

# COMUNE DI SCARPERIA E SAN PIERO

## SITUAZIONE GESTIONALE SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI RILEVANZA ECONOMICA

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

#### **Premessa**

Il presente documento assolve l'obbligo di cui all'art. 30, comma 1, del Dlgs. n. 201/2022 (Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica) entrato in vigore il 31/12/2022.

Per l'art. 2, comma 1, lett. d), del Dlgs. n. 201/2022, sono “*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*”.

Ai fini della verifica periodica della situazione gestionale del servizio pubblico locale prevista dall'art. 30 dello stesso Decreto n. 201/2022, occorre definire adeguatamente il contesto di riferimento, con particolare riferimento alla tipologia di servizio pubblico, al contratto di servizio che regola il rapporto fra gestore ed ente locale ed alle modalità del monitoraggio e verifiche sullo stesso servizio.

Il Comune Scarperia e San Piero gestisce, in conformità con quanto previsto dal proprio Statuto e nell'osservanza della normativa vigente in materia, i seguenti servizi pubblici locali di rilevanza economica non a rete:

1. servizi cimiteriali;
2. servizio di mensa scolastica.

Per ciascuno dei predetti servizi la presente ricognizione rileva il concreto andamento dal punto di vista economico, dell'efficienza e della qualità del servizio e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, tenendo conto anche degli atti e degli indicatori di cui all'art. 8 del Dlgs. n. 201/2022 (Tuspl).

In relazione alle disposizioni del Tuspl la presente ricognizione non comprende:

- i servizi a rete affidati dagli enti competenti (Ato-Egato), in relazione al proprio ambito o bacino di servizio (come il Servizio Idrico Intergato gestito da AIT, il Servizio gestione rifiuti affidato ad Alia S.p.A., il Servizio di TPL gestito dalla Regione Toscana);
- i servizi di distribuzione dell'energia elettrica e del gas naturale, per espressa previsione dell'art. 35 del Tuspl;
- i servizi strumentali di supporto all'attività amministrativa dell'Ente, che non rientrano nel perimetro dei Servizi pubblici a rilevanza economica (in coerenza con quanto affermato da giurisprudenza consolidata - cfr. ex multis Cons. di Stato, Sezione V, 12/06/2009, n. 3766 - 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);
- la gestione degli impianti sportivi, in quanto per dimensioni e caratteristiche, non sono considerabili a rilevanza economica, attesa la loro gestione sociale.

Si ritiene inoltre che, in coerenza con quanto ribadito anche da Anci, non siano da ritenere in via interpretativa Servizi pubblici a rilevanza economica, gli affidamenti relativi alla gestione di attività culturali, quali ad esempio la gestione del Teatro; tale servizio, come i servizi sociali, sanitari e socioassistenziali, per loro natura, non consentono infatti una gestione lucrativa tale da consentire di configurarli di rilievo economico.

Relativamente alla ricognizione dei servizi gestiti per il tramite di società in house, la predetta relazione costituisce, ai sensi dell'art. 30, comma 2, del Tuspl, appendice alla relazione tecnica di cui all'art. 20 del Dlgs. n.175/2016 (Razionalizzazione periodica delle partecipazioni pubbliche).

Per quanto attiene ai criteri di ricognizione:

1) l'andamento economico è rilevato, anche in riferimento agli atti e agli indicatori di cui al decreto del Direttore Generale del Ministero delle Imprese e del Made in Italy del 31.08.2023, di cui all'art. 8 del Tuspl, attraverso i seguenti indicatori di bilancio riferiti alle società titolari della gestione dei servizi:

- per la verifica degli equilibri economici:

- ROI- Return on Investment (area caratteristica);
- ROE - Return On Equity;
- ROS - Return On Sale;
- MOL - Margine Operativo Lordo;
- RO – Reddito Operativo;
- Reddito ante imposte;
- Reddito netto.

Il ROI caratteristico indica la redditività del capitale investito, indipendentemente dalle fonti utilizzate per originarlo, in relazione alla sola gestione caratteristica. Permette, dunque, di misurare il ritorno in forma liquida dell'investimento effettuato.

Per analizzare la redditività della gestione nel suo complesso, non solo quella caratteristica, a servizio del capitale proprio, viene utilizzato come indice il ROE che determina la redditività del capitale di rischio.

