COMUNE DI MACOMER

Provincia di Nuoro

SITUAZIONE GESTIONALE
SERVIZI PUBBLICI LOCALI
DI RILEVANZA ECONOMICA

RELAZIONE EX ART. 30 D.LGS. n. 201/2022

RICOGNIZIONE PERIODICA AL 31/12/2023

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA

1. CONTESTO DI RIFERIMENTO

A) NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Il servizio a domanda individuale di mensa scolastica, di rilevanza economica e non a rete, è stato affidato mediante concessione ed ha quali utenti gli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria a tempo pieno, gli insegnanti ed il personale delle medesime scuole che hanno diritto al pasto.
Il servizio è remunerato dalla riscossione diretta, da parte del concessionario, della tariffa dovuta dagli utenti e deliberata dal Comune annualmente, e dalla contribuzione comunale relativa alla quota "sociale" e al costo del pasto degli insegnanti e dei collaboratori, conseguente alla fatturazione mensile dei pasti effettivamente somministrati nel mese agli stessi.
Secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale, il Comune potrà rivalersi sulla quota a suo carico per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, la cui entità e' determinata nel medesimo documento all'art. 22, salvo adeguamento degli importi qualora lo stesso interessi il costo dei pasti per un importo pari o superiore al 5%.
Il costo unitario del pasto è soggetto a rivalutazione monetaria (di norma individuata nellavariazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati), previa richiesta del concessionario, a partire dal termine del secondo anno scolastico, con decorrenza dall'avvio dell'anno scolastico successivo.
Nel bilancio la quota a carico del Comune è imputata al capitolo n°1442/1.
La somministrazione dei pasti avviene nei seguenti plessi scolastici, ma la Ditta potrebbe essere chiamata a consegnare i pasti anche in altre sedi a seguito di eventuali spostamenti di scuole in altri edifici nell'ambito del territorio del Comune:

- Scuola dell'infanzia di Sa corte;
- Scuola dell'infanzia di Santa Maria;
- Scuola dell'infanzia di via E. Lussu;
- Scuola Primaria di Santa Maria.

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avviene nella cucina centralizzata della scuola di "Sa Corte" di proprietà comunale, sita in Macomer, via Carducci.
L'Amministrazione la concesso in uso gratuito all'Impresa le strutture e le attrezzature (locali dotati di impianti, attrezzature, arredi, stoviglie, ecc.) per la realizzazione del servizio.
Il Concessionario è tenuto a rimborsare al Comune, nella misura rispettivamente del 25% e del 50%, le spese relative ai consumi idrici e di energia elettrica del centro cottura entro 30 giorni dalla richiesta di rimborso formulata dal Comune.

B) CONTRATTO DI SERVIZIO

1. ***Oggetto (sintetica descrizione del servizio).***

La concessione ha per oggetto l'approvvigionamento ed l'immagazzinamento degli alimenti e delle bevande occorrenti per la preparazione dei pasti, la preparazione giornaliera dei pasti, ivi compresi quelli speciali per gli utenti soggetti a diete particolari, il trasporto - alle scuole non provviste di cucina - e la somministrazione giornaliera dei pasti, l'apparecchiatura, la distribuzione, ivi compreso lo

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

sminuzzamento e/o la sbucciatura dei cibi, la sparecchiatura, il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori e delle cucine, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e il riordino delle attrezzature predisposte per la mensa, la pulizia dei locali contenenti dette attrezzature, pulizia dei locali adibiti a dispensa ed al porzionamento dei pasti, la fornitura di acqua minerale, di tovaglie e di tovaglioli ed ogni altra attività o fornitura necessaria al buon espletamento del servizio.

2. ***Data di approvazione, durata - scadenza affidamento***.

Il contratto di concessione ha quale numero di repertorio il 3573 del 22/04/2022.
La durata della concessione è determinata in 5 (cinque) anni scolastici: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026. Ogni annualità decorre dal 1 settembre di ciascun anno e termina il 31 agosto dell'anno successivo. Il contratto di concessione decorre dal giorno della sua sottoscrizione, ma si concluderà con la fine dell'annualità 2025/2026.

3. ***Valore complessivo e su base annua del servizio affidato***.

Con determina dirigenziale del Settore Segreteria R.G. n° 606 del 12.09.2021 è stata disposta l'aggiudicazione della gara, svoltasi mediante procedura aperta sulla Piattaforma telematica Sardegna CAT, per un valore di 1.056.653,44 € di cui 1.008.495,00 € è l'importo di aggiudicazione, 6.408,72 € sono gli Oneri per la sicurezza da DUVRI e 41.749,72 € è l'importo dell'I.V.A..

