



COMUNE DI BOLTIERE

RELAZIONE DI CUI ALL'ART. 30 DEL D. LGS. 201/2022

Servizi alla persona Responsabile del Servizio Dott.ssa Frigeni Laura	Data di Compilazione 9/12/2023
Descrizione del servizio:	
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PER GLI UTENTI DEI SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI E PER IL PERSONALE DIPENDENTE DEL COMUNE	

Contratto

OGGETTO: Gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica per alunni e personale scolastico della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per gli utenti domiciliari in carico al servizio sociale, gli esterni autorizzati, i dipendenti comunali, per il centro estivo, qualora organizzato direttamente dall'Amministrazione Comunale.

SOGGETTO AFFIDATARIO: Sodexo Italia Spa, con sede in Via Fratelli Gracchi, 36, 20092 Cinisello Balsamo MI - CF e PI 00805980158

DURATA: 01 Settembre 2021 - 31 Agosto 2024 (as 2021/22 – 2022/23 – 2023/24), con possibilità di rinnovo triennale e proroga tecnica per eventuali ulteriori 4 mesi.

MODALITÀ DI ESECUZIONE: La concessione comprende:

- Il coordinamento, la gestione e l'organizzazione complessiva del servizio di ristorazione, la gestione, l'acquisto – fornitura – controllo delle derrate alimentari, la produzione e la somministrazione dei pasti, presso i terminali di distribuzione in tutti i giorni feriali, secondo le frequenze previste dal calendario scolastico, (compresi docente con diritto al pasto gratuito, secondo le normative vigenti) delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado.
- L'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione in tutti i giorni feriali escluso il sabato e i giorni festivi, di un pasto giornaliero ad esterni autorizzati in tutti i mesi dell'anno.
- La produzione dei pasti in monoporzione per il servizio domiciliare in tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì in tutti i mesi dell'anno, con possibilità di prenotazione di pasti plurimi per il fine settimana o giorni festivi infrasettimanali.
- L'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione nei mesi estivi di un pasto giornaliero ai bambini e al personale del centro ricreativo estivo, qualora richiesto dall'Amministrazione Comunale.
- Per quanto riguarda il centro estivo organizzato direttamente dalle realtà associative territoriali, viene richiesta l'applicazione delle medesime condizioni contrattuali previste dal presente capitolato. Le modalità di gestione di pagamento del servizio verranno concordate direttamente con tali realtà territoriali.
- L'allestimento dei tavoli e del refettorio, prima della somministrazione dei pasti, per le Scuole Primaria e Secondaria e del Centro Estivo (se previsto) ed il successivo sbarazzo, pulizia e riassetto.
- La fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es. gite scolastiche, ecc.) di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee, in alternativa al pasto consumato presso le scuole.
- La fornitura/reintegro di utensili, attrezzature, stoviglie e accessori (piatti, posate, ecc...) e degli altri materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio
- La manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali presso il Centro di produzione pasti e presso il refettorio adiacente.
- La manutenzione straordinaria delle attrezzature e dei locali destinati all'attività di refezione.
- La rilevazione, la registrazione quotidiana delle presenze, la comunicazione delle stesse al centro cottura, la gestione delle tariffe, l'incasso delle rette, fornitura e gestione del software necessario per la gestione informatizzata delle rette.

ALTRO:

Il numero totale dei pasti da produrre per ogni singolo anno di vigenza della concessione è stato stimato in sede di gara in **61.960** pasti.

Definizione ex art. 2 c. 1 Dlgs 201/2022

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio. Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano percorsi didattici con rientro pomeridiano, pertanto la ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola. Il servizio deve essere organizzato in maniera da consentire al Comune di realizzare fini sociali e di promuovere lo sviluppo civile della comunità locale ai sensi dell'art. 112 del D. Lgs. 267/2000, in quanto preordinato a soddisfare i bisogni della cittadinanza indifferenziata.

Il servizio di ristorazione scolastica costituisce quindi servizio pubblico di rilevanza economica in quanto :

- si connota come una prestazione rivolta verso la pluralità dell'utenza per la quale sono poste una serie di condizioni funzionali all'esigenza pubblica (accesso universale, non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari per motivi di salute, etico-religiosi o filosofici, improntato a corrette abitudini alimentari, rispetto dei tempi e delle modalità di erogazione rispetto all'attività didattica, ...)
- si innesta in un settore per il quale esiste, quantomeno in potenza, una redditività, e quindi una competizione sul mercato e ciò ancorché siano previste forme di finanziamento pubblico, più o meno ampie, dell'attività in questione.

