

COMUNE DI NONE
Città Metropolitana di Torino

SITUAZIONE GESTIONALE
SERVIZI PUBBLICI LOCALI
DI RILEVANZA ECONOMICA

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

RICOGNIZIONE PERIODICA AL 31/12/2023

CONTESTO DI RIFERIMENTO

L'art. 2, c. 1, lett. d), del D.lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, individua quali **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»*.

L'art. 30 del d.lgs. n. 201 del 2022 stabilisce che i comuni o le loro eventuali forme associative, con popolazione superiore a 5.000 abitanti, in relazione al proprio ambito o bacino del servizio, effettuano la ricognizione periodica della situazione gestionale dei servizi pubblici locali di rilevanza economica nei rispettivi territori. Tale ricognizione rileva, per ogni servizio affidato, il concreto andamento dal punto di vista economico, della qualità del servizio e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, in modo analitico, tenendo conto anche degli atti e degli indicatori di cui agli articoli 7, 8 e 9 del medesimo testo legislativo. La ricognizione rileva altresì la misura del ricorso all'affidamento a società in *house*, oltre che gli oneri e i risultati in capo agli enti affidanti.

Detta ricognizione è contenuta in un'apposita relazione ed è aggiornata ogni anno, contestualmente all'analisi dell'assetto delle società partecipate di cui all'articolo 20 del decreto legislativo n. 175 del 2016. Nel caso di servizi affidati a società in *house*, la relazione di cui al periodo precedente costituisce appendice della relazione di cui al predetto articolo 20 del decreto legislativo n. 175 del 2016.

Posto che la norma richiama la contestualità di tale adempimento con l'approvazione dell'analisi annuale dell'assetto delle società partecipate di cui all'articolo 20 del decreto legislativo n. 175 del 2016, la competenza dell'approvazione della relazione spetta al Consiglio Comunale.

L'ambito di riferimento di tale relazione riguarda soltanto i servizi pubblici locali di rilevanza economica e sono pertanto esclusi i servizi privi di rilevanza economica (es. asilo nido e servizi socio assistenziali e socio culturali vari) e quelli strumentali (es. servizi manutentivi, servizi relativi al verde urbano). A tal proposito, si esclude di classificare come servizi pubblici locali alcuni dei servizi elencati da ANAC, quali ad esempio la riscossione dei tributi o i servizi amministrativi, che sono tipicamente servizi strumentali sulla scorta di quanto affermato da consolidata giurisprudenza del Consiglio di Stato (cfr. CDS, Sez. IV 5/03/2008 n. 2008 per la riscossione tributi e CDS, Sezione V, 12/06/2009, n. 3766 che chiariscono come sono strumentali tutti quei servizi erogati da società ed enti a supporto di funzioni amministrative di natura pubblicistica di cui resta titolare l'ente di riferimento e con i quali lo stesso ente provvede al perseguimento dei propri fini istituzionali e che, quindi, sono svolti in favore della pubblica amministrazione, al contrario dei servizi pubblici locali che mirano a soddisfare direttamente bisogni o esigenze della collettività).

Inoltre non sono considerati quei servizi che, pur avendo rilevanza economica, sono gestiti in economia, quindi direttamente dall'Ente.

Di seguito si riportano i servizi pubblici locali a rilevanza economica non a rete oggetto di analisi ed i rispettivi soggetti erogatori (siano essi, in *house*, in appalto, in concessione ovvero con altra forma di esternalizzazione).

I servizi del Comune di None, ai sensi di quanto previsto dalla normativa in materia, oggetto di questa prima relazione sono i seguenti

- ristorazione scolastica;
- impianti sportivi;
- illuminazione votiva.

RISTORAZIONE SCOLASTICA

A) NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

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 per tutti i ragazzi del territorio. Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano il tempo pieno o le attività scolastiche programmate nei rientri pomeridiani, la refezione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'amministrazione comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino e approvata dall'Azienda Sanitaria Locale TO5. Il servizio di refezione scolastica è regolato, oltre che dalle disposizioni di legge, da apposita sezione del D.U.P. adottato dall'Ente, specie in relazione alla fissazione delle agevolazioni tariffarie in corrispondenza delle fasce ISEE. La ristorazione scolastica è assicurata e garantita dal Comune mediante affidamento del servizio a una società esterna, selezionata tramite procedura ad evidenza pubblica *ex d.lgs. n. 50 del 2016*. Le tariffe per la refezione scolastica vengono determinate e stabilite annualmente, così come da ultimo definito con deliberazione della Giunta Comunale n. 70 dell'8 settembre 2023.