Infine, il ROS analizza la Società da un punto di vista di efficienza reddituale, determinando il *mark-up* medio aziendale.

Il Margine Operativo Lordo (MOL) è un indicatore di redditività che evidenzia il reddito della Società basato solo sulla sua gestione operativa e, come tale, senza considerare gli interessi (gestione finanziaria), le imposte (gestione fiscale), il deprezzamento di beni e gli ammortamenti.

Il Reddito Operativo (RO) è un indicatore di redditività che evidenzia il risultato della gestione caratteristica di un'impresa in un determinato periodo di tempo ed è pari alla differenza tra il MOL, gli ammortamenti e gli accantonamenti. Quest'ultimo indicatore mostra quindi il reddito dell'impresa prima della gestione straordinaria, della gestione finanziaria e di quella tributaria.

- per la verifica degli equilibri patrimoniali:

- il rapporto tra capitale netto e capitale investito;

- per la verifica degli equilibri finanziari:

- il rapporto tra le disponibilità e i debiti a breve termine;
- indicatori di liquidità;

2) per quanto attiene all'efficienza, si è analizzato il rapporto fra ricavi caratteristici e costi caratteristici nel biennio 2021/2022;

3) per quanto attiene alla qualità del servizio, in sede di prima applicazione, è stata verificata l'esistenza di carte di servizio aggiornate nonché di atti di indirizzo relativi alle modalità di gestione del servizio, anche in riferimento alla rispondenza dei relativi contenuti agli indicatori previsti nelle Linee Guida allegate al già richiamato decreto ministeriale.

## **1. Servizio illuminazione lampade votive**

### **NATURA E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO CON RIFERIMENTO IN PARTICOLARE ALLA MODALITÀ DI EROGAZIONE E ALLE SUE CARATTERISTICHE TECNICO-ECONOMICHE**

Si tratta della gestione dei servizi cimiteriali del Comune di Scarperia e San Piero comprensivi del servizio di illuminazione votiva gestione e manutenzione completa ordinaria e straordinaria delle lampade votive esistenti e degli impianti ad esse afferenti, nonché l'installazione di nuove lampade votive esistenti e degli impianti ad esse afferenti, nonché l'installazione di nuove lampade votive a richiesta degli interessati nei cimiteri comunali. ufficio aperto al pubblico con orario 8:30 – 12:30 dal lunedì al sabato. Presenza di un addetto nel cimitero di Scarperia e San Piero per tutte le mattine dei giorni feriali e nei restanti cimiteri per almeno 10 ore complessive settimanali. Per inumazioni e tumulazioni garanzia con presenza al lavoro per non meno di 8 ore al giorno dal lunedì al venerdì e 4 ore il sabato. Per esumazioni ed estumulazioni non meno di 8 ore al giorno per tutti i giorni feriali dell'anno. Per l'illuminazione votiva si ha la garanzia di continuità di alimentazione h24 per 365 gg all'anno e tempistiche max 15 giorni per allacciamento ex novo, 3 giorni per reclami, 60 giorni per realizzazione tratto di rete ex novo.

Il gestore assicura l'aggiornamento del database delle registrazioni dei servizi cimiteriali, dell'illuminazione votiva con apposito software i cui dati sono disponibili online all'Amministrazione.

Il concessionario svolge il servizio con mezzi propri, il Comune di Scarperia e San Piero comunque, mette a disposizione il locale all'interno del cimitero del capoluogo quale ufficio cimiteriale.

## **MODALITA' DI GESTIONE**

Affidamento a terzi mediante procedura diretta: ai sensi dell'art. 36 c.2 lett.a) Dlgs 50/2016 – Contratto di concessione del servizio di gestione dell'illuminazione votiva dei cimiteri comunali.

## **DATI IDENTIFICATIVI DEL SOGGETTO AFFIDATARIO**

Il soggetto affidatario di illuminazione votiva dei cimiteri comunali di Scarperia e San Piero è la Soc. Italiana Lampade Votive Elettriche – S.I.L.V.E. S.P.A., codice fiscale e P.IVA n. 00675540488, sede legale in Firenze (FI), Via Bolognese 82R/88R, CAP 50139, iscritta presso la C.C.I.A.A. di Firenze con num. iscrizione 00675540488, REA FI-8842, telefono 055.401691, fax 055.401338, e-mail [amministrazione@silvespa.it](mailto:amministrazione@silvespa.it), pec [silvespa@pcert.it](mailto:silvespa@pcert.it).

