



COMUNE DI SOSSANO

Provincia di VICENZA

Via Mazzini n. 2 - 36040 SOSSANO (VI) Tel. 0444 885220 – 885904 - 888695

Fax 0444 888640 – C.F. 80006390241 – P.IVA: 00815480249

SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE

“G. PEGORARO” DI COLLOREDO

RELAZIONE ISTRUTTORIA ex art. 34, comma 20, del D.L. 179/2012

PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO

DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE DI RILEVANZA ECONOMICA

“REFEZIONE SCOLASTICA”



COMUNE DI SOSSANO

Provincia di VICENZA

Via Mazzini n. 2 - 36040 SOSSANO (VI) Tel. 0444 885220 – 885904 - 888695

Fax 0444 888640 – C.F. 80006390241 – P.IVA: 00815480249

PREMESSE

L'Istituto Comprensivo Statale "Val Liona" include una scuola dell'Infanzia, sita nella frazione di Colloredo, denominata "G. Pegoraro", con circa 40 bambini 3-6 anni.

Fino ad oggi, il servizio di refezione scolastica è stato sempre affidato in concessione all'Ente Morale Pegoraro, in ragione delle peculiari origini della scuola medesima e del particolare ruolo assunto nella relativa gestione, fin dagli anni '30 del secolo scorso.

Preso atto, tuttavia, che spetta all'Ente Locale, ai sensi dell'art. 2 D.Lgs. n. 63 del 13.04.2017, programmare il servizio di refezione scolastica e che quest'ultimo, in quanto servizio pubblico locale di rilevanza economica, non può che essere organizzato nel rispetto della normativa vigente in materia di concessioni e appalti pubblici, in primis dettata dal Codice Appalti di cui al D.Lgs. 50/2016, il Comune di Sossano – con deliberazione di Giunta n. 45 del 7.05.2021 – ha acquisito in comodato gratuito l'immobile, comprensivo del locale cucina, al fine di organizzarvi il servizio a decorrere dall'anno scol. 2021/2022.

La presente relazione si pone pertanto come momento preliminare e propedeutico alla futura nuova gestione del servizio, nei termini previsti dal vigente D.L. 179/2012 (convertito con modificazioni con L. 17 dicembre 2012, n. 221), che all'art. 34, comma 20, prevede: *"Per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste"*.

LINEE GENERALI

La finalità generale del servizio di ristorazione collettiva scolastica è quella di garantire agli alunni la fornitura del servizio di mensa laddove il tempo-scuola si prolunghi fino al pomeriggio, come accade per le scuole dell'infanzia, al fine di agevolare i compiti educativi delle famiglie e per rendere effettivo il diritto allo studio.

Tale finalità rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali dal DPR 24 luglio 1977 n. 616 e dal DPR 31 maggio 1974 n. 416 e ss.mm.ii., e le cui modalità di svolgimento sono state definite con Legge Regionale 2 aprile 1985 n. 31 modif. con L.R. n. 16/2012.



COMUNE DI SOSSANO

Provincia di VICENZA

Via Mazzini n. 2 - 36040 SOSSANO (VI) Tel. 0444 885220 – 885904 - 888695

Fax 0444 888640 – C.F. 80006390241 – P.IVA: 00815480249

Il servizio di mensa scolastica presso la Scuola dell'Infanzia di Colloredo verrà assicurato a tutti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA avente diritto, per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale, per un totale di circa 185 giorni all'anno e una previsione di circa n. 7.400 pasti annui, ossia circa n. 22.200 pasti nel triennio 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024.

All'interno della scuola vi è una cucina attrezzata predisposta per la cottura in loco dei pasti.

In linea generale, il servizio prevede:

- a) preparazione e distribuzione dei pasti comprensivi di: primo piatto, secondo piatto, due contorni, acqua, frutta fresca, pane, il tutto corrispondente a menù autorizzati dalla competente Asl; le preparazioni previste devono essere cucinate nella stessa giornata dell'utilizzo, nel rispetto delle norme igieniche e delle procedure atte a garantire la sicurezza alimentare delle preparazioni oltre che le caratteristiche nutrizionali e di gusto;
- b) preparazione e distribuzione della merenda del mattino e della merenda del pomeriggio, sempre corrispondente a menù autorizzati dalla competente Asl;
- c) predisposizione del refettorio, porzionatura e distribuzione pasti in favore degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA autorizzato, sparcchiatura tavoli refettorio, pulitura stoviglie e lavaggio, pulizia cucina di servizio e locali annessi.
- d) fornitura giornaliera, se necessario, di piatti e posate monouso in confezioni singole conformi ai requisiti di legge, tovaglioli e tovaglette monouso.