Il servizio sopra descritto rientra quindi nell'ambito di cui alla *lett c) dell'art. 2 c. 1 del Decreto in oggetto - «servizi di interesse economico generale di livello locale» o «servizi pubblici locali di rilevanza economica»: i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale*

Scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale (ex art. 14 Dlgs 201/2022)

Art. 14 – Comma 1 Lett a): affidamento a terzi mediante procedura a evidenza pubblica, secondo le modalità previste dal dall'articolo 15, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;

L'Amministrazione Comunale non dispone delle risorse umane e strumentali necessarie per gestire direttamente il servizio di ristorazione e, dalla sua istituzione sino al 31/8/2021, lo ha gestito mediante contratti di appalto.

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 ad un soggetto terzo del servizio in questione, in relazione alla necessità di acquisire un partner privato dotato della capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

Il modulo ottimale per la gestione del servizio di ristorazione è stato individuato nella concessione di servizi per le seguenti ragioni:

- a) strutturazione trilaterale del rapporto tra utenti del servizio, amministrazione concedente e soggetto concessionario-gestore;
- b) riconduzione in capo al soggetto concessionario del rischio gestionale in ordine al servizio affidato;
- c) possibilità di ottenere una sostanziale valorizzazione dei servizi in concessione, grazie alla sostanziale autonomia operativa del concessionario e, conseguentemente, alla possibilità di realizzare attività innovative e migliorative inerenti la qualità del servizio reso.

Nel caso specifico, la modalità di affidamento prescelta è l'affidamento ad un operatore economico di mercato, mediante procedura di gara ad evidenza pubblica per la concessione del servizio. In particolare, si è fatto ricorso ad una procedura aperta di rilevanza comunitaria, adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con attribuzione di massimo 70 punti all'offerta tecnica e massimo 30 punti all'offerta economica.

La valutazione dell'offerta tecnica ha tenuto conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali:

- il possesso di certificazioni di qualità
- l'organizzazione del servizio;
- la qualità dei generi alimentari, l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera;
- l'esperienza professionale e la formazione degli operatori;
- il grado di attenzione prestata nei confronti dell'educazione alimentare con particolare riferimento al recupero degli alimenti e del grado di soddisfazione dell'utenza;
- il supporto al servizio di sorveglianza;
- Il programma di manutenzione e sanificazione nonché progetti di riqualificazione dei locali e delle attrezzature impiegate per la preparazione e la somministrazione dei pasti

Elementi necessari alla relazione annuale di cui all'art. 30 Dlgs 201/2022:

Concreto andamento del servizio affidato dal punto di vista economico

Le caratteristiche economiche del servizio possono essere così sintetizzate:

- il prezzo complessivo del pasto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta concessionaria a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel Capitolato Speciale;
- la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto a riscuotere direttamente le quote relative al servizio di ristorazione scolastica negli importi determinati esclusivamente dal Comune;
- sono previste le compensazioni da parte del Comune al concessionario come in seguito specificate.
- La Concessione di cui all'oggetto non prevede investimenti.

Il servizio è finanziato prevalentemente dai corrispettivi introitati dal concessionario dagli utenti del servizio di refezione scolastica. Il Comune sostiene, con fondi di bilancio dell'Ente, esclusivamente i costi relativi ai pasti dei docenti addetti alla sorveglianza, ai pasti dei dipendenti comunali e la quota relativa alle agevolazioni tariffarie a favore degli utenti del servizio scolastico.

Il quadro tariffario prevede agevolazioni per gli alunni della scuola dell'infanzia in base all'ISEE con ulteriori agevolazioni per famiglie con più figli iscritti al servizio. Su proposta dell'assistente sociale sono inoltre valutate ulteriori agevolazioni o esenzioni dal pagamento per situazioni di particolare fragilità come previsto dall'art. 7 c. 4 del vigente Regolamento sulla compartecipazione al costo delle prestazioni sociali e socio-sanitarie e dal vigente Regolamento di assistenza economica.