## **SCADENZA AFFIDAMENTO**

Art. 5 della Concessione rep. 488/2023: 1 gennaio 2025.

## **ANDAMENTO DAL PUNTO DI VISTA ECONOMICO (Dati al 31/12/2022)**

–per la verifica dell'equilibrio economico, sono stati analizzati i seguenti indici reddituali:

<b>INDICI DI REDDITIVITA'</b>	
	<b>31/12/2022</b>
Return on Investment Area Caratteristica (ROI Caratteristico)	5,19%
Return on Equity (ROE)	5,69%
Return on Sales (ROS)	8,32%

Di seguito è riportato il Conto economico a valore aggiunto, schema di riclassificazione tra i più diffusi in quanto permette di determinare il MOL o EBITDA (*Earnings Before Interests Taxes Depreciation and Amortization*) e il RO o EBIT

(*Earnings Before Interests and Taxes*). Tali valori rendono possibile la rilevazione di aspetti della gestione che altrimenti potrebbero essere non evidenti nel bilancio civilistico.

<b>CONTO ECONOMICO A VALORE AGGIUNTO</b>			
		<b>31/12/2022</b>	<b>%</b>
<b>Valore della produzione</b>	<b>A</b>	<b>7.695.058,00</b>	<b>100,00 %</b>
Costi per materie		413.818,00	5,38%
Costi per servizi		2.321.142,00	30,16%
Costi per godimento beni di terzi		1.849.764,00	24,04%
Variazione delle rimanenze di M. P.		- 4.132,00	-0,05%
Oneri diversi di gestione		290.682,00	3,78%
<b>Totale costi esterni</b>	<b>B</b>	<b>4.871.274,00</b>	<b>63,30%</b>
<b>Valore aggiunto</b>	<b>A-B</b>	<b>2.823.784,00</b>	<b>36,70%</b>
Costi del personale		1.415.293,00	18,39%
<b>Margine operativo lordo</b>	<b>MOL</b>	<b>1.408.491,00</b>	<b>18,30%</b>
Ammortamenti e svalutazioni		803.987,00	10,45%
Accantonamenti		-	0,00%
<b>Totale amm., sval. e accantonamenti</b>		<b>803.987,00</b>	<b>10,45%</b>
<b>Reddito operativo</b>	<b>RO</b>	<b>604.504,00</b>	<b>7,86%</b>
Risultato dell'area finanziaria		- 80.234,00	-1,04%
Risultato dell'area straordinaria		-	0,00%
Risultato dell'area atipica		-	0,00%
Totale aree non operative		- 80.234,00	-1,04%
<b>Reddito ante imposte</b>	<b>RL</b>	<b>524.270,00</b>	<b>6,81%</b>
Imposte sul reddito		284.207,00	3,69%
<b>Risultato d'esercizio</b>	<b>RN</b>	<b>240.063,00</b>	<b>3,12%</b>

Tutti gli indici di redditività soprariportati a fine esercizio 2022 risultano positivi.

- per la verifica dell'equilibrio patrimoniale è stato analizzato se sussiste un equilibrio strutturale fra fonti consolidate (mezzi propri e passività consolidate) e impieghi in attività immobilizzate:

<b>Indici di Solidità</b>	<b>31/12/2022</b>
Indice di Struttura secondario	1,09
Margine di Struttura secondario	Euro 679.730,00

In questo caso si evidenzia una correlazione soddisfacente tra le fonti di finanziamento a medio-lungo termine e gli investimenti intrapresi, la Società ha dunque la capacità di finanziare l'attivo fisso con un indebitamento sostenibile.

- per la verifica dell’equilibrio finanziario, quindi, la solvibilità a breve termine della Società sono stati determinati gli indicatori di liquidità primario e secondario:

<i>Indici di Liquidità</i>	<b>31/12/2022</b>
Indice di Liquidità Primaria	0,03
Margine di Liquidità Primaria	Euro - 3.690.713,00
Indice di Liquidità Secondaria	1,15
Margine di Liquidità Secondaria	Euro 582.274,00

Per quanto riguarda l’indicatore di Liquidità Primaria si evince che la liquidità immediata pari a Euro 95.542,00 non è assolutamente sufficiente per onorare gli impegni finanziari a breve termine. Invece, se analizziamo il rapporto tra la liquidità differita ed immediata con le passività correnti (pari a 1,15) la situazione presenta la possibilità di copertura dei debiti a breve attraverso il totale delle liquidità (immediate e differite).