LE RAGIONI DELL'AFFIDAMENTO IN APPALTO

Va anzitutto ricordato che, secondo il quadro normativo vigente, le modalità di organizzazione dei servizi pubblici, o meglio di scelta del soggetto gestore, sono le seguenti:

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

La prima modalità rappresenta il modello della così detta 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 a doppio oggetto, riguardante sia la qualità di socio che la gestione del servizio, in cui la società viene 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 solo formalmente, e non sostanzialmente, diverso dall'ente affidante. Ciò è consentito



COMUNE DI SOSSANO

Provincia di VICENZA

Via Mazzini n. 2 - 36040 SOSSANO (VI) Tel. 0444 885220 – 885904 - 888695

Fax 0444 888640 – C.F. 80006390241 – P.IVA: 00815480249

dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'U.E. in presenza di tre condizioni: a) totale partecipazione pubblica; b) controllo analogo sulla società affidataria a quello che l'ente o gli enti affidanti esercitano sui propri servizi; c) realizzazione, da parte della società affidataria, della parte più importante della propria attività con l'ente o gli enti che la controllano.

Orbene, per la futura gestione del servizio mensa presso la scuola dell'Infanzia di Colloredo, va considerato che il Comune di Sossano non dispone né di personale dipendente né di mezzi propri da poter impiegare per lo svolgimento del servizio, con la necessaria continuità ed efficienza.

Nel contempo, le ridotte dimensioni della scuola e quindi la ridotta incidenza economica della complessiva gestione portano a ritenere inidonea e inattuabile la soluzione del partenariato.

Infine, il Comune di Sossano non risulta avere alcuna partecipazione in società che svolgano servizi quali quello in esame.

Per quanto sopra, l'affidamento in appalto a soggetto esterno si rivela essere la soluzione che permette l'esecuzione del servizio di cui all'oggetto evitando onerosi investimenti in beni e servizi a valere sulle risorse di bilancio perseguendo nel contempo risultati gestionali ed operativi positivi, con soddisfazione da parte dell'utenza.

FORMA DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

Nel rispetto della disciplina dettata dal d.Lgs. 50/2011, così come recentemente modificato dal decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120 e ulteriormente dall'art. 51 comma 1 del D.L. 77/2021, il servizio di refezione verrà affidato in appalto ad operatore economico esterno, da individuarsi mediante procedura negoziata senza bando con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 50/2016, criterio, quest'ultimo, che permette di tenere in considerazione non solo l'aspetto economico, ma anche e soprattutto quello tecnico-qualitativo che rappresenta, per il servizio in oggetto, un aspetto fondamentale.

Al fine di garantire un servizio sufficientemente stabile ed organizzato e nel contempo adeguare la scadenza a quella dell'appalto in vigore per il servizio mensa presso la scuola primaria dello stesso Istituto Comprensivo, si ritiene opportuno stabilire una durata dell'appalto di tre anni scolastici (2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024).

La corretta gestione del servizio dovrà tener conto dei seguenti fattori:

- La preparazione dei pasti dovrà avvenire esclusivamente in loco, presso la cucina scolastica;
- Il locale ad uso "cucina" sarà messo pertanto a disposizione della ditta aggiudicataria del servizio per il periodo di appalto, unitamente alle attrezzature in essi installate ed all'utenzieria esistente.