Tariffe mensa scuola infanzia

ISEE iniziale - fino a € 500,00 - Tariffa minima € 2,20

ISEE finale - oltre € 15.500,00 Tariffa massima € 4,27

ISEE tra € 500,01 e € 15.500,00 Tariffa calcolata con formula progressione lineare

Per le famiglie con ISEE inferiore a € 15.500,00, che hanno due figli o più figli iscritti alla scuola dell'infanzia, è riconosciuta un'ulteriore agevolazione come segue: •

- 2° figlio – 25 pasti a titolo gratuito
- - 3° figlio – 50 pasti a titolo gratuito

Tariffa mensa scuola primaria e secondaria di I grado e altri utenti autorizzati - Tariffa unica € 4,58

Il costo del pasto non ha subito variazioni dalla data di decorrenza contrattuale; le tariffe sono rimaste di conseguenza invariate dall'inizio della concessione.

Il costo complessivo per le agevolazioni tariffarie ammonta a circa 4.850,00 € per l'as 2022/23

Il concessionario ha riconosciuto all'ente corrispettivi per l'utilizzo del centro cottura per la produzione di pasti a favore di altri enti: as 2021/22 € 12.444, as 2022/23 € 4.033.

Situazione dal punto di vista della qualità del servizio

Il servizio di cui trattasi fa riferimento alle Linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica, approvate dal Ministero della Salute e dalla Regione Lombardia. Si ispira alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, D. Lgs. 50/2016 art 30 comma 1 e:

- Al Piano d'Azione nazionale per il green public procurement di cui al decreto interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 aggiornato con decreto 10 aprile 2013;
- Ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la Ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020.
- Alla lotta allo spreco alimentare (legge n.166 del 19 agosto 2016).

La ditta concessionaria è in possesso delle seguenti certificazioni di qualità:

Qualità, sicurezza e tutela dell'ambiente ISO 9001 - ISO 45001 - ISO 14001 - Registrazione Emas - UNI 11034 - ISO 22000 - ISO 22005
Approvvigionamento sostenibile - ASC e MSC
Responsabilità Sociale - SA8000
Anti-corrruzione - ISO 37001

Il Comune ha facoltà di effettuare controlli in qualsiasi momento e senza preavviso, anche presso il centro cottura, con proprio personale o tramite incaricati e/o consulenti specializzati. E' inoltre previsto il monitoraggio da parte dei componenti della commissione mensa. Dai verbali della commissione non risultano criticità rispetto alla qualità del servizio erogato.

Situazione rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio

Il servizio è reso nel rispetto delle norme di cui al Capitolato Speciale d'appalto. Per tutto quanto non espressamente previsto e citato dal Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice Civile nelle leggi vigenti in materia di concessioni ed appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della Legge e dei regolamenti comunali.

Il servizio è aperto a tutti gli alunni delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado statali e paritarie del territorio comunale.

Rispetto al numero dei pasti stimato in sede di gara si è registrata una contrazione nei primi due anni del contratto – per l'as 2021/22 n. 59420 pasti e per l'as 2022/23 n. 60.065 pasti. La flessione è conseguenza sia del periodo iniziale di restrizioni Covid sia della rimodulazione degli orari delle lezioni presso la scuola secondaria. Il concessionario ha potuto integrare la produzione contrattualizzata con l'ente con il servizio reso a favore degli alunni della scuola secondaria che non hanno lezioni pomeridiane (2859 nel primo as e 3736 nel secondo as).

Il concessionario ha prontamente ottemperato alle criticità rilevate dai servizi competenti nel corso del contratto.

Eventuali vincoli per l'erogazione del servizio

Premesso che ad oggi non risultano ancora approvati, da parte dei Ministeri competenti, gli atti (tipo di piano economico-finanziario, bandi di gara e contratti) e gli indicatori (costi di riferimento dei servizi e livelli minimi di qualità dei servizi) di cui all'art. 8 del decreto legislativo 201/2022, il servizio di ristorazione scolastica è ora garantito dall'Amministrazione Comunale secondo quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di diritto allo studio.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche nel capitolato, la ditta concessionaria deve osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale e locale. In modo particolare, al fine di ottenere un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile, la ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle misure raccomandate dalla direttive regionali e dell'ATS di competenza.

Il concessionario deve utilizzare i locali e le attrezzature già esistenti nel centro cottura e nel refettorio, integrandole e/o sostituendole laddove necessario.