4. ***Criteri tariffari***.

o *Principali obblighi posti a carico del gestore in termini di investimenti*

Il gestore è tenuto alla manutenzione straordinaria, anche sotto l'aspetto impiantistico, di tutti i locali destinati all'attività di refezione scolastica, dei servizi igienici e dei disimpegni destinati al personale dell'Impresa.
E', altresì, tenuto alla manutenzione e alla riparazione straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari,nonché all'integrazione delle attrezzature presenti presso i locali oggetto della concessione e/o alla lorosostituzione in caso di rotture o inadeguatezze.
E' onore esclusivo dell'impresa concessionaria la sostituzione degli arredi esistenti deterioratisi o rivelatisi mancanti.

o *Principali obblighi posti a carico del gestore in termini di qualità dei servizi*

1. I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piattocostituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.
I pasti possono anche consistere in piatti unici costituiti da uno o più ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati.
In questo modo, per ciascuna delle categorie di alimenti sottoelencate, deve essere garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i requisiti di seguito riportati.

- ✓ Frutta, ortaggi, legumi, cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso.Almeno un'ulterioresomministrazione di frutta deve essere resa o con frutta biologica o con frutta certificatanell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica(ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- ✓ Uova devo essere soltanto biologiche.

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

- ✓ Carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».
- ✓ Carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- ✓ Carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- ✓ Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- ✓ Salumi e formaggi devono essere, almeno il 30% in peso, biologici o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna». Devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- ✓ Latte e yogurt devono essere biologici.
- ✓ Olio deve essere utilizzato, come grasso vegetale per condimenti e cottura, extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità deve essere biologico.
- ✓ Pelati, polpa e passata di pomodoro devono essere per almeno il 33% in peso biologici;
- ✓ Succhi di frutta devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- ✓ Acqua deve essere della rete o microfiltrata se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31

  La Ditta si impegna a fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M. 443 del 21.12.1990. Sono a carico della Ditta, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri.

  Qualora l'acqua della rete non venga utilizzata, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura diacqua minerale nella quantità di 0,50 litri per pasto fornito.

2. È vietato l'uso di alimenti e bevande sottoposti a trattamenti trasgenici.

3. E' vietato l'utilizzo di prodotti che contengono additivi.

4. Tutti i pasti dovranno essere preparati in giornata ed è vietata ogni forma di riciclo o di riuso di alimenti e bevande. E' vietato qualsiasi prodotto precotto o pre-preparato.

5. La concessionaria è tenuta a elaborare dei menù alternati su quattro/cinque settimane di distribuzione, diversificati in primaverile-estivo (indicativamente per il periodo 01/04-30/10) e

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

autunnale-invernale (indicativamente per il periodo 01/11-31/03), qualitativamente e quantitativamente conformi alle Tabelle Dietetiche e alle caratteristiche merceologiche di cui alle linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Sardegna con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016.
I menù elaborati e le relative tabelle dietetiche, dovranno essere valutati e approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione competente per territorio.
6. Dovranno essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete speciali (es. diete per intolleranze, allergie, etc), in bianco (cioè leggere per le quali va fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno, per un massimo di tre giorni in presenza di lievi malesseri transitori) ed etiche/religiose.
7. La variazione dei piatti del menù è ammessa solo in via temporanea e straordinaria.
8. L'"affidatario" deve organizzare il piano dei trasporti affinché il tempo intercorrente tra la partenza del mezzo dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Detto intervallo di tempo non deve superare i 30 (trenta) minuti. Nessun ritardo per qualsiasi motivo dovuto è ammesso.
9. E' prevista l'assistenza del minore, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta.
10. Il pasto deve essere distribuito solo dopo che tutti gli alunni hanno preso posto a tavola.
11. L'aggiunta dei condimenti (sughi, brodi,formaggio, olio, aceto, sale) va fatta presso i refettori.
12. E' prevista la figura del dietista.
13. Deve essere informatizzata la gestione degli utenti iscritti al servizio: la rilevazione delle presenze, la prenotazione dei pasti e l'incasso dei pagamenti.

- *Costi dei servizi per gli utenti: si rimanda alla voce "Tariffe" del punto n.3*

C) **SISTEMA DI MONITORAGGIO - CONTROLLO**

All'interno dell'Amministrazione comunale la struttura preposta al monitoraggio del servizio è l'Ufficio Pubblica Istruzione appartenente al Settore Segreteria.

Di seguito i principali strumenti di monitoraggio del servizio a disposizione dell'Ente.
1. L'impresa concessionaria dovrà consegnare all'Amministrazione concedente tutte le certificazioni originali relative agli interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria relativi alle linee del gas ed elettriche.
2. La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione concedente, almeno a cadenza semestrale, l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
3. Il piano di approvvigionamento delle derrate definito in funzione del menù e delle capacità di stoccaggio del magazzino e dei frigoriferi del centro cottura deve esserepresentato all'Amministrazione concedente prima di avviare il servizio all'inizio di ogni anno scolastico.
4. I menù e le tabelle dietetiche sono valutati e approvati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione competente per territorio. L'impresa è tenuta a fornire a ogni utente una copia del menù all'inizio del servizio e ogni qualvolta vengano apportate variazioni sostanziali. Il menù va pubblicato sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