### **EFFICIENZA DEL SERVIZIO**

Per quanto attiene all’efficienza, si è analizzato il rapporto fra ricavi caratteristici e costi caratteristici nel biennio 2021/2022, come riportato nella tabella seguente:

		<b>2022</b>	<b>%</b>	<b>2021</b>	<b>%</b>	<b>DIFF. 2022-2021</b>	<b>Δ</b>
<b>Valore della produzione</b>	<b>A</b>	<b>7.695.058,00</b>	<b>100,00%</b>	<b>7.351.250,00</b>	<b>100,00%</b>	<b>343.808,00</b>	<b>4,68%</b>
Costi per materie		413.818,00	5,38%	509.289,00	6,93%	- 95.471,00	-18,75%
Costi per servizi		2.321.142,00	30,16%	1.866.489,00	25,39%	454.653,00	24,36%
Costi per godimento beni di terzi		1.849.764,00	24,04%	2.185.473,00	29,73%	- 335.709,00	-15,36%
Variazione delle rimanenze di M. P.		- 4.132,00	-0,05%	3.808,00	0,05%	- 7.940,00	-208,51%
Oneri diversi di gestione		290.682,00	3,78%	297.027,00	4,04%	- 6.345,00	-2,14%
<b>Totale costi esterni</b>	<b>B</b>	<b>4.871.274,00</b>	<b>63,30%</b>	<b>4.862.086,00</b>	<b>66,14%</b>	<b>9.188,00</b>	<b>0,19%</b>
<b>Valore aggiunto</b>	<b>A-B</b>	<b>2.823.784,00</b>	<b>36,70%</b>	<b>2.489.164,00</b>	<b>33,86%</b>	<b>334.620,00</b>	<b>13,44%</b>

L’analisi del rapporto fra ricavi caratteristici e costi caratteristici, nel biennio 2021/2022, consente di concludere per una valutazione di adeguatezza in ordine all’efficienza del servizio.

### **VALUTAZIONE DELLA QUALITA’ DEL SERVIZIO**

<b>INDICATORI DI QUALITA'</b>		
<b>Descrizione</b>	<b>Tipologia indicatore</b>	<b>Concessione illuminazione Lampade votive</b>
<b>Qualità contrattuale</b>		
Definizione procedure di attivazione/variazione/cessazione del servizio (modulistica, accessibilità per l'acquisto, accessibilità alle informazioni e canali di comunicazione, etc.)	qualitativo	Procedure correttamente definite con informazioni chiare e accessibili
Tempo di risposta alle richieste di attivazione del servizio	quantitativo	Istantaneo
Tempo di risposta alle richieste di variazione e cessazione del servizio	quantitativo	Istantaneo
Tempo di attivazione del servizio	quantitativo	Entro 15 giorni
Tempo di risposta motivata a reclami	quantitativo	Entro 3 giorni
Tempi di risposta motivata a richieste di rettifica degli importi addebitati	quantitativo	NA
Tempo di intervento in caso di segnalazioni per disservizi	quantitativo	Non pervenuti. Per la votiva, da capitolato di gestione, la sostituzione di lampadine fulminate avviene entro 3 giorni
Modalità di pagamento e/o gestione delle rateizzazioni	qualitativo	Modalità di pagamento chiare e ben definite. Sono accettate solamente modalità tracciabili. Non è prevista la rateizzazione dei pagamenti
<b>Qualità tecnica</b>		
Mappatura delle attività relative al servizio	qualitativo	Le attività sono tutte indicate per tipologia e modalità di svolgimento nel capitolato di gestione
Mappatura delle attrezzature e dei mezzi	qualitativo	NA
Predisposizione di un piano di controlli periodici	qualitativo	Piano di controllo presente ed integrato nell'operatività aziendale
Obblighi in materia di sicurezza del servizio	qualitativo	Obblighi rispettati pienamente. Il gestore applica inoltre quanto previsto dalle procedure UNI EN ISO 45001:2018 in materia di sicurezza
Accessibilità utenti disabili	qualitativo	Non sono presenti criticità per l'accesso ai disabili