Tariffe Refezione Scolastica

come da deliberazione GC n. n. 70 dell'8 settembre 2023

A partire dall'anno scolastico 2023-2024 sono applicate, quale sostegno sociale alle famiglie degli alunni partecipanti alla refezione scolastica, le seguenti fasce Isee:

- I. con un Isee fino a €. 4.000,00 a carico dell'utenza €. 2,00;

- II. con un Isee da 4.000,01 a 19.000,00 a carico dell'utenza l'importo scaturente dalla seguente formula, che proporziona l'importo stesso al valore dell'ISEE presentato con arrotondamento al decimo di euro:

$$Tariffa\ utente = T_{MIN} + \frac{T_{MAX} - T_{MIN}}{ISEE_{MAX} - ISEE_{MIN}} \times (ISEE_{UTENTE} - ISEE_{MIN})$$

- III. con un Isee oltre €. 19.000,00 a carico dell'utenza a prezzo pieno.

Inoltre, sono applicate le seguenti agevolazioni con arrotondamento al decimo di euro:

- I. riduzione, per il 2° figlio a mensa, pari al 10% del costo pasto di pertinenza;
- II. riduzione, per il 3° figlio (e successivi) a mensa, pari al 30% del costo pasto di pertinenza;

B) CONTRATTO DI SERVIZIO

SOGGETTO AFFIDATARIO: SODEXO ITALIA S.p.a., con sede legale e amministrativa in Cinisello Balsamo (MI) – via Fratelli Gracchi n. 36, P.IVA 00805980158.

Oggetto: L'utenza è composta da alunni delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e Secondaria di primo grado, dai docenti dei diversi plessi scolastici, dai dipendenti comunali, anziani fragili, e, in casi eccezionali, da eventuali volontari o altri utenti. La tipologia del servizio risulta così articolata: il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti (in particolare i refettori delle scuole od i locali altrimenti destinati al consumo dei pasti devono essere sanificati sia prima che dopo il consumo dei pasti medesimi), il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. Sono previsti, altresì, la preparazione, trasporto e sistemazione in contenitori adeguati delle merende di metà mattina per la scuola primaria, già porzionate e pronte per la distribuzione. Per la mensa dipendenti comunali il servizio prevede la preparazione e il trasporto dei pasti, la loro distribuzione in *self-service*, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato. La gestione delle prenotazioni dei pasti avviene a cura dell'Appaltatore con un sistema *on line*. Per gli anziani fragili, il servizio prevede la preparazione dei pasti con ritiro presso il Centro Cottura. Per i dipendenti comunali la somministrazione avviene attualmente presso il Palazzo Comunale.

Data di approvazione, durata - scadenza affidamento: Determinazione a contrarre assunta con determinazione n. 214 del 28 giugno 2021, determinazione di aggiudicazione definitiva n. 250 del 30 luglio 2021, stipulazione del contratto avvenuta in data 28 ottobre 2021. Contratto di durata triennale fino a settembre 2024, con possibilità di esercizio di rinnovo per un ulteriore triennio sino a settembre 2027;

Valore complessivo e su base annua del servizio affidato (come da contratto d'appalto): €. 1.380.000,00 al netto

dell'IVA, per un importo annuo di € 460.000,00;

Criteri tariffari: le tariffe per la refezione scolastica vengono determinate e stabilite annualmente con deliberazione della Giunta Comunale e riportate nel D.U.P.;

Principali obblighi posti a carico del gestore in termini di investimenti, qualità dei servizi, costi dei servizi per gli utenti: L'appaltatore deve rispettare le caratteristiche del menù proposto in sede di gara ed oggetto di valutazione. Deve seguire lo schema base menù inserito in capitolato. Il menù deve indicare quantità/grammature rispetto ai piatti proposti, rispettando gli standard nutrizionali nazionali riportati in capitolato, differenziati per l'età degli utenti. Le ricette devono seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti. I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali, legumi, verdura, pesce, erbe aromatiche e spezie. I menù debbono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità. Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, quindi prediligendo l'olio extravergine di oliva, ridotto il quantitativo di sale e zucchero. I menù devono essere articolati in menù autunnale, menù invernale e menù primaverile, sia per le scuole dell'infanzia e primarie, sia per le scuole secondarie di 1° grado, sia per i dipendenti comunali, rispettando la stagionalità delle materie prime.