5. La stazione concedente e la Commissione Mensa (se costituita), in collaborazione con gli uffici competenti della ASL, possono chiedere integrazioni e variazioni ai menù settimanali per migliorare la qualità e la gradibilità dei pasti.
6. Il sistema di Autocontrollo igienico sanitario deve essere documentato e documentabile attraverso il Manuale di Autocontrollo Aziendale, i Piani di Autocontrollo, le schede di registrazione e le check-list. Tutta la documentazione inerente al sistema deve essere sempre a disposizione dell'Amministrazione concedente per verifiche e controlli.
7. I pasti da distribuire ai refettori devono essere accompagnati da un documento emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data e orario di partenza e il numero dei pasti consegnati suddivisi per tipologia.
8. La ditta deve predisporre e fornire all'Amministrazione Comunale un'apposita tabella - relativa al menù in vigore - recante l'indicazione dei pesi a cotto di ogni singola preparazione.
9. Secondo un programma definito all'inizio dell'anno scolastico e ogni qualvolta se ne manifesti la necessità l'Impresa deve effettuare dei trattamenti contro gli insetti volanti, striscianti e le formiche con prodotti da concordare con l'ASL competente. L'impresa concessionaria deve specificare all'Amministrazione concedente il calendario degli interventi da effettuare e fornire gli "attestati" degli interventi effettuati.
10. L'Amministrazione Comunale dispone, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritiene più opportune, controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contenute nel capitolato.
11. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche(biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione concedente o il CIG rilasciato dall'ANAC.
12. L'Amministrazione Comunale può disporre, presso i locali nei quali avviene la preparazione e distribuzione dei pasti, e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal capitolato.
13. Gli accertamenti analitici sono tesi alla valutazione degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.T.S. competente per territorio che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.
14. Con atto deliberativo è istituita la Commissione Mensa formata dai rappresentanti di tutte le parti interessate (genitori, insegnanti, ditta affidataria). I componenti, senza preavviso, possono accedere ai locali di consumazione dei pasti per verificare l'appetibilità dei cibi e il loro gradimento, la conformità al menù e la conformità delle quantità e in generale sul corretto funzionamento del servizio.
15. L'aggiudicatario, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle specifiche normative di settore, deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, rivolti a tutto il personale impiegato nel servizio, anche in relazione alle diverse mansioni svolte, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente in conformità anche ai nuovi Criteri Ambientali Minimi. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio il concessionario deve trasmettere

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

16. L'impresa concessionaria deve nominare un Direttore del servizio a cui affidare il funzionamento del servizio nel suo complesso, che garantisca un rapporto costante con i servizi comunali competenti, i dirigenti scolastici, le autorità sanitarie e la "Commissione mensa" per agevolare il controllo dell'andamento dello stesso. Il nominativo deve essere comunicato al Comune anche nel caso di sostituzione temporanea.

2. **IDENTIFICAZIONE SOGGETTO AFFIDATARIO**

- *dati identificativi.*

o Con la determinazione del Settore Segreteria R.G. n. 606 del 12/09/2021 il servizio è stato aggiudicato all'ATI composta da:
  - ✓ Società Cooperativa Sociale Nuraghes, con sede ad Esporlatu, via San Filippo n. 13, P.I. 02327110900 (Mandataria),
  - ✓ Cocktail Service Srl, con sede in Quartu Sant'Elena, via Irlanda n. 44, P.I. 02010280929 (Mandante).

o Con la determinazione del Settore Segreteria R.G. n. 885 del 20/10/2022 è stata autorizzata all'esecuzione del servizio la sola mandataria Società cooperativa sociale Nuraghes.

- *oggetto sociale.*

Gestione mense

3. ANDAMENTO ECONOMICO

- ***Tariffe***

Le tariffe a carico dell'utenza sono state, fino al 31.12.2023, e saranno, in previsione per il 2024, le seguenti (importi al netto d'IVA)):

Fascia ISEE	Scuola dell'infanzia	Scuola primari
Scuola primaria	€ 1,50	€ 1,70
Scuola primaria	€ 1,80	€ 2,00
3^ fascia ISEE da € 8.000,01 a € 11.000,00	€ 2,15	€ 2,40
4^ fascia ISEE da 11.000,01 a € 14.000,00	€ 2,35	€ 2,80
5^ fascia ISEE da 14.000,01 a € 18.000,00	€ 2,65	€ 3,00
6^ fascia ISEE da 18.000,01 a € 21,000,00	€ 2,95	€ 3,40
7^ fascia ISEE da 21.000,01 in poi	€ 3,96	€ 4,86

In caso di più figli iscritti al servizio, le famiglie beneficeranno di una riduzione del 20% per il 2° figlio, del 30% per il 3° figlio e del 40% per il 4° figlio e successivi.

- ***Impatto sulla finanza locale***

Di seguito gli importi liquidati, per anno di erogazione del servizio, in favore di alunni, insegnati e collaboratori. Gli stessi sono comprensivi d'I.V.A. al 4% e sono al netto della ritenuta sull'imponibile dello 0,50%.