Altri indicatori	qualitativo e/o quantitativo	NA
Qualità connessa agli obblighi di servizio pubblico		
Agevolazioni tariffarie	quantitativo	NA
Accessi riservati	quantitativo	NA
Altri indicatori connessi agli obblighi di servizio pubblico	qualitativo e/o quantitativo	NA

## IMPATTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO SUL BILANCIO DELL'ENTE

Entrate: nessuna

Uscite: nessuna

## ANALISI DEGLI OBBLIGHI PREVISTI A CARICO DEL SOGGETTO AFFIDATARIO E DEL RELATIVO RISPETTO

Si rimanda agli artt. 3, da 5 fino a 19 della Convenzione – Concessione 488/2023

### 2. Servizio mensa scolastica

**Il presente servizio verrà illustrato in modo diverso dal precedente seguendo il Comune capofila Bagno a Ripoli (FI) che ha svolto la gara a doppio oggetto con il socio privato, dopo che il Comune aveva acquistato le quote dalla Società publico-privata. Siaf.**

### A) CONTESTO GIURIDICO<sup>1</sup>

#### A.1. Natura e descrizione dell'affidamento

Il Servizio di Ristorazione Scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale ai sensi del DM 10/03/2020, riservato agli alunni, insegnanti dei Servizi alla prima Infanzia, delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado e ad altre utenze aggiuntive autorizzate dalla Committenza (strutture residenziali e semi, pasti domiciliari servizi sociali, centri estivi, dipendenti) comprende le seguenti prestazioni:

<sup>1</sup> Ai sensi dell'art. 2, comma 1, lett. d), del d.lgs. 23 dicembre 2022 n. 201, sono "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". Ai fini della verifica periodica della situazione gestionale del servizio pubblico locale prevista dall'art. 30 dello stesso d.lgs. n. 201/2022, occorre definire adeguatamente il contesto di riferimento, con particolare riferimento alla tipologia di servizio pubblico, al contratto di servizio che regola il rapporto fra gestore ed ente locale e alle modalità del monitoraggio e verifica sullo stesso servizio.

- approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari;
- preparazione e confezionamento dei pasti (o dei cestini) prodotti presso i Centri Cottura destinati all'utenza e loro trasporto per essere distribuiti ai vari terminali semplici;
- fornitura e trasporto ai terminali semplici delle merende della mattina, se previste;
- fornitura di tutte le attrezzature, arredi, mezzi di trasporto e distribuzione, stoviglie, posateria e quant'altro connesso al servizio;
- manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e dei macchinari/attrezzature dei Centri Cottura e dei terminali semplici, nonché la reintegrazione e la sostituzione di tali beni ove necessario, compreso gli arredi dei refettori;
- acquisizione, con oneri a proprio carico, della disponibilità di un Centro Cottura alternativo nel caso di disservizio o impossibilità transitoria di utilizzare il Centro Cottura abituale, il quale deve essere ubicato ad una distanza tale da non compromettere la qualità del servizio
- acquisizione di tutte le autorizzazioni, amministrative, ambientali, paesaggistiche ed ogni altro atto di assenso o nulla-osta comunque denominato relativi ai Centri Cottura, nonché i relativi lavori di adeguamento anche alle normative sopravvenute con oneri a carico dell'Impresa stessa;
- distribuzione e sporzionamento pasti, secondo le modalità meglio specificate in seguito;
- assunzione a proprio carico pro-quota di tutte le utenze relative ai Centri cottura;
- gestione e comunicazione agli utenti degli importi di pagamenti relativi al servizio di refezione scolastica dovuti ai singoli Comuni;
- fornitura dei pasti per i centri estivi organizzati dal Comune, per gli anziani/utenti segnalati dai Servizi Sociali, per i dipendenti, per le strutture residenziali e per altre utenze aggiuntive/complementari autorizzate dalla Committenza, con le stesse caratteristiche ed agli stessi prezzi contrattuali.