Trattasi di servizio a domanda individuale, v. Decreto del Ministero dell'interno del 31.12.1983, strumentale all'attività scolastica e tuttavia strettamente correlato al diritto all'istruzione E ' da considerarsi **di pubblico interesse** e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Per tali motivi pertanto il Comune, ha definito modalità di gestione a garanzia dell'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti e a prezzi accessibili.

Considerazioni finali

L'analisi dei risultati delle gestioni precedenti del medesimo servizio, sotto il profilo della qualità del servizio offerto e dei costi per l'ente locale e per gli utenti ha indotto a scegliere, a decorrere dall'anno scolastico 2021/22, l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva con la modalità della concessione in luogo dell'appalto.

Tale gestione si è rivelata efficiente ed efficace in quanto:

- il rapporto diretto instauratosi tra il concessionario e l'utenza ha sgravato il Comune di pesanti oneri, quali a titolo esemplificativo:
 - la gestione delle iscrizioni, inclusa l'assistenza agli utenti;
 - la gestione delle presenze;
 - la gestione dei pagamenti e della fatturazione,
 - la gestione delle diete speciali per motivi di salute, etico-religiosi o filosofici;
 - la contabilizzazione delle spese e dei riversamenti dei corrispettivi introitati dall'appaltatore che assumeva la qualifica di agente contabile dell'ente
 - la riscossione coattiva in caso di insoluti;
- il rischio operativo è rimasto in capo alla ditta Concessionaria, in primis l'eventuale rischio di domanda (riduzione/aumento di domanda derivante dalla diminuzione degli iscritti al servizio o riduzione/aumento dei rientri pomeridiani) e il rischio di insolvenza degli utenti;
- pur trasferendo la titolarità del servizio ad altro soggetto, ha consentito all'Amministrazione di mantenere e consolidare il proprio ruolo di indirizzo e controllo in merito a:
 - qualità e corretto adempimento del servizio,
 - aspetti igienico-sanitari;
 - disciplina delle tariffe,
 - rapporti con l'utenza (ad esempio tramite la Commissione Mensa);
- il costante monitoraggio e gli incontri della Commissione Mensa sono di supporto al Concessionario per intraprendere azioni migliorative;
- ha consentito all'Amministrazione, di concerto con la ditta concessionaria, di gestire le emergenze, in particolare quelle derivanti dalla pandemia Covid-19, senza interruzioni di servizio, nei limiti delle disponibilità di bilancio e nel rispetto di tutti i protocolli e le disposizioni normative emanate allo scopo;
- ha garantito il contenimento degli insoluti da parte della ditta Concessionaria e, conseguentemente, la continuità del servizio secondo gli standard qualitativi richiesti dall'Amministrazione;
- ha migliorato l'offerta del servizio anche nella fase di "acquisizione" dell'utenza, in particolare grazie ad un sistema informatizzato selezionato e gestito dal Concessionario. Tale sistema, in possesso di elevati standard qualitativi definiti in sede di gara dal Comune, si è rivelato efficiente soprattutto nella registrazione delle presenze, nella prenotazione dei pasti, nella segnalazione delle disdette, nella consultazione dello storico (assenze, pasti, diete, ...), nella gestione di eventuali variazioni di fascia tariffaria, nella previsione di differenti modalità di pagamento, ecc. ecc., garantendo pertanto benefici non solo all'utenza medesima ma anche all'amministrazione che controlla e acquisisce tutti i dati statistici;
- ha consentito di sgravare il personale addetto all'ufficio servizi alla persona e di impiegarle per il conseguimento di altri obiettivi strategici dell'ente.

Il Concessionario inoltre, essendo dotato di sostanziale autonomia operativa, è in grado di:

- valorizzare e innovare il servizio, sempre nel rispetto delle condizioni contrattuali e previo accordo con il Comune concedente;
- suggerire ulteriori migliorie da tenere in considerazione per le successive procedure di gara afferenti al medesimo servizio tenendo conto delle criticità emerse nel corso della concessione.

Alla luce dei risultati sopra evidenziati si ritiene che l'affidamento in concessione ad un soggetto terzo, costituisca, anche in futuro, la miglior strada per una gestione efficiente ed efficace del servizio, nonché per il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico, di convenienza economica e di garanzia di continuità del servizio.

Dott.ssa Frigeni Laura
Responsabile servizi alla persona
documento firmato digitalmente