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

Le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della Stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

2021– novembre + dicembre	2022	2023 – fino ad ottobre	Totale servizio	Rimborsi Vari Incassati dal 2021 a ottobre 2023 (es. da altri comuni per propri alunni, idrici, elettrici, etc)	Differenza tra pagato e incassato
20.455,96	64.528,72	98.734,93	183.719,61	2.258,22	181.461,39

Le percentuali di rimborso anzidette per le utenze idrica ed elettrica sono determinate in ragione del fatto che i contatori sono condivisi col resto della scuola.
Il costo unitario del pasto è di 5,75 € (5,526 € esclusa I.V.A. al 4%).
Il Comune, dunque, compartecipa anche per gli utenti di 7esima fascia aldilà di quanto previsto in presenza di più utenti-fratelli.

Di seguito il numero degli utenti, divisi per fascia, fruitori del servizio nel 2023:

FASCIA ISEE	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria
1^ fascia	36	14
2^ fascia	11	5
3^ fascia	16	15
4^ fascia	13	5
5^ fascia	22	16
6^ fascia	7	12
7^ fascia	29	26
Non residenti	4	

Gli alunni non residenti provengono dal Comune di Birori, col quale il Comune di Macomer ha stipulato una convenzione. Sulla base di questa, all'inizio dell'anno il Comune di Macomer comunica al Comune di Birori l'elenco dei suoi alunni iscritti al servizio e la fascia di appartenenza. Periodicamente viene fatto il conteggio dei pasti consumati da tali alunni e presentata la richiesta di rimborso.

4. **QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Il Comune di Macomer e la Commissione Mensa effettuano verifiche periodiche in loco sul servizio. A volte il giudizio è stato buono, altre sufficiente e altre volte mediocre. Nel 2022 il Comune ha applicato delle penali. I sopralluoghi hanno cadenza mensile nei refetori e vengono effettuati anche su segnalazione (in passato ci sono state delle lamentele).

5. **OBBLIGHI CONTRATTUALI**

Complessivamente gli obblighi contrattuali possono essere considerati adempiuti.
Il mezzo di trasporto per la distribuzione dei pasti ai refettori è uno solo e tempi di consegna sono nella norma. I contenitori utilizzati per il trasporto sono conformi a quanto prescritto dal capitolato.
La variazione dei pasti del menù non è stata frequente e qualora ciò sia avvento è stato causato dalla difficoltà di approvvigionamento della materia prima. Il menù è stato variato una prima volta nel 2022

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

su indicazioni della Commissione mensa unitamente alla nutrizionista dell'impresa. Attualmente si sta procedendo ad un ulteriore modifica su richiesta delle maestre e della Commissione.
La Ditta non trasmette l'elenco delle derrate alimentari proposte ogni sei mesi nel rispetto di quanto previsto dal capitolato.
L'inventario delle attrezzature in uso gratuito è stato predisposto alla consegna del servizio dall'ufficio comunale. La Ditta deve mandare l'elenco delle attrezzature proprie ed ha, invece, trasmesso, su richiesta,la documentazione comprovante gli interventi di manutenzione effettuati sulle attrezzature.
Come richiesto dal capitolato la Ditta ha effettuato l'imbiancatura della cucina.
Per quanto riguarda la segnalazione dei disservizi non è stata sempre tempestiva da parte dell'Impresa.
L'applicazione funziona bene e il referente è disponibile nei confronti degli utenti.
Il Comune non ha mai rilevato la presenza di personale non idoneo e lo stesso ha partecipato a dei corsi di formazione attinenti alle mansioni svolte. L'Ente ha accertato che l'organico minimo corrisponde a quello dichiarato in sede di gara dal punto di vista numerico, delle mansioni, del livello e del monte ore.
L'impresa, conformemente a quanto prescritto dal capitolato, ha comunicato i nominativi del Responsabile degli adempimenti di cui al d.lgs. 81/2008 in materia di sicurezza.
Il Direttore del servizio ha professionalità e qualifica adeguati al ruolo, svolge adeguatamente le sue mansioni ed è disponibile nei confronti dell'Ente.

6. **VINCOLI**

Il servizio si deve conformare alle norme, anche comunitarie, in materia di sicurezza alimentare, di rispetto dell'ambiente e in materia di sicurezza sul lavoro. Tra le altre si ricordano :

- "Pacchetto Igiene" (Regolamenti CEE 852/04, 853/04, 854/04, 882/04, Direttiva 2002/99 e Regolamento CEE 183/05) sull'igiene dei prodotti alimentari,
- Reg. CE 852/04 (igiene dei prodotti alimentari), D. Lgs. 123 del 03/03/93, Reg. CE 882/04 (controlloufficiale dei prodotti alimentari), Reg. CE 178/02 (rintracciabilità dei prodotti alimentari), Reg. CE2073/05 e Reg. 1441/07 (criteri microbiologici), D.Lgs. 114 dell'8/02/06 (recepimento Dir. CE 89/2003sugli allergeni alimentari),
- linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Sardegna con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016,
- D.M. 443 del 21.12.1990 sul trattamento delle acque potabili.
- Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 marzo 2020: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

