



COMUNE DI COLOGNOLA AI COLLI

Provincia di Verona

Allegato A)

RELAZIONE ISTRUTTORIA PER L’AFFIDAMENTO

DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ai sensi dell’art. 34, comma 20, d.l. 179/2012, convertito in legge 221/2012
concernente le modalità di affidamento dei servizi pubblici a rilevanza economica

SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE

“L’AQUILONE”

SCUOLA PRIMARIA STATALE

“DANTE BROGLIO”



COMUNE DI COLOGNOLA AI COLLI

Provincia di Verona

PREMESSE

L'Istituto Comprensivo Statale Colognola ai Colli comprende una scuola dell'Infanzia, sita in Colognola ai Colli, viale IV Novembre, n. 5, denominata "L'Aquilone", con circa 100 bambini età ricompresa tra i tre 3-6 anni, nonché una scuola Primaria, sita anch'essa in Colognola ai Colli, Via Naronchi, n. 25, denominata "Dante Broglio", con circa 200 bambini.

La presente relazione si pone, pertanto, come momento preliminare e propedeutico alla 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 e della primaria, 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 del Veneto 2 aprile 1985 n. 31, modif. con L.R. del Veneto n. 16/2012.

Il servizio di mensa scolastica presso la Scuola dell'Infanzia "L'Aquilone" nonché presso la scuola Primaria "Dante Broglio" (solo per classi a tempo pieno) 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. 46.421 pasti annui, ossia circa n. 92.842 pasti nel periodo 2022/2023 – 2023/2024 (appalto eventualmente rinnovabile per due ulteriori annualità – 2024/2025-2025/2026 - e quindi per un totale 185.684).

In linea generale, il servizio prevede:

- a) preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti in modalità multiporzione comprensivi di: primo piatto, secondo piatto, due contorni (uno crudo e uno cotto), acqua, frutta fresca o dessert, pane, il tutto corrispondente a menù autorizzati



COMUNE DI COLOGNOLA AI COLLI

Provincia di Verona

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, nel rispetto delle specifiche linee di indirizzo regionali;

- b) valorizzazione nella predisposizione dei menù dei prodotti tipici locali, dei prodotti a km zero e/o prodotti biologici;
- c) per la sola scuola dell'Infanzia preparazione e distribuzione dello spuntino del mattino sempre corrispondente a menù autorizzati dalla competente Asl;
- d) predisposizione del refettorio, porzionatura e distribuzione pasti in favore degli alunni, degli insegnanti e del personale ATA autorizzato, sparecchiatura tavoli refettorio, pulitura stoviglie e lavaggio;
- e) 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 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 "L'Aquilone" e la Scuola Primaria "Dante Broglio", va considerato che il Comune di Colognola ai Colli non dispone né di personale dipendente né di mezzi propri da poter impiegare per lo svolgimento del servizio, con la necessaria continuità ed efficienza.



COMUNE DI COLOGNOLA AI COLLI

Provincia di Verona

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

Infine, il Comune di Colognola ai Colli 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. 50/2016, 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 Decreto Legge n. 77 del 31/05/2021, convertito con modificazioni dalla Legge n. 108 del 29/07/2021, il servizio di refezione verrà affidato in appalto ad operatore economico esterno, da individuarsi mediante procedura aperta 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, tenendo conto anche dell'emergenza sanitaria attualmente in corso, da Covid-19, si ritiene opportuno stabilire una durata dell'appalto di due anni scolastici (2022/2023, 2023/2024) oltre alla previsione di possibile rinnovo di ulteriori anni due (2024/2025, 2025/2026).

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

- la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura della ditta affidataria;
- 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, lavastoviglie ove assente, 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



COMUNE DI COLOGNOLA AI COLLI

Provincia di Verona

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 minima di un addetto ogni 50 pasti distribuiti;
- saranno a carico dell'Amministrazione: le utenze elettriche riferite ai locali adibiti a mensa all'interno della scuola dell'infanzia nonché della scuola Primaria, le spese relative al servizio di ritiro rifiuti.
- compatibilmente con le eventuali disposizioni in materia di contenimento del contagio epidemiologico da Sars-Cov-2, saranno da preferire soluzioni che, nel rispetto del principio generale di tutela dell'ambiente, favoriscano ad esempio la riduzione della produzione dei rifiuti ed il contenimento degli sprechi, quali a titolo esemplificativo:
 - o l'impiego di stoviglie durevoli nella distribuzione dei pasti; ove ciò non fosse possibile si ricorrerà all'utilizzo di stoviglie a perdere, possibilmente in materiale biodegradabile;
 - o l'impiego di brocche ai pasti per la somministrazione dell'acqua di rete; ove ciò non fosse possibile, anche per necessità organizzative dovute alle particolari esigenze dell'utenza scolastica, si ricorrerà all'acqua in PET;
- dovrà essere assicurato dalla ditta affidataria lo svolgimento delle attività e degli adempimenti previsti dalle disposizioni in materia di contenimento del contagio epidemiologico da Sars-Cov-2, volti a garantire la sanificazione e la pulizia delle attrezzature e dei luoghi interessati alla somministrazione dei pasti anche su più turni.

I CONTENUTI DEGLI OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E SERVIZIO GENERALE

Gli obblighi di servizio pubblico definiscono gli impegni specifici imposti dal Comune di Colognola ai Colli 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 parere positivo preventivo del Comune di Colognola ai Colli e dovrà essere sottoposto a validazione da parte 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, nonché biologici 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";
- garantire che il menù sia strutturato e seguito su 4/5 settimane a rotazione, in modo da non ripetere mai la stessa ricetta e con due diverse stagionalità di prodotti;



COMUNE DI COGNOLA AI COLLI

Provincia di Verona

- 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 così 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 e distribuzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche le qualità delle prestazioni. Il controllo potrà riguardare anche i prodotti alimentari utilizzati dalla ditta aggiudicataria del servizio.

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 di due anni (oltre a due anni di eventuale rinnovo):

n. pasti giornalieri: 308 circa

n. pasti annui: 46.421

n. pasti nel biennio: 92.842 (quadriennio 185.684)

spesa complessiva due annualità: € 427.073,20 oltre iva di legge (spesa complessiva con rinnovo di due ulteriori annualità: € 854.146,40) calcolate su un costo presuntivo per singolo pasto di Euro 4,60 oltre iva di legge. Il prezzo effettivo che sarà posto a base d'asta sarà definito in sede di determinazione dei criteri di gara. 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 Elisabetta Peloso
(documento firmato digitalmente)