COMUNE DI SOSSANO

Provincia di VICENZA

Via Mazzini n. 2 - 36040 SOSSANO (VI) Tel. 0444 885220 – 885904 - 888695

Fax 0444 888640 – C.F. 80006390241 – P.IVA: 00815480249

- Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere mantenute efficienti e funzionanti da parte della ditta aggiudicataria per tutta la durata del servizio e restituite, alla scadenza contrattuale, alle stesse condizioni di efficienza e funzionalità.
- Sarà richiesta alla ditta aggiudicataria l'integrazione delle attrezzature di cucina con quanto necessario al corretto ed adeguato svolgimento del servizio (frigorifero professionale, allestimento arredi in acciaio per il locale magazzino, eventuale integrazione pentolame, stoviglieria, contenitori, utensileria, ecc.)
- Tutte le attrezzature di cucina utilizzate per il servizio, il pentolame, la stoviglieria, i contenitori, dovranno essere di acciaio inox, vetro, porcellana. Sarà cura della ditta utilizzarle correttamente e mantenerle in condizioni idonee all'utilizzo, nonché sostituirle in caso di vetustà.
- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative al proprio personale utilizzato nel centro cottura, alla pulizia dei locali, alla manutenzione ed integrazione e/o sostituzione delle attrezzature e della stoviglieria, all'acquisto delle derrate, alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, saranno a totale carico della ditta aggiudicataria.
- Sarà richiesta la presenza di un addetto alla cucina per ogni 30 utenti, per un totale minimo di servizio di 4 ore giornaliere fino a 30 utenti e di 7 ore giornaliere per più di 30 utenti;
- Saranno a carico dell'Amministrazione: le utenze elettriche, le spese relative al servizio di ritiro rifiuti e alla fornitura gas, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a centri cottura.

I CONTENUTI DEGLI OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E SERVIZIO GENERALE

Gli obblighi di servizio pubblico definiscono gli impegni specifici imposti dal Comune di Sossano al gestore del servizio per garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico, che costituiscono la *mission* del servizio stesso, per il soddisfacimento dei bisogni collettivi di cui alle premesse.

Nel caso specifico il gestore sarà tenuto, in particolare, a:

- garantire la continuità del servizio in base al calendario scolastico stabilito dall'Autorità scolastica;
- predisporre un menù che dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e ottenere il visto preventivo del Comune di Sossano e del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente: il menù dovrà prevedere l'utilizzo di prodotti DOC, DOP e IGP e, in relazione alle caratteristiche merceologiche dei prodotti, dovrà conformarsi a quanto indicato nelle vigenti "Linee guida regionali in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica";



COMUNE DI SOSSANO

Provincia di VICENZA

Via Mazzini n. 2 - 36040 SOSSANO (VI) Tel. 0444 885220 – 885904 - 888695

Fax 0444 888640 – C.F. 80006390241 – P.IVA: 00815480249

- assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti;
- redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal D.Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007 e conformarsi alla normativa vigente in ogni fase del servizio;
- consentire - fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente - all'Ente appaltante, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, avvalendosi anche dei propri esperti e di rappresentanti dei comitati genitori, nonché di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del servizio, avvalendosi di esperti esterni, e di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

Questi sono gli obblighi generali preordinati ad assicurare IMPARZIALITA' ED EFFICACIA – CONTINUITA' – TRASPARENZA del servizio pubblico. Con l'approvazione della documentazione di gara si procederà alla progettazione dettagliata del servizio.

COMPENSAZIONI ECONOMICHE PREVISTE:

Essendosi adottata la modalità dell'affidamento in appalto, il Comune si fa carico dell'integrale corresponsione del corrispettivo del servizio, provvedendo in proprio a riscuotere dall'utenza la contribuzione dalla stessa dovuta.

Si stima la seguente spesa complessiva per l'affidamento del servizio, sulla base del numero totale di pasti previsto per ciascun anno scolastico e della durata presunta di tre anni (senza rinnovo):

n. pasti giornalieri: 40

n. pasti annui: $40 \times 185 = 7.400$

n. pasti nel triennio: $7.400 \times 3 = 22.200$

costo unitario (a base d'asta) € 6,50 oltre iva di legge

spesa complessiva: $\text{€ } 6,50 \times 22.200 = \text{€ } 144.300,00$ oltre iva di legge

Il numero dei pasti non è vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo suscettibile di variazioni in aumento o diminuzione.

Il responsabile dell'Area Affari Generali
dott.ssa Alessia Barolo
(documento firmato digitalmente)