7. **CONSIDERAZIONI FINALI**

La Ditta andrà spronata sul rigoroso rispetto del capitolato anche per quanto riguarda gli adempimenti burocratico-amministrativi posti a suo carico: ad esempio la trasmissione degli attestati che dimostrino gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione. La gestione si ritiene economica e non compromette gli equilibri di bilancio dell'Ente. Andrà, inoltre, adottato un sistema di rilevazione del gradimento del servizio da parte degli utenti e degli altri stakeholder.

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

SERVIZIO DI GESTIONE INTEGRATA DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI E SERVIZI CONNESSI

Informazioni di sintesi

Descrizione del Servizio	Servizio di gestione integrata dei rifiuti solidi urbani e servizi connessi del Comune di Macomer
Servizio a Rete	SI
Modalità di affidamento	Gara d'appalto
Durata dell'affidamento	9 anni
Scadenza contratto	Luglio 2024

Natura e descrizione del servizio

Il servizio di gestione integrata dei rifiuti solidi urbani si svolge nell'ambito del territorio comunale di Macomer, comprendente anche le zone industriali di Tossilo e Bonu Trau, delle aree agricole e della Montagna di S'Antonio e ricomprende le seguenti attività:

a) servizio di raccolta domiciliare da utenze domestiche e non domestiche dei rifiuti urbani e assimilati indifferenziati (secco non riciclabile) e trasporto;

b) raccolta differenziata domiciliare da utenze domestiche e non domestiche della carta e del cartone e trasporto;

c) raccolta differenziata domiciliare della frazione organica da utenze domestiche e non domestiche (esclusa la frazione verde) e trasporto;

d) raccolta differenziata su chiamata (appuntamento) della frazione verde privata (potature, sfalci e foglie);

e) raccolta differenziata (presso il centro di raccolta comunale) dei rifiuti provenienti dalla manutenzione dei giardini pubblici e privati;

f) raccolta differenziata domiciliare da utenze domestiche e non domestiche di vetro e lattine/barattolame e trasporto;

g) raccolta differenziata domiciliare da utenze domestiche e non domestiche degli imballaggi in plastica e trasporto;

h) raccolta dei rifiuti ingombranti su chiamata (appuntamento) e trasporto;

i) raccolta differenziata di farmaci scaduti e pile esauste (ex RUP) e trasporto;

j) la fornitura di contenitori, cassoni scarrabili, cassette, secchielli, mastelli, sacchetti ed altre attrezzature occorrenti nelle varie raccolte differenziate;

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

k) la distribuzione dei contenitori e dei sacchi alle utenze per le raccolte domiciliari;

l) il lavaggio e la disinfezione dei contenitori, compresa l'area di stazionamento nonché la manutenzione, la riparazione e la parziale o integrale sostituzione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti urbani ed assimilati;

m) spazzamento (meccanizzato e manuale) e lavaggio delle aree pubbliche e delle aree private soggette ad uso pubblico (strade, marciapiedi, piazze, viali, ecc), lo svuotamento dei cestini porta rifiuti, il diserbo stradale, il trasporto e conferimento dei rifiuti così raccolti;

n) raccolta, trasporto e conferimento dei rifiuti cimiteriali e pulizia dei viali;

o) servizi vari e d'urgenza, rimozione di siringhe, la raccolta delle carogne d'animali abbandonati, e la loro distruzione a norma di legge, secondo le indicazioni del Servizio Veterinario dell'ASL;

p) pulizia dei mercati infrasettimanali e delle fiere, la raccolta dei rifiuti, il lavaggio e la disinfezione successiva di tutte le aree interessate dalla vendita, comprese le zone di sosta degli autoveicoli pubblici, la raccolta differenziata dei rifiuti mercatali;

q) dotazione del centro di raccolta comunale (Ecocentro) delle occorrenti attrezzature non fisse nonché l'allestimento delle aree di stazionamento dei mezzi d'opera;

r) servizio in occasione di nevicate, consistente nella rimozione meccanica della neve accumulata sui sedimi stradali, della raccolta della neve sui marciapiedi delle strade urbane principali interessate da intenso traffico e dello spargimento del sale su tutti i marciapiedi;

s) servizi occasionali per ricorrenze particolari, manifestazioni sportive e folcloristiche, fieristiche, feste nazionali, cittadine e religiose con lo spazzamento delle aree prima e dopo lo svolgimento e la raccolta ed il trasporto di tutti i rifiuti e materiali che possano occupare il suolo pubblico ivi prodotti;

t) servizio cancellazione scritte abusive;

u) gestione del Centro di Raccolta;

v) gestione del Centro servizi e del numero verde;

w) servizio di pulizia periodica delle caditoie e delle cunette stradali al fine di assicurare il costante e regolare deflusso delle acque meteoriche;

x) raccolta dei rifiuti e pulizia delle aree interessate dallo scarico.

Il servizio viene svolto a favore di tutte le tipologie di utenze, siano esse domestiche o non domestiche secondo la seguente definizione: per utenze domestiche si intendono le utenze che derivano dal possesso di unità immobiliari adibite a civile abitazione; per utenze non domestiche si intendono invece le attività commerciali, industriali, professionali e le attività produttive in genere.

Contratto di servizio

Il contratto in essere ha ad oggetto la raccolta ed il trasporto dei rifiuti urbani, prodotti dalle utenze che insistono nel territorio del Comune di Macomer, ed inoltre tutte le attività descritte al punto precedente.

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

Il contratto di appalto, registrato con Rep. N. 3485 del 17/07/2015 prevede la durata del servizio per nove anni, con scadenza Luglio 2024.

Valore complessivo del contratto: €. 11.691.090,00.

Valore annuo dell'appalto: €. 1.299.010,00 (comprensivo degli oneri di sicurezza).

Il sistema tariffario è gestito interamente dagli uffici del Comune di Macomer ed è stabilito annualmente dal Consiglio Comunale.

Con Deliberazione del 3 agosto 2021 n. 363/2021/R/rif dell'Autorità di Regolazione per Energia Reti ed Ambiente (ARERA) è stato approvato il Metodo Tariffario Rifiuti (MTR-2) per il secondo periodo regolatorio 2022-2025, recante le disposizioni aventi ad oggetto la determinazione delle entrate tariffarie per l'erogazione del servizio integrato di gestione dei rifiuti urbani, ovvero dei singoli servizi che lo compongono, per il primo periodo regolatorio che trova applicazione per le annualità 2022, 2023, 2024 e 2025.

Con Delibera 18 gennaio 2022 ARERA ha adottato il Testo unico per la regolazione della qualità del servizio di gestione dei rifiuti urbani (TQRIF), prevedendo l'introduzione di un set di obblighi di qualità contrattuale e tecnica, minimi ed omogenei per tutte le gestioni, affiancati da indicatori di qualità e relativi standard generali differenziati per Schemi regolatori, individuati in relazione al livello qualitativo effettivo di partenza garantito agli utenti nelle diverse gestioni. Con Delibera di Consiglio n. 15 del 28/04/2022 il Comune ha determinato gli obblighi di qualità contrattuale e tecnica del servizio integrato di gestione dei rifiuti urbani secondo lo schema I "livello qualitativo minimo" di cui all'art. 3.1 del Testo unico per la regolazione della qualità del servizio di gestione dei rifiuti urbani (TQRIF) approvato dall' Autorità di regolazione per energia reti e ambiente (ARERA) con la delibera 15/2022/R/rif. Per le gestioni ricomprese nello Schema I non si prevede l'introduzione di livelli generali di qualità (art. 58.2) mentre sono vincolanti gli standard generali di qualità.

Sistema di monitoraggio e controllo

L'ufficio preposto dal Comune ad effettuare un controllo diretto sullo svolgimento del servizio, verificando il rispetto degli obblighi contrattuali e normativi, è l'Ufficio Ambiente.

Informazioni sul soggetto affidatario

Gestore della raccolta trasporto rifiuti (Gestore Operativo) è:

AMBIENTE ITALIA SRL - capitale sociale € 4.400.000,00 i.v. – cf e p.iva: 02564550131

Certificato UNI EN ISO 9001:2015; UNI EN ISO 14001:2015

Socia operativa della società Affidataria:
CICLAT TRASPORTI AMBIENTE SOCIETA' COOPERATIVA (CF 02365600390)
Certificato UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015;UNI ISO 45001:2018;UNI ISO 37001:2016 – ABMS
Numero verde: 800369936

Trasparenza on line (art.3 TTR): https://www.ecoinfo.it/

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

Mail: info@ambienteitaliasrl.it

Andamento economico

- Costo pro capite e complessivo, nell'ultimo triennio

TIPOLOGIA	2020	2021	2022
Costo complessivo	€ 1.882.680,00	€ 1.913.991,00	€ 1.940.595,00
Abitanti	9.688	9.536	9.432
Costo pro-capite	€ 194,33	€ 200,71	€ 205,74

- EVOLUZIONE COSTI E INTROITI TARI 2020-2022 (costi iva inclusa)

	anno 2020	anno 2021	anno 2022
a) gettito complessivo definito da tassa/tariffa [euro/anno]	€ 1.798.949,85	€ 1.827.910,79	€ 1.838.213,00
b) costi complessivi di settore [euro/anno]	€ 1.882.680,00	€ 1.913.991,00	€ 1.940.595,00
c) grado di copertura dei costi conseguito [% data da "a" / "b"]	96%	96%	95%
Note: se disponibile indicare anche il previsionale 2023: a): € 1.928.227,68; b): € 1.967.958,00 c): 98%			