L'Appaltatore, su richiesta scritta con allegato il certificato medico, deve approntare le diete speciali per i diversi utenti, seguendo le indicazioni del medico. La preparazione delle diete speciali deve avere la supervisione di un dietista. L'Appaltatore deve garantire, inoltre, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso (senza carne di maiale, senza carne, senza cibi di origine animale, ecc.).

C) SISTEMA DI MONITORAGGIO – CONTROLLO.

L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali del Centro Cottura e dei punti di distribuzione—senza necessità di preavviso - agli incaricati dal Committente al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità. Il Committente si riserva, inoltre, la più ampia facoltà di controllo delle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti, sul procedimento di cottura, sulla distribuzione, sulla quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti. In particolare, il Committente può accedere ed ivi permanere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi della A.S.L., Servizio Istruzione preposto dell'A.C., nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.. È diritto della Commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio secondo le modalità stabilite dal Regolamento consiliare n. 35 del 2017.

All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97. 2. L'Appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate

le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto devono essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 e s.m.i.

D) ANDAMENTO ECONOMICO

☐ costi di competenza del servizio nell'ultimo triennio, con indicazione dei costi diretti ed indiretti:

anno 2023: € 128.800,00

anno 2022: € 135.194,00

anno 2021 (svolto in parte con aggiudicatario diverso da Sodexo): € 34.932,13 + 64.114,00 (LADISA s.r.l.)

☐ investimenti effettuati in relazione all'erogazione del servizio: 14440,14 € acquisto attrezzature mensa.

☐ n. personale addetto al servizio, tipologia di inquadramento, costo complessivo ed unitario: l'Appaltatore deve assumere personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità. Detto personale è composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare con mansioni di aiuto-cuoco e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione, riassetto della cucina e del refettorio. L'attività di detto personale è organizzata e coordinata in via diretta ed esclusiva dall'Appaltatore. A tal fine tutto il personale deve portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento.

E) QUALITÀ DEL SERVIZIO

Vengono riportati i risultati raggiunti dagli indicatori in rapporto ai livelli minimi di qualità del servizio previsti contrattualmente e i risultati raggiunti dagli indicatori di qualità del servizio ritenuti significativi e non previsti contrattualmente, con i relativi *benchmark*, facendo riferimento, per i servizi pubblici locali non a rete, agli indicatori di qualità contrattuale, qualità tecnica e qualità connessa agli obblighi di servizio pubblico indicati dall'Allegato 2 al decreto 31 agosto 2023 del Direttore del Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Descrizione	Tipologia indicatore	Ristorazione
Qualità contrattuale		
Definizione procedure di attivazione/variazione/cessazione del servizio (modulistica, accessibilità per l'acquisto, accessibilità alle informazioni e canali di comunicazione, etc.)	qualitativo	Si
Tempo di risposta alle richieste di attivazione del servizio	quantitativo	Si
Tempo di risposta alle richieste di variazione e cessazione del servizio	quantitativo	Si
Tempo di attivazione del servizio	quantitativo	Si
Tempo di risposta motivata a reclami	quantitativo	Si
Tempi di risposta motivata a richieste di rettifica degli importi addebitati	quantitativo	Si
Tempo di intervento in caso di segnalazioni per disservizi	quantitativo	Si
Cicli di pulizia programmata	quantitativo	Si
Carta dei servizi	qualitativo	Si
Modalità di pagamento e/o gestione delle rateizzazioni	qualitativo	Si
Qualità tecnica		
Mappatura delle attività relative al servizio	qualitativo	Si
Mappatura delle attrezzature e dei mezzi	qualitativo	Si
Predisposizione di un piano di controlli periodici	qualitativo	Si
Obblighi in materia di sicurezza del servizio	qualitativo	Si
Accessibilità utenti disabili	qualitativo	Si
Qualità connessa agli obblighi di servizio pubblico		
Agevolazioni tariffarie	quantitativo	Si
Accessi riservati	quantitativo	Si

F) OBBLIGHI CONTRATTUALI

Vengono sinteticamente indicati i valori raggiunti e/o l'adempimento o meno dei principali obblighi posti a carico del gestore in base al contratto di servizio ed agli documenti contrattuali.