#### A.2 Durata e scadenza dell'affidamento

Il servizio ha una durata di 9 anni decorrenti dal 1° settembre 2022 fino al 31 agosto 2031. È comunque previsto l'obbligo, a carico dell'Appaltatore, di proseguire nell'erogazione del servizio, oltre la naturale scadenza, agli stessi patti e condizioni, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del nuovo contraente.

#### A.3. Valore complessivo e su base annua del servizio affidato

Il valore complessivo per tutta la durata contrattuale del servizio (9 anni più 1) è stimato in € 9.386.878,82 (di cui € 27.955,70 per oneri da interferenza non soggetti a ribasso).

Dal mese di giugno 2023 è stata accordata una revisione straordinaria dei prezzi contrattuali pari all'8% a causa dell'aumento esponenziale dei costi delle materie prime e dell'energia.

#### A.4. Modalità di affidamento

Il servizio è svolto dalla società mista pubblico-privata SERVIZI INTEGRATI AREA FIORENTINA (in sigla S.I.A.F.) S.p.A. con sede in via Don Lorenzo Perosi,2 - Bagno a Ripoli. Il socio privato CAMST

soc. coop. a r.l., (codice fiscale 00311310379 e partita IVA 00501611206), è stato individuato a seguito di gara a doppio oggetto svolta dal Comune di Bagno a Ripoli, per conto anche degli altri soci pubblici di SIAF spa, per l'individuazione di un socio privato operativo di SIAF e per il contestuale affidamento alla società mista del servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale dei Comuni di Bagno a Ripoli, Borgo San Lorenzo, Dicomano, Pelago, Pontassieve, Rufina, Scarperia e San Piero, Vicchio, e del servizio di ristorazione ospedaliera e assistenziale (sanitaria) a ridotto impatto ambientale per l'Azienda USL Toscana Centro-Ambito Fiorentino, indetta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, da effettuare in modalità telematica sulla piattaforma START della Regione Toscana (CIG 8857524409) - Categoria dei servizi: CPV 55300000-3 servizi di ristorazione e distribuzione pasti e 5551000-8 servizi di mensa. - e CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica. Il valore totale dei servizi in appalto, per tutta la durata dell'appalto (9 anni) è stato calcolato in € 110.637.776,43, oltre oneri per rischi da interferenza pari ad €. 531.000,00 e quindi per un totale di €. 111.168.776,43.

L'aggiudicazione definitiva in sospensione di efficacia è stata disposta con determinazione del Dirigente dell'Area 4 – Affari Generali n. 223 del 28/02/2022; dichiarata efficace, in seguito alla verifica dei requisiti dell'aggiudicatario, con successiva determina del Dirigente dell'Area 3 – Servizi ai cittadini n. 487 del 17/05/2022.

Con determinazione n.464 del 01.09.2022, nelle more della firma del contratto, il Comune di Scarperia e San Piero ha avviato la procedura di esecuzione in via d'urgenza del servizio.

Il contratto tra il Comune di Scarperia e San Piero e SIAF Spa è stato stipulato in data 7 dicembre 2022, con rep. 476/2022. Al servizio è stata data esecuzione anticipata, con decorrenza 1° settembre 2022.

Con atto registrato RSP del Comune di Scarperia e San Piero con n. 463 del 04.08.2022 sono stati repertoriati i patti parasociali tra i soci pubblici di SIAF e il socio privato Camst scarl.

L'appalto è improntato ai principi della sostenibilità ambientale previsti dall'art. 34, del D. Lgs. 50/2016 e applica i Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati dal D.M. **10/03/2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari)** per il servizio di ristorazione ospedaliera e scolastica, richiesti per le varie fasi del processo di acquisto, per cui è stata selezionata la soluzione progettuale migliore sotto il profilo ambientale, tenuto conto della disponibilità di mercato. L'obiettivo è non solo quello della valorizzazione della qualità ambientale, del rispetto dei criteri sociali e della riduzione degli impatti ambientali, ma di promuovere un modello di produzione e consumo più sostenibile, "circolare" salvaguardando al contempo la qualità del servizio offerto. In particolare l'Impresa appaltatrice è obbligata all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, relativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti dei prodotti in carta-tessuto; trasporti; consumi energetici; pulizie dei locali; requisiti degli imballaggi; gestione dei rifiuti; informazione agli utenti.

## A.2. Soggetto gestore

**Servizi Integrati Area Fiorentina, S.p.A. (S.I.A.F. S.p.A)**, con sede in Bagno a Ripoli, Via Don Lorenzo Perosi n. 2, C.F. e P.IVA 05241640480.

La società ha come oggetto sociale l'esercizio e gestione di cucine centralizzate e di centri di cottura, mense sociali e aziendali, interaziendali, scolastiche e di collettività in genere, sia mediante fornitura di pasti cucinati che di materie prime.

L'attività svolta dalla partecipata è la produzione di un servizio di interesse generale (si cui all'art. 4, c. 2, lett. a) del D. Lgs. 175/2016).

Società mista pubblico-privata a prevalente capitale pubblico (partecipata per il 52% da soci pubblici e per il 48% dal socio privato), costituita nel 2002 dal Comune di Bagno a Ripoli e

dall'Azienda Sanitaria di Firenze (oggi Azienda Usl Toscana Centro) per la gestione del servizio di ristorazione collettiva per i rispettivi utenti; nel mese di giugno 2021 la compagine sociale si è allargata con l'ingresso in SIAF dei Comuni di Borgo San Lorenzo, Dicomano, Pelago, Pontassieve, Rufina, Scarperia e San Piero, Vicchio. Si tratta di una nuova opportunità di crescita, frutto della sinergia di otto Amministrazioni Comunali e della AUSL Toscana Centro, che hanno sposato un'unica filosofia basata sulla qualità del servizio, sulla sostenibilità della filiera alimentare, sulla predilezione del Km zero e sul legame diretto con il territorio e i produttori locali, oggetto delle Linee di indirizzo approvate dal Comune di Bagno a Ripoli con deliberazione consiliare n. 116 del 26/11/2019 e recepite anche dalle altre Amministrazioni. La Società dunque è chiamata a perseguire ad operare secondo le linee di indirizzo approvate con la citata deliberazione che si sviluppano sulle seguenti direttrici: radicamento nel territorio, qualità del cibo, attenzione all'ambiente e sostenibilità, integrazione con la comunità educativa, sviluppo della società partecipata.

Il Comune di Bagno a Ripoli è il socio di maggioranza della Società, possedendo n. 2.248.518 azioni, del valore di €. 1,00 l'una, pari al 39,07% del capitale di SIAF (pari a 5.754.961,00 €.).

La società è amministrata da un Consiglio di Amministrazione composto da 3 o massimo 5 componenti; il numero effettivo dei membri è determinato dall'Assemblea chiamata a nominare gli Amministratori, anche non soci, che durano in carica tre anni e comunque fino all'approvazione del bilancio e sono rieleggibili. La nomina dei componenti del Consiglio, avviene di norma sulla base di liste presentate dai Soci.

Il Consiglio, ove non vi abbia provveduto l'Assemblea all'atto di nomina, elegge il Presidente, scegliendolo fra i suoi componenti. Questi può ricevere deleghe di gestione con preventiva autorizzazione dall'Assemblea.

L'amministratore delegato è nominato dal Consiglio di Amministrazione, ed è scelto tra coloro che sono stati eletti su designazione del socio privato.

Nel 2022, il Comune di Bagno a Ripoli ha designato il Presidente del Consiglio di amministrazione e uno dei Sindaci revisori.

\* \* \*

## **B ) CONTRATTO DI SERVIZIO**

### B.1. Contratto di servizio

Il contratto tra il Comune di Scarperia e San Piero e SIAF Spa è stato stipulato in data 7 dicembre 2022, con rep. 476/2022. Al servizio è stata data esecuzione anticipata, con decorrenza 1° settembre 2022.

Alla Società è stato affidato il Servizio di Ristorazione Scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale, ai sensi del DM 10/03/2020, riservato agli alunni e insegnanti dei Servizi alla prima Infanzia, delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado e ad altre utenze aggiuntive autorizzate dalla Committenza (strutture semi residenziali, pasti domiciliari servizi sociali, centri estivi, dipendenti, altri adulti), da effettuarsi secondo le modalità, prescrizioni e specifiche tecniche di cui al citato Contratto, al Capitolato Speciale di Appalto con relativi allegati, nonché risultanti dall'offerta tecnica, presentata in sede di gara dal Socio privato.

Il Servizio viene espletato secondo le fasi e le modalità organizzative meglio specificate all'art. 2 del Capitolato Speciale, e ai relativi allegati (Allegato n. 1 - Caratteristiche tecnico merceologiche delle derrate alimentari; Allegato n. 2 - Menù; Allegato n. 3 - Organizzazione del servizio (estratto); Allegato n. 4 - Planimetrie locali; Allegato n. 5 - (Inventario attrezzature cucine).

Oltre al servizio principale di ristorazione scolastica l'Appaltatore, su richiesta del Comune, si rende disponibile alla fornitura, allestimento e distribuzione di coffee-break, colazioni di lavoro, rinfreschi, ecc., anche per utenze diverse da quelle sopra elencate. Tali servizi accessori sono prestati dall'Appaltatore nei termini e nei prezzi concordati di volta in volta tra le parti.

Nell'esecuzione del servizio, l'Appaltatore deve utilizzare il/i centro/i cottura, individuati nell'allegato 3 del capitolato

In caso di disservizio o di impossibilità transitoria di utilizzare il Centro Cottura Principale, l'Appaltatore è tenuto ad acquisire, con oneri a proprio carico, la disponibilità di un Centro Cottura alternativo, il quale deve essere ubicato ad una distanza tale da non compromettere la qualità del servizio.

Le prestazioni dedotte dal Contratto sono quelle elencate al paragrafo A1.

#### Assetti gestionali e tecnico-economici richiesti al gestore per conseguire gli obiettivi gestionali assegnati.

Al fine di conseguire gli obiettivi gestionali sopra indicati, l'appaltatore è tenuto ad affidare il coordinamento del servizio in modo continuativo ed a tempo pieno, ad un Direttore/Responsabile che rappresenta il diretto interlocutore del Committente per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Tale figura deve avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore/responsabile di un servizio equivalente a quello oggetto dell'appalto

Le figure professionali con responsabilità direttive e organizzative potranno essere sostituite solo in caso di stretta e comprovata necessità. L'Appaltatore è tenuto dare tempestiva comunicazione al Committente nel caso in cui il Direttore/Responsabile venga sostituito. In tale ipotesi la sostituzione dovrà avvenire con altro Direttore/Responsabile di pari professionalità.

Il Direttore/Responsabile mantiene un contatto continuo con gli uffici comunali preposti al controllo del servizio, ai quali comunica tempestivamente tutte le difformità riscontrate.

L'appaltatore deve avere nel proprio organico una figura professionale con qualifica di dietista, in possesso di un diploma di Laurea in Dietistica o Titolo equipollente, iscritto/a all'albo, nonché in possesso di esperienza almeno triennale nell'ambito della ristorazione scolastica. Tale figura deve obbligatoriamente essere previsto/a e mantenuto/a in organico per tutta la durata dell'appalto.

#### Controllo di qualità interno

L'Appaltatore deve inoltre essere in possesso di un documentato ed adeguato piano di autocontrollo, ai sensi della normativa in vigore, ed è tenuto ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori caratteristiche di qualità, condizioni igieniche e sicurezza alimentare. L'appaltatore deve inoltre attuare le misure e le metodologie inerenti il controllo di qualità offerte in sede di gara.

La Società deve mantenere attivo per l'intera durata contrattuale tale sistema di controllo qualità capace di individuare, nell'attività richiesta dal presente Capitolato, ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza del servizio garantendo che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza alimentare, individuando tra l'altro un responsabile del controllo interno. In tal senso deve effettuare audit programmati sul servizio tramite apposite check list preventivamente consegnate al proprio personale di vigilanza e controllo interno. I dati relativi ai controlli effettuati devono essere registrati, messi eventualmente a disposizione dell'autorità sanitaria ed inviati periodicamente agli organi preposti al controllo qualità dei comuni appaltanti.

Annualmente l'Appaltatore è tenuto a produrre una Relazione sull'andamento del servizio che, tra l'altro, dia conto delle procedure di controllo attivate, degli esiti e delle azioni correttive messe in

atto in seguito ai rilievi effettuati.

## B.2. Indicatori

*Per l'anno 2022 non è possibile raccogliere le informazioni relative agli indicatori e neppure per l'anno 2023 ormai a termine; il dato di misurazione sarà monