trasporto dei pasti per i bambini frequentanti le scuole del comune di S. Giuliano Milanese, nonché per personale docente ed educatori.

Ragioni e sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta

Dal 2010, nel Comune di S. Giuliano Milanese, sono attivi due centri cottura che producono pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie e una scuola secondaria di primo grado del comune di S. Giuliano Milanese, ubicati uno presso l'istituto Fermi, via Papa Giovanni XXIII, l'altro presso l'Istituto Cavalcanti, via Cavalcanti 11.

Il modello gestionale utilizzato negli anni è stato ed è tuttora quello dell'appalto pubblico di servizi. Il servizio registra una dimensione attuale di produzione pari a circa 2200 pasti giornalieri.

Le principali complessità che sono state riscontrate nel corso degli ultimi anni sono le seguenti:

- ✓ gestione della produzione dei pasti presso due centri cottura, uno dei quali presenta elevate criticità funzionali (come da relazioni del responsabile qualità presentate in data 21/11/2022 e 2/2/2023)
- ✓ significativo impiego di personale facente parte dell'organico comunale (1 unità a tempo pieno di cat B, 2 unità a tempo parziale di cui una cat C ed una di cat D) con un investimento pari a complessivi € 64.839 annui, impegnato nella gestione di iscrizioni, verifiche pagamenti, gestione morosità, relazioni con utenza e con il gestore, utilizzo software e app
- ✓ necessità di creare condizioni organizzative più funzionali nella gestione del personale impiegato dall'Azienda nella produzione dei pasti, con livelli e qualità di produzione omogenei.

La concessione è definita dall'art. 3 del D. lgs n. 50/2016, lett. vv), che così recita: "concessione di servizi, un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera ll, riconoscendo a titolo di corrispettivo unicamente il diritto di gestire i servizi oggetto del contratto tale diritto accompagnato da un prezzo, con **assunzione in capo al concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi**", **derivante in particolare dalle fluttuazioni della domanda.**

L'affidamento si propone avvenga con utilizzo della formula concessoria, modello che consente di

trasferire in capo al concessionario il cosiddetto rischio operativo del servizio, sono incluse le attività e gli oneri relativi alla funzione di riscossione dei pagamenti dall'utenza e alla gestione degli insoluti". L'affidamento del servizio pubblico impone l'obbligo per la stazione appaltante di richiedere al fornitore l'osservanza dei requisiti specifici di qualificazione, imposti dalle autorità pubbliche, per garantire il conseguimento di alcuni obiettivi d'interesse pubblico. La ratio degli stessi va ricercata nella necessità di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale, siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità) indipendentemente dalle circostanze particolari e dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione e (parità) oltre alla trasparenza ed al carattere economicamente accessibile del servizio. Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica, trattasi di servizio pubblico locale e, deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso per tutti gli utenti che ne abbiano diritto e a prezzi accessibili. Ciò posto, si ritiene che sussistano specifiche ragioni, connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico di cui sopra, per l'affidamento in esclusiva dei servizi in questione ad un soggetto terzo, dotato delle capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

In ragione del tipo di servizio oggetto dell'affidamento, dell'utenza destinataria delle prestazioni e delle motivazioni sopraesposte, per la scelta del concessionario, ai sensi dell'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016, si farà ricorso al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in base al miglior rapporto qualità/prezzo, in quanto tale criterio consente di selezionare la miglior offerta, valutando, non solo l'economicità ma anche soprattutto gli aspetti qualitativi del servizio.

La concessione avrà ad oggetto il servizio di refezione nella sua globalità, comprenderà in particolare, l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti a favore della popolazione scolastica, la gestione delle iscrizioni, la gestione del servizio delle funzioni amministrative connesse alla riscossione delle tariffe dell'utenza e relativi oneri, la messa a disposizione di personale e software necessari, nonché la parziale sostituzione di attrezzature presso i centri cottura e/o interventi presso i refettori. L'erogazione del servizio dovrà avvenire in conformità a criteri di universalità, parità, trasparenza, accessibilità, al fine di conseguire obiettivi di efficienza ed efficacia; dovranno essere assicurati la continuità del servizio e il rispetto di appropriati standard quali-quantitativi e di sicurezza, anche con riferimento all'informatizzazione; dovranno essere previste adeguate modalità di controllo da parte del Comune e degli organi competenti; dovrà essere valorizzata la valenza didattica ed educativa del servizio, finalizzato all'acquisizione di corretti comportamenti alimentari. Il capitolato speciale d'appalto declinerà in modo puntuale tutti gli obblighi a carico del futuro concessionario, gli standard di qualità da prevedere, nonché i relativi strumenti di controllo previsti.

Il rischio operativo di gestione, di cui all'art. 3, lett. zz), d.lgs. 50/2016, discende dall'incognita verso cui l'impresa si dirige e che può coinvolgere sia la domanda che l'offerta, determinando una forte spinta nei confronti del gestore ad un progressivo e costante miglioramento della qualità del servizio offerto.

Dati relativi alle ultime tre annualità del servizio 2018/19 – 2020/21 – 2021/22

A.S.	NR. PASTI	COSTO ANNUO	MEDIA PASTI/GIORNO
2018/19 (gg. 180)	367711	€ 1.739.273,03	2042,83
2020-21 (gg. 168)	280536	€ 1.578.780,70	1669,85
2021-22 (gg. 178)	337183	€ 1.910.464,03	1894,28
MEDIA ANNUA	328476,66	€ 1.742.839,25	1868,99

STIMA COSTI A.S. 2022/2023		
-----------------------------------	--	--

TIPOLOGIA	NUMERO PASTI TOTALE	COSTO UNITARIO	COSTI IVA ESCLUSA
PASTI SCUOLE DELL'INFANZIA	114888	5,14	€ 590.524,32
PASTI SCUOLE PRIMARIE	231212	5,14	€ 1.188.429,68
PASTI SCUOLA SECONDARIA	13336	5,14	€ 68.547,04
LUNCHBOX	173073	0,75	€ 129.804,75
totale pasti a.s. 2022/2023	359436		
TOTALE ANNO SCOLASTICO 2022/2023		STIMA A.S. 2022/23	€ 1.977.305,79

Analisi dei costi riparametrati con gestione post emergenza

A.S.	NR. PASTI	COSTO ANNUO	MEDIA PASTI/GIORN.	COSTO MEDIO/PASTO	COSTO PASTO SENZA COSTI COVID	stima costo con 6,6% incidenza lunchbox
2018/19 (gg. 180)	367711	€1.739.273,03	2042,83	€ 4,73	4,73	5,04
2020-21 (gg. 168)	280536	€ 1.578.780,70	1669,85	€ 5,63	4,78	5,10
2021-22 (gg. 178)	337183	€ 1.910.464,03	1894,28	€ 5,67	4,86	5,18
2022-23 (gg. 178)	359436	€ 1.977.145,29	2019,30	€ 5,50	5,14	5,48

Non sono stati considerati i dati relativi all' a.s. 2019/20 causa la sospensione dei servizi dovuta alla pandemia da marzo a giugno 2020.

Durante l'emergenza Covid è stato necessario, al fine di consentire il distanziamento ed una ridistribuzione degli alunni in spazi diversi, realizzare aule presso alcuni refettori, rendendo quindi necessaria la distribuzione dei pasti nelle aule tramite lunch-box.

A partire dall'a.s. vigente è stata ripristinata la distribuzione dei pasti nei refettori solo presso il plesso della scuola Leonardo da Vinci e Rodari.

Sulla base dei dati sopra riportati e relativi agli a.s. 2018/19, 2020/21, 2021/22 e 2022/23, emerge il seguente dato medio: numero pasti annui 336216,5, importo annuo appalto € 1.801.415,76, di cui € 229.759 per l'anno 2020/21 per costi sanificazione e lunch box, € 271.753 per l'a.s 2021/22 sempre per gli stessi interventi aggiuntivi resi necessari dalle misure di contrasto alla diffusione del virus SARS – Cov. 2.

Rapportando il costo dei pasti relativi agli a.s 2020/21 e 2021/22 alla situazione organizzativa presente durante il corrente anno scolastico, ovvero senza prevedere sanificazioni e con una parziale fornitura di lunch box , il costo medio unitario relativo al periodo analizzato, si assesta su un valore pari a € 5,20.

La percentuale annua di insoluto rispetto agli introiti da tariffe, riferita agli ultimi tre anni scolastici, si attesta al 3,25%.

INFORMAZIONE E CONDIZIONI DI AFFIDAMENTO DEL CENTRO COTTURA

Il Comune di S. Giuliano Milanese ha da tempo adibito a centro cottura alcuni locali dei plessi scolastici Fermi e Cavalcanti. Nell'ambito del futuro affidamento sarà previsto l'obbligo del concessionario di utilizzare, per la preparazione dei cibi, i centri cottura comunali (senza necessità di disporre di un proprio centro cottura, se non per le situazioni di emergenza), previa verifica, da parte dei competenti uffici tecnici, del permanere dei requisiti di idoneità dei locali e delle relative attrezzature. Il concessionario dovrà invece farsi carico, con oneri propri stimati in complessivi 150.000 euro per il triennio, della parziale sostituzione di parte delle attrezzature attualmente presenti (tutte le dotazioni necessarie indicate dall'AC da intendersi come nuove attrezzature, escludendo il ricorso all'acquisto di usato e/o interventi presso i refettori). I pasti dovranno essere somministrati, ove possibile, in stoviglie pluriuso lavabili, in materiali

resistenti e a norma, ovvero in materiale eco sostenibile nel rispetto del codice sull'ambiente, delle norme sanitarie e con oneri a proprio carico. Nei refettori sarà autorizzata l'installazione di lavastoviglie. Al soggetto gestore è richiesta la dotazione di mezzi di trasporto e di contenitori termici per i pasti idonei come per legge. Le attrezzature, apparecchi e gli arredi mancanti o la loro sostituzione sia presso il centro cottura, che presso i refettori, saranno a carico totalmente del gestore, come pure la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi beni. La manutenzione ordinaria dell'immobile sarà a carico del gestore, mentre quella straordinaria sarà di competenza del Comune.

In allegato la sintesi degli aspetti organizzativi caratteristici del servizio (allegato1).

COMPENSAZIONI ECONOMICHE

Lo strumento della concessione in esame, risponde ai principi tipici dei servizi a rilevanza economica, presenta compensazioni economiche (contributi pubblici) legate alla sola parte dei ricavi, derivanti dalla quota parte della tariffa utenti di cui il Comune si assuma l'onere per agevolare le famiglie e la parte relativa a chi ha diritto al consumo gratuito dei pasti.

Si dà atto che il valore del contratto è superiore alla soglia comunitari ed è quantificato sui dati relativi alle tre ultime annualità eccetto l'annualità 2019/2020, interessata dalla sospensione dell'attività scolastica per pandemia da Covid 19 e le iscrizioni e frequenze relativi al primo bimestre 2022/23.

Si dà atto che la quota a carico del Comune trova copertura nel bilancio di previsione 2023-25, capitolo 1452.

DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della Concessione è determinata in 3 anni scolastici, dall' 1/9/2023 al 31/8/2026 con possibilità di proroga tecnica, a richiesta della stazione appaltante, per un massimo di sei mesi successivi alla scadenza contrattuale ed alle condizioni ed ai prezzi contenuti nell'originario contratto qualora alla scadenza della presente concessione il Comune abbia in corso la procedura di gara per addivenire al nuovo affidamento.

Il concessionario eseguirà la gestione dei servizi affidati a regola d'arte per tutta la durata del contratto, con le modalità previste dal presente atto, e tenendo presenti le specifiche che verranno definite nel Capitolato ovvero secondo le nuove e diverse modalità proposte dall'affidatario medesimo in sede di offerta migliorativa. E' espressamente pattuito che il rapporto che si instaura con il presente atto è disciplinato dalle disposizioni sulle concessioni amministrative.

VALORE DELLA CONCESSIONE

Ai fini del calcolo del valore della concessione si è stimata la produzione e somministrazione di un numero di pasti pari a 360.000 per ogni anno scolastico. Si precisa che il numero di pasti sopra indicato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione Comunale. L'Amministrazione Comunale, nell'ambito della definizione delle tariffe dei servizi a domanda individuale determina anche la quota di contribuzione relativa al servizio di refezione scolastica, ovvero il costo del pasto a carico delle famiglie dei fruitori del servizio. Le tariffe relative alla refezione scolastica per l'anno scolastico 2022/2023 sono state determinate nella tariffa di contribuzione massima dell'utenza a pasto pari a € 5,50.