Durante l'anno scolastico 2022-2023 sono stati serviti 561 minori di cui 325 hanno usufruito della riduzione della tariffa piena ammontante ad € 5,2, IVA inclusa. Di questi, 24 minori hanno beneficiato della riduzione massima possibile, sostenendo il costo del buono minimo ad € 1,80.

In adempimento degli obblighi contrattuali, sono state somministrate 53 diete speciali.

Durante l'anno scolastico 2022-2023, in applicazione di quanto disposto dal capitolato e dal regolamento della Commissione mensa, son stati svolti 3 controlli da parte della Commissione Mensa presso i locali di ristorazione, tutti con esito positivo.

IMPIANTI SPORTIVI

A) NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Sul territorio di None è presente un impianto sportivo di proprietà comunale: Palazzetto dello Sport del Comune di None (TO), sito in Via Faunasco, 21, 10060 None TO.

L'Utilizzo del Palazzetto è disciplinato dal Regolamento per l'utilizzo degli impianti sportivi comunali adottato in Consiglio Comunale.

La Giunta Comunale stabilisce le tariffe applicabili da parte del gestore. Da ultimo, le tariffe sono state fissate con deliberazione del 2012. L'impianto sportivo è concesso in gestione, tramite apposita convenzione sottoscritta in data 17.02.2021, all'associazione sportiva dilettantistica di none.

Detta associazione garantisce la custodia, la gestione virtuosa degli impianti e, soprattutto, la promozione dell'attività sportiva finalizzata al benessere, alla salute e alla qualità della vita dei cittadini a costi accessibili per tutte le fasce sociali. L'associazione concessionaria promuove l'immagine del Comune di None attraverso la pratica dell'attività sportiva, motoria e ricreativa e mediante l'organizzazione di eventi di carattere socio-ricreativo rivolti principalmente alla popolazione del territorio. Inoltre, l'Associazione riserva importanti spazi di utilizzo in favore di ulteriori associazioni del territorio per lo svolgimento di sane attività sportive e ricreative e in favore dell'istituto Comprensivo di None per lo svolgimento di attività fisica al chiuso e all'aperto dei ragazzi.

L'Amministrazione Comunale concorre, compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, a sostenere le spese per le utenze (acqua, luce, gas, riscaldamento) effettivamente sostenute e successivamente rendicontate per la gestione degli impianti.

B) CONTRATTO DI SERVIZIO

SOGGETTO AFFIDATARIO: A.P.D. None, con C.F. 09181990962, da 2 anni affiliata alla Federazione Italiana Gioco Calcio e da 3 anni alla U.I.S.P. Svolgono attività senza scopo di lucro,

oggetto: impianti sportivi di Via Faunasco, 21, 10060 None TO;

- **data di approvazione, durata - scadenza affidamento:** stipulazione della Convenzione in data 17.02.2021, con scadenza fissata per il 31 dicembre 2023, così come da determinazione di proroga n. N. 272 del 19/07/2023, per ristorare il periodo di sospensione dovuto alla pandemia da Covid-19 e in attesa dell'individuazione di ulteriori affidatari, anche in attuazione di quanto disposto dal neo introdotto d.lgs. n. 38 del 2021;