- SUDDIVISIONE INTROITI TARI 2020-2022 (costi iva inclusa)

	anno 2020	anno 2021	anno 2022
a) gettito complessivo utenze domestiche [euro/anno]	€ 1.001.100,00	€ 999.775,00	€ 1.010.777,00
a) gettito complessivo utenze non domestiche [euro/anno]	€ 797.949,85	€ 828.135,79	€ 827.436,00

Andamento della qualità del servizio

Si riporta, di seguito, la descrizione degli standard di qualità del servizio da parte del gestore del servizio di raccolta e trasporto di rifiuti, richiesti del Testo unico per la regolazione della qualità del

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

servizio di gestione dei rifiuti urbani (TQRIF) approvato dall' Autorità di regolazione per energia reti e ambiente (ARERA) con la delibera 15/2022/R/rif

1. CONTROLLO E RIPRISTINO DEI CONTENITORI

Nel caso di richiesta scrittadi posizionamento di ulteriori contenitori o di spostamento di contenitori già presenti, il gestore assicura la verifica tecnica di fattibilità e ne comunica l'esito nei termini indicati nell'allegato A).

2. RITIRO SU CHIAMATA

Il gestore garantisce all'utente il ritiro dei rifiuti ingombranti a domicilio su chiamata.

3. SCOSTAMENTO TRA SERVIZIO RESO E PROGRAMMATO;

Il gestore garantisce, in condizioni normali, il rispetto del programma di raccolta secondo quanto indicato nelcalendario della raccolta.
Eventuali scostamenti rispetto al programma per cause imputabili all'organizzazione del gestore saranno recuperati nei termini indicati nell'allegato A). Nei casi di maggiore gravità il gestore coinvolgerà l'Ente competente per concordare la riprogrammazione del servizio.
Nel caso di mancato rispetto degli standard generali di qualità per eventi non dipendenti dal gestore lo stesso è tenuto a documentarlo ai sensi dell'art.55 del TQRIF

4. SITUAZIONI DI PERICOLO STRADALE

Situazioni di pericolo sulle strade, connesse ad incidenti o altre situazioni accidentali (caduta alberi, allagamenti, smottamenti, versamento liquidi ecc.) non sono di competenza del gestore. L'allarme deve essere comunicato agli organismi preposti al pronto intervento pubblico (Polizia Stradale, Polizia Provinciale, Polizia Municipale, Vigili del Fuoco, Corpo Forestale ecc.). Le responsabilità connesse alla sicurezza, al completamento dei lavori ed alla riapertura al traffico delle aree oggetto dell'intervento sono in carico all'Ente proprietario della strada.

5. PRONTO INTERVENTO

Il servizio di pronto intervento 24 ore su 24, ai sensi degli artt.48 e 49 del TQRIF è attivato su richiesta dell'Ente Territorialmente Competente. Il servizio di pronto intervento è garantito solo in caso di obiettivo pericolo. Gli interventi saranno garantiti il primo giorno lavorativo utile (art.49 TQRIF non applicabile in schema 1).

6. PUNTUALITÀ APPUNTAMENTI CONCORDATI

Il gestore si impegna a rispettare gli appuntamenti concordati con l'utente, nei casi in cui sia necessaria la presenza dell'utente.
La fascia di puntualità è l'intervallo orario all'interno del quale è fissato l'appuntamento con l'utente. Al momento di concordare un appuntamento, il gestore fissa l'ora di inizio e l'ora di fine della fascia di puntualità ed il luogo di ritrovo. La fascia massima di puntualità per gli appuntamenti concordati con l'utente è pari a ***2 ore***.In caso di ritardo superiore a 30 minuti il gestore è tenuto a preavvisare telefonicamente l'utente.
Nel caso in cui l'esecuzione della prestazione o del sopralluogo oggetto dell'appuntamento concordato avvenga con ritardo superiore alle 2 ore previste, il gestore è obbligato a compilare e far sottoscrivere all'utente – ove presente – un modulo, da lasciare in copia allo stesso utente, nel quale sono riportate le seguenti informazioni: data, fascia di puntualità concordata luogo dell'appuntamento, data ed ora di inizio della prestazione/sopralluogo, condizioni e modalità per la richiesta dell'indennizzo da riconoscere all'utente.

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

In caso di assenza dell'utente il gestore non compila il modulo.
Sia l'utente che Il gestore possono disdire l'appuntamento solo con preavviso minimo di 24 ore.