Gli anni scolastici successivi, le tariffe, per ciascuna tipologia di utenza, saranno fissate con apposito provvedimento dall'Amministrazione Comunale che le comunicherà alla Ditta prima dell'avvio del servizio per ogni anno scolastico. Il concessionario non può applicare tariffe superiori a quelle fissate dal Comune.

Il Comune di S. Giuliano Milanese concederà in uso gratuito al concessionario, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i refettori, le attrezzature e gli arredi presenti nei vari plessi scolastici, nonché i centri cottura. Al concessionario spetterà il pagamento delle utenze attive alla data di inizio del servizio (quale energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, telefono). Indicativamente il costo delle utenze ammonta, calcolando anche una stima degli incrementi tariffari che si stanno registrando in questi ultimi mesi, a **circa 75.000 € annui**.

I costi della sicurezza verranno esplicitati nel materiale di gara ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D.Lgs 81/2008 e sono riferibili e esclusivamente agli oneri aggiuntivi da affrontare per garantire la sicurezza del proprio personale nei rischi interferenziali, considerando gli altri oneri inerenti alla prevenzione degli infortuni già compresi nell'importo richiesto per il servizio oggetto di concessione. Tali rischi verranno analizzati nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi di interferenza), . Il D.U.V.R.I., opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione dal concessionario, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto. L'ammontare presunto dell'affidamento viene in linea generale calcolato su un costo unitario presunto del pasto di € 5,40 IVA esclusa, per i pasti della ristorazione scolastica come dettagliato nella tabella che segue:

N° presunto pasti/ mese	36.000
Base d'asta	€ 5,40
N° pasti presunto annuo	360.000
valore contrattuale Annuo	€ 1.944.000,00
valore contrattuale TRIENNIO al netto dell'IVA	€ 5.832.000,00
IVA 4%	€ 233.280,00
	€ 6.065.280,00
Valore proroga tecnica al netto di Iva	€ 972.000,00
IVA 4 %	€ 38.880,00
TOTALE GENERALE COMPRESO EVENTUALE RINNOVO	€ 7.076.160,00

IL VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE è pertanto pari a € 6.804.000 (IVA esclusa) per il triennio di vigenza contrattuale, comprensivi dell'opzione di proroga tecnica.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il Concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente nell'esercizio delle proprie funzioni ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei destinatari.

Il costo a base d'asta è stato determinato in relazione alla tipologia di servizi richiesti, all'organizzazione delle strutture scolastiche, alle condizioni d'uso del centro cottura e ad indagine di mercato sui più recenti affidamenti di servizi analoghi.

Con riguardo agli obblighi di servizio pubblico, può affermarsi che gli stessi si sostanziano nei requisiti specifici imposti al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di alcuni obiettivi di interesse pubblico. La ratio degli stessi va ricercata nella necessita di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti aventi diritto e su tutto il territorio interessato (universalità), indipendentemente dalle circostanze particolari e

dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità), oltre alla trasparenza ed al carattere economicamente accessibile del servizio. Relativamente al costo della manodopera (art. 95 comma 10 D. Lgs. 50/2016) si sono effettuate stime riguardo alle ore di lavoro necessarie alla produzione dei pasti e attività accessorie, nonché quelle riferite al personale diversamente impiegato nelle specifiche fasi di veicolazione, distribuzione dei pasti. Si è conseguentemente determinata una percentuale di incidenza del costo globale della manodopera su ogni singolo pasto del 50% circa.

Il Concessionario si obbliga a riscuotere i proventi dovuti dagli utenti per la fornitura dei pasti secondo la tariffa (comprensiva di Iva) determinata in sede di aggiudicazione; nei casi di applicazione di agevolazioni sulle tariffe, il Concedente si obbliga a corrispondere la differenza fra il valore di aggiudicazione e il valore delle tariffe agevolate ed eventuali agevolazioni assegnate agli utenti sul costo del buono-pasto.

Il Concedente si obbliga altresì a corrispondere al Concessionario l'ammontare corrispondente alla quota di rimborso assicurata dal Ministero, relativamente ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito ammontanti a circa € 140.000.

Sulla base di quanto esposto, si riassumono nella tabella di seguito le principali motivazioni che consentono di individuare la concessione quale forma più adeguata di affidamento del servizio in argomento.

APPALTO	CONCESSIONE
Strutturazione bilaterale del rapporto tra amministrazione e gestore	Strutturazione trilaterale del rapporto tra utenti, amministrazione concedente e soggetto concessionario-gestore
Il corrispettivo è monetario e determinato e dipende dal rapporto diretto tra AC e gestore (l'utenza versa le tariffe all'AC)	La remuneratività ha un margine di imprevedibilità per il concessionario in quanto si inserisce l'utenza quale variabile che può influire sulla domanda e sulla remunerazione (l'utenza versa le tariffe al gestore)
Gestione amministrativa e contabile in capo all'AC (1 Amministrativo tp 2 pt)	Trasferimento al gestore delle funzioni amministrative e contabili
Clausola sociale, che prevede nella costituzione dell'organico necessario, il prioritario assorbimento delle unità di personale operante nel servizio per il concessionario uscente	Clausola sociale, che prevede nella costituzione dell'organico necessario, il prioritario assorbimento delle unità di personale operante nel servizio per il concessionario uscente
L'appalto prevede l'erogazione al gestore di un corrispettivo fisso con ulteriori costi fissi in capo all'amministrazione per la gestione diretta del servizio.	La concessione consente al gestore il recupero dei costi sostenuti per l'erogazione del servizio ed i relativi investimenti richiesti dall'AC attraverso il corrispettivo dell'utenza
Ruolo esecutivo del gestore	Autonomia operativa del gestore tramite scelte imprenditoriali capaci di orientare la domanda e di condizionare i fattori esogeni
Ai costi di appalto si aggiungono i	Nel corrispettivo individuato sono compresi tutti i

costi diretti e indiretti in capo all'AC (personale, software, ect..)	costi diretti e indiretti in capo al concessionario che provvede all'intera gestione del servizio
Gestione morosità in capo all'AC	Gestione morosità in capo al gestore
Funzione di controllo in capo all'AC	Funzione di controllo in capo all'AC

Si rileva, pertanto, che un'esternalizzazione del servizio in concessione di cui all'oggetto, costituisce la migliore modalità percorribile per la gestione del servizio e per il raggiungimento di tutti gli obiettivi di miglioramento del servizio ed economici, che l'Amministrazione comunale ha definito, mantenendo ed esercitando comunque la funzione di controllo del servizio, aspetto che costituisce uno degli elementi chiave del suo adempimento contrattuale nella concessione.

Con la predisposizione della documentazione di gara, in particolare capitolato speciale, bando di gara, piano economico finanziario, si provvederà alla progettazione dettagliata del servizio, compresa la definizione dei criteri e sub-criteri per la valutazione delle proposte presentate in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, integrando così il quadro economico con elementi ulteriori tecnici e qualitativi.

IL DIRIGENTE SETTORE SEVIZI AL CITTADINO

Sabrina Massazza

Allegato 1

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Elenco delle scuole presso cui è erogato il servizio e centro cotture in cui viene realizzata la produzione.

SCUOLE DELL'INFANZIA	DELEDDA	CENTRO COTTURA FERMI
	C. PORTA	
	CAVOUR	
	PIAGET	
	MARCOLINI	
	CAMPOVERDE	
	COMUNALE GIOVANNI XXIII	
SCUOLA SECONDARIA	SESTO ULTERIANO	
SCUOLE PRIMARIE	TOBAGI	CENTRO COTTURA CAVALCANTI
	MONTESSORI	
	CAVALCANTI	
	RODARI	
	GIOVANNI XXIII	
	L. DA VINCI	

Il servizio di refezione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica, oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari. I criteri ed i parametri che verranno descritti nel capitolato speciale, riguardano l'intero ciclo del servizio, dalla produzione, alla fornitura, alla distribuzione dei pasti e sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito (così come stabilito dalle vigenti "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"). L'obiettivo del servizio di Refezione Scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico – formativo, indipendentemente dalle condizioni economiche sociali e psicofisiche. È di fondamentale importanza la partecipazione attiva degli utenti sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio, sia per favorire la collaborazione fra tutti i soggetti coinvolti nel processo.