- **valore complessivo e su base annua del servizio affidato** (come da convenzione): l'Ente si occupa di sostenere in prima battuta le spese di gestione collegate al consumo di acqua, luce e gas, specie per il riscaldamento degli spazi. Inoltre, l'Ente si occupa di svolgere i più importanti interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, con la compartecipazione del gestore dell'impianto sportivo. Siccome l'impianto è stato sottoposto a importanti interventi manutentivi sui sistemi di riscaldamento e sulle condutture dell'acqua, in concomitanza con le chiusure da covid, non è possibile indicare con precisione un importo stabile di contribuzione da parte del Comune. In ogni caso, la contribuzione per il sostegno delle spese può assestarsi intorno ai 20.000 euro per stagione sportiva;
- **criteri tariffari:** indicati dal Regolamento per l'utilizzo degli impianti sportivi comunali e specificati nel contratto di concessione. In particolare, le tariffe sono determinate tenendo conto della necessità di estendere la possibilità di utilizzo degli impianti a tutta la popolazione del comune; tenendo conto della tipologia dell'impianto, dell'attività o della manifestazione che verranno svolte nello specifico impianto; tenendo conto che la prima determinazione deve avvenire sulla scorta di un approfondito esame delle necessità finanziarie del Comune e della legislazione vigente, in tema di servizi a domanda individuale.
- **principali obblighi posti a carico del gestore in termini di investimenti, qualità dei servizi, costi dei servizi per gli utenti.**

Il gestore si impegna a formare il calendario e l'orario delle attività relative a ciascun impianto sportivo in seguito ad una specifica riunione con gli utenti che utilizzano continuativamente l'impianto sportivo nell'ultima annualità. Il calendario deve tener conto del fatto che un congruo numero di ore vada riservato alle associazioni che presentano richiesta di utilizzo per l'espletamento delle loro attività e del fatto che va garantito all'Istituto Comprensivo di None un uso gratuito degli spazi, anche per lo svolgimento di concorsi e saggi. In ogni caso, il gestore si impegna a tenere un costante dialogo con l'Amministrazione Comunale, la quale rimane proprietaria dell'impianto e può esercitare in quanto tale i diritti stabili nel contratto per la gestione.

C) SISTEMA DI MONITORAGGIO – CONTROLLO

Ai sensi del regolamento di utilizzo degli impianti sportivi, hanno accesso per funzioni di vigilanza il personale preposto dal gestore a tutti i locali degli impianti sportivi. Il gestore vigila sull'intero impianto sportivo, sulla conduzione, il funzionamento e l'efficienza degli impianti tecnologici. Inoltre, il gestore segnala al comune tutti gli inconvenienti riscontrati, le necessità manutentive e le violazioni commesse da terzi e dagli utenti. Il controllo del corretto svolgimento del servizio e delle relative convenzioni viene operato dall'Ente tramite i propri uffici di competenza. Il comune può svolgere indagini anche sotto forma di questionari e può accedere ai locali in qualsiasi momento. La concessione è risolta di diritto nei casi previsti dalla legge e può essere risolta dall'Amministrazione Comunale nei seguenti casi: gravi mancanze e negligenze nella manutenzione, rilevante perdita di decoro della struttura, compromissione dell'igiene e problematiche inerenti l'ordine e la sicurezza pubblica, irregolarità nell'applicazione del sistema tariffario, commissioni di violazioni di rilevanza penale e illeciti amministrativi.

D) ANDAMENTO ECONOMICO

La gestione del palazzetto dello Sport è affidata ad una associazione sportiva non perseguente scopo di lucro. Dunque, tutti gli introiti sono destinati al miglioramento delle strutture esistenti e all'incremento delle attrezzature. In forza della legge del 24.02.2023 n. 14 di conversione del decreto Milleproroghe 2023 (n. 198/2022), art. 16, comma 4, al fine di sostenere le società e le associazioni sportive dilettantistiche senza scopo di lucro colpite dall'emergenza epidemiologica da COVID-19 e dagli effetti derivanti dall'aumento del costo dell'energia, le concessioni alle società e associazioni sportive dilettantistiche senza scopo di lucro degli impianti sportivi ubicati su terreni demaniali o comunali, che siano in attesa di rinnovo o scadute ovvero in scadenza entro il 31 dicembre 2022, sono prorogate al 31 dicembre 2024, allo scopo di consentire il riequilibrio economico-finanziario delle stesse, in vista delle procedure di affidamento che saranno espletate ai sensi delle vigenti disposizioni.