7. ATTIVAZIONE AI NUOVI UTENTI

Il gestore della raccolta procede alla consegna del materiale utile alla raccolta. I termini massimi sono quelli indicati nell'allegato A)

8. RISPOSTE A RICHIESTE E RECLAMI

Il gestore ha l'obbligo di rispondere nei termini di cui all'allegato A)

ALLEGATO A) TABELLA LIVELLI DI QUALITÀ CONTRATTUALE E TECNICA DEL SERVIZIO GESTIONE RIFIUTI

Tipo richieste	TQRIF	Carta Servizi	Gestore Rifiuti	Riferimento art. 53.1 TQRIF Schema			
	Riferimento			1	2	3	4
Richieste di attivazione servizio con consegna attrezzature	art. 8 e art.9.1	art.24	5 gg da comunicazione Gestore Tassa, 10 gg in caso di richiesta sopralluogo	n.a.	80%	70%	90%
Risposte alle richieste di variazione e di cessazione del servizio	art.12	art.25	5 gg da comunicazione Gestore Tassa, 10 gg in caso di richiesta sopralluogo	n.a.	80%	70%	90%
Risposte a reclami scritti	art 14	art.32	30 gg	n.a.	80%	70%	90%
Risposte a richieste scritte di informazioni	art.15	art.25	Ragionevole max 30 gg	n.a.	80%	70%-	90%
Ritiri di rifiuti su chiamata	art.31.1	art.19	Come da programma	n.a.	80%	70%	90%
Risoluzione disservizi nella raccolta	art 33	art.7	5 gg (senza sopralluogo); 10 gg con sopralluogo	n.a.	80%	70%	90%
Riparazione/sostituzione delle attrezzature per la raccolta domiciliare	art 34	art.18	5 gg (senza sopralluogo); 10 gg con sopralluogo	n.a.	80%	70%	90%

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

Durata massima dell'interruzioni del servizio di raccolta e trasporto rispetto a programma di raccolta della giornata	art. 41 art 37.2	art.7	24 ore centro città; 24 ore in caso frazione organica mesi giugno luglio agosto; 72 ore frazione organica rimanenti mesi; 72 ore fuori centro città;	n.a.	n.a.	n.a.	85%
Tempo di recupero del servizio di spazzamento strade interrotto	art. 42.1 47 44.2	art.16	1 gg zona con programma settimanale; 2 gg con programma quindicinale; 3 gg con programma mensile	n.a.	n.a.	80%	90%

ADOTTATO SCHEMA 1

ELENCO PERSONALE IN FORZA ALLA SOCIETÀ ALLA DATA DEL 31/12/2022 DEDICATO AI SERVI OPERATIVI ED AMMINISTRATIVI DEL SERVIZIO DI IGIENE URBANA DEL COMUNE DI MACOMER CON SPECIFICAZIONE DI;

Livello	Qualifica	Mansione	Tipo di rapporto
4A	OPERAI	AUTISTA	INDETERMINATO
4A	OPERAI	OP. QUALIF.	
4A	OPERAI	OPERAIO	
2A	OPERAI	OPERAT.	
2B	OPERAI	AUTISTA	
4A	OPERAI	OP. QUALIF.	
2A	OPERAI	OPERAI	
2A	OPERAI	OPERAI	
4A	OPERAI	OPERAI	
1B	OPERAI	OPERAT.	
4A	OPERAI	OP. QUALIF.	
3A	OPERAI	OPERAIO	
5B	IMPIEGATI	CAPOCENTRO	
5A	IMPIEGATI	RESP.GEST.A	
2B	OPERAI	OPERAT.	
3A	OPERAI	OPERAT.	
2A	OPERAI	OPERAIO	
1B	OPERAI	OPERAT.	DETERMINATO
1B	OPERAI	OPERAIO	
2A	OPERAI	OPERAIO	
2A	OPERAI	OPERAT.	
3A	OPERAI	OPERAIO	
4A	OPERAI	OP. QUALIF.	

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza

2B	OPERAI	AUTISTA	DETERMINATO

Rispetto degli obblighi contrattuali

Il contratto d'appalto relativo al servizio di gestione integrata dei rifiuti solidi urbani si proponeva di ridurre le quantità di rifiuti da avviare agli impianti di smaltimento e raccogliere in modo differenziato, già dal primo anno di fornitura del servizio, almeno il 65% del totale dei rifiuti urbani prodotti sul territorio comunale ed inoltre di incentivare la sensibilità dei cittadini verso la necessità di differenziare i rifiuti urbani prodotti.

Si riportano di seguito i dati relativi alla performance in termini di raccolta differenziata raggiunta in relazione agli abitanti del Comune di Macomer:

ANNUALITA'	PERCENUTUALE RD
2020	69,98
2021	72,4
2022	72,62

CONSIDERAZIONI FINALI

Tutti i servizi di cui sopra sono svolti regolarmente, rispettando il principio di continuità del servizio, in quanto i servizi rientranti nella gestione integrata dei rifiuti solidi urbani costituiscono attività di pubblico interesse e non possono essere sospesi o abbandonati, salvo casi di forza maggiore.

Il Comune, in fase di validazione del PEF 2022-2025 non ha evidenziato una situazione di squilibrio nella gestione economico-finanziaria dei rifiuti urbani I costi del servizio sono oggetto di monitoraggio in coerenza al contratto vigente.

Comune di Macomer (NU) Prot. n. 0028586 del 29-12-2023 partenza