Le caratteristiche generali del servizio, che rappresentano altrettanti impegni per la ditta concessionaria, sono le seguenti:

- è previsto per tutti gli alunni delle classi il cui orario preveda lezioni pomeridiane programmate;
- per usufruire del servizio è necessario effettuare l'iscrizione attraverso il portale con modalità che favoriscano la più ampia facilità di utilizzo e comodità per le famiglie; il sistema di rilevazione delle presenze e di gestione dei pagamenti è interamente informatizzato e prevede l'utilizzo di una specifica app;
- i menù, uno invernale e uno estivo, composti secondo le indicazioni di Ats, tengono conto delle esigenze alimentari, sanitarie ed etico religiose dell'utenza. Il Comune chiede che i pasti siano preparati nel rispetto

delle norme igienico sanitarie, in modo da garantire l'equilibrio nutrizionale e il maggior gradimento del cibo possibile. Il rispetto del quadro normativo in materia igienico sanitaria è un principio cui la ditta dovrà far riferimento anche in tutte le fasi successive alla produzione, dal confezionamento, al trasporto, al porzionamento, alla distribuzione dei pasti, al riordino e pulizia dei locali utilizzati per il consumo dei pasti. Dovranno essere approntate modalità di erogazione del servizio, atte a garantirne la continuità, anche nei casi di emergenza. (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, guasto attrezzature, altre situazioni impreviste, ecc.). Particolare attenzione dovrà essere prestata alla capacità di variare i menù e le ricette, anche in base alla rilevazione dell'indice dello spreco. Si promuoverà la massima riduzione delle eccedenze di cibi non consumati e il loro reimpiego per l'alimentazione di persone disagiate ed animali compatibilmente con le disposizioni sanitarie in materia.

– la fornitura dei pasti sarà effettuata tutti i giorni previsti dal calendario scolastico, in numero pari agli alunni presenti, detratto il numero di coloro che abbiamo comunicato la disdetta in tempo utile. Il numero dei pasti sarà giornalmente registrato nella procedura dalla ditta concessionaria; sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto ed eventuali altri soggetti autorizzati dal Comune;

– sono accolte le esigenze degli iscritti al servizio che per motivi di salute o etico-religiosi chiedono di poter seguire diete particolari;

– per l'espletamento del servizio la ditta dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti. Il servizio di trasporto sarà organizzato per minimizzare i tempi di consegna presso le sedi di consumo, privilegiano l'impegno di automezzi a basso impatto ambientale

- la ditta dovrà assicurare la conservazione di campioni di cibo utili a consentire tra l'altro l'effettuazione di tutti i controlli (fisico, chimico, organolettico, ecc..) a cura delle autorità competenti;

- dovrà essere assicurato il rispetto degli orari previsti dall'organizzazione scolastica per la consegna e consumazione dei pasti. La ditta organizzerà il servizio di "scodellamento" e distribuzione in modo da contenere i tempi intercorrenti fra la consegna del pasto c/o le scuole e il momento dell'effettivo consumo da parte degli alunni;

- le tariffe degli utenti sono definite annualmente dal Comune, saranno introitate a proprio nome dalla ditta aggiudicataria, la quale dovrà gestire le azioni di sollecito e gli insoluti, ad eccezione dei pasti per gli insegnanti che verranno rimborsati con il versamento della quota ricevuta dal Ministero dell'Istruzione e per eventuali ulteriori utenti come disposto dall'Amministrazione Comunale.

Al concessionario sarà richiesto di mettere a disposizione e utilizzare un software gestionale che si interfacci con quello utilizzato dal comune di S.Giuliano, anche per monitorare i processi di auto controllo a cui il Comune possa accedere per esercitare le proprie azioni di verifica e controllo, con diritto al trattamento dei seguenti dati:

a) Gestione anagrafica: gestione istanze online di iscrizione al servizio a carico della ditta, distinte per fascia di tariffe in favore dei beneficiari.

b) Gestione prenotazioni dei pasti in modo autonomo. Chi non comunica la disdetta del pasto per tempo, non avrà diritto all'abbattimento della tariffa, salvo i casi di forza maggiore. Il software gestionale dovrà fornire i dati della corrispondenza dei pasti effettivamente consumati e l'addebito corretto della tariffa a carico degli utenti e del corrispettivo a carico del Comune.

c) Gestione pagamenti da parte degli utenti; La ditta provvederà direttamente all'incasso delle tariffe dagli utenti, dovrà garantire modalità di pagamento delle tariffe determinate dal Comune e le forme di recupero dei crediti maturati, in totale autonomia, fermo restando la facoltà di chiedere al Comune accertamenti circa il requisito di residenza e eventuali variazioni anagrafiche delle famiglie inadempienti.

Caratteristiche e Gestione delle derrate alimentari

- Monitoraggio rispetto indicatori CAM- La ditta dovrà monitorare e registrare con modalità web, la qualità e la provenienza delle materie prime acquistate per la produzione dei pasti, per dimostrare il rispetto dei CAM (criteri minimi ambientali di cui al DM n.65/2020) e di "sicurezza nutrizionale" contenuti nelle linee

guida nazionali e regionali. Le informazioni sintetiche delle referenze biologiche o altrimenti qualificate dei pasti somministrati, dovranno essere messe a disposizione del Comune;

La ditta dovrà assicurare una gestione anche informatica del piano delle pulizie e relativo uso di prodotti per garantire pulizie "ecocompatibili". Tutte le informazioni relative al servizio e ai prodotti impiegati dovranno essere rese disponibili al Comune, in caso di richiesta. La ditta, inoltre fornirà indicazioni puntuali e aggiornate riguardo all'organico impiegato nel servizio e sul rispetto della clausola sociale.

Al concorrente sarà richiesta la presenza di una nutrizionista o dietista che curi in modo diretto il buon andamento del servizio proposto in sede di gara, sia negli aspetti qualitativi che organizzativi. Questi, o altra figura individuata come responsabile del contratto avrà altresì cura di assicurare per quanto possibile il rispetto della clausola sociale e degli impegni assunti in merito dalla ditta mediante la presentazione di un "progetto di assorbimento" del personale uscente, ex art. 3, ultimo comma, delle Linee guida Anac n. 13.

CARTA DEL SERVIZIO

Al concorrente verrà richiesto di predisporre una Carta del Servizio ristorazione, inoltre di indicare espressamente i principali patti che intende stringere in qualità di concessionario con la commissione mensa, gli utenti e le rispettive famiglie, nell'offerta del servizio. Il rapporto con le Istituzioni Scolastiche anche statali sarà improntato alla massima trasparenza, correttezza e collaborazione, nel rispetto dei ruoli di ciascuno.

Il progetto di organizzazione del servizio dovrà attuare una politica di approvvigionamento dei prodotti alimentari, tenuto conto anche della loro disponibilità nel mercato, ispirandosi ad una concezione di "mensa sostenibile" nel rispetto dei CAM di cui al DM n.65/2020.

Sarà premiato l'impiego di misure di contenimento dei consumi energetici ulteriori rispetto a quelle già in essere, come l'uso di impianti e attrezzature a risparmio energetico e l'applicazione di processi che riducono il consumo di acqua e di energia, nonché l'uso di detersivi ad alta biodegradabilità, le azioni promosse per contenere l'uso di imballaggi e di prodotti che una volta usati e trasformati in "rifiuti" siano riciclabili o biodegradabili nell'ambiente. Es. Utilizzo di riduttori di flusso acqua; Utilizzo di elettrodomestici ad elevata classe energetica; Uso di tovaglioli lavabili ecolabel.

Verrà richiesto un progetto di educazione alimentare, curato da personale specializzato che promuova la diffusione di comportamenti alimentari corretti, la salvaguardia dell'ambiente in ogni ambito scolastico e in famiglia

Sarà premiato la presenza ed attuazione di un sistema di autovalutazione della qualità da parte del concessionario. Il progetto dovrà proporre una modalità di monitoraggio periodico del grado di soddisfazione dell'utente/cliente anche nell'ottica di orientare costantemente la propria azione al miglioramento del servizio.

Il capitolato speciale prestazionale prevederà e quantificherà in generale sanzioni per irregolarità nella gestione del servizio e/o per il mancato rispetto di obblighi di esecuzione, graduate in funzione della gravità dell'infrazione, della eventuale reiterazione, fino alla possibile risoluzione del contratto.