L'impianto sportivo ha subito, nel corso degli ultimi anni e mesi, profondi interventi di efficientamento energetico e di manutenzione straordinaria sulle strutture ad opera del Comune. Ciò ha impedito di ricavare con precisione un andamento di spesa, in correlazione con i ricavi del gestore. Solo a partire dalla stagione invernale 2023-2024 si potranno ricavare con più precisione dati stabili di spesa e di ricavo in seguito agli adeguamenti strutturali suddetti.

ILLUMINAZIONE VOTIVA

A) NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE

Servizio di distribuzione energia elettrica per illuminazione votiva delle tombe, colombari e cappelle ubicati nel perimetro del Cimitero Comunale di Via Beinasco. L'esecuzione materiale del servizio viene concesso ad una impresa specializzata la quale, con proprio personale, con mezzi propri e a proprio rischio e pericolo provvederà alla realizzazione dell'opera pubblica applicando le tariffe e le norme stabilite dal contratto di servizio.

B) CONTRATTO DI SERVIZIO

- oggetto: illuminazione votiva cimitero comunale di Via Beinasco;
- data di approvazione, durata - scadenza affidamento: 01.01.2023, durata di anni otto fino all'anno 2030 alla società VIARENGO SRL;
- valore complessivo e su base annua del servizio affidato: il valore dell'appalto come da PEF presentato dalla società si aggira, per tutta la durata della concessione, su un importo di 121.260,00€ di ricavi e di 105.182,00€ di costi.
- criteri tariffari: La società si impegna ad applicare nei confronti degli utenti una tariffa onnicomprensiva di euro 21,00€ a punto luce e riconoscere il canone concessorio a favore del Comune di None nella misura pari a euro 5,50€ per punto luce. Resta inteso che la tariffa, per tale periodo, potrà subire variazioni in aumento esclusivamente per effetto di eventuali provvedimenti normativi di incremento dell'aliquota IVA;
- principali obblighi posti a carico del gestore in termini di investimenti, qualità dei servizi, costi dei servizi per gli utenti: Rimangono a carico della società Viarengo tutte le opere ed interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di illuminazione votiva, compresi quelli eventualmente medio tempore realizzati.

C) SISTEMA DI MONITORAGGIO – CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale tramite gli uffici di competenza attua il monitoraggio e il controllo dell'esecuzione dell'appalto

CONSIDERAZIONI FINALI

Considerando il triennio 2021-2023 si può ritenere, genericamente, che almeno due importanti macro circostanze abbiano inciso sul mercato dei servizi pubblici locali in commento. In particolare, la crisi pandemica e le successive complicazioni economico finanziarie, anche connesse alle vicende belliche, hanno portato prima ad una sensibile riduzione dei ricavi e poi ad una impennata dei costi di produzione, traducendosi, infine, in una congiuntura capace di influenzare negativamente i flussi di cassa degli operatori. Ciò, seppur in piccola parte, ha procurato un maggiore onere alla spesa corrente e quindi al titolo I del Bilancio dell'Ente. Nell'anno 2023 l'andamento economico dei servizi oggetto della relazione, essendo migliorate le condizioni esterne, ha ripreso un corso più stabile e in linea con le previsioni finanziarie.

Gli impianti sportivi invece, come evidenziato nella sezione precedente, generano un onere dovuto al contributo che l'Ente versa al gestore.

I risultati raggiunti in termini di qualità dei servizi pubblici locali esaminati in questa relazione sono in linea e rispettano gli indicatori di qualità contrattuale, qualità tecnica e qualità connessa agli obblighi di servizio pubblico indicati dall'Allegato 2 al decreto 31 agosto 2023 del Direttore del Ministero delle Imprese e del Made in Italy. La gestione di questi servizi risponde in maniera compatibile ai principi di efficienza, efficacia ed economicità verso cui l'azione amministrativa è improntata ed è inoltre in armonia e concorde, da un punto di vista economico-finanziario, agli equilibri di bilancio dell'Ente. Infine tali servizi sono attualmente in corso di esecuzione nel pieno rispetto degli obblighi contrattuali posti a carico del gestore previsti dalle procedure di affidamento e dei relativi contratti di concessione e seguendo un andamento economico adeguato alle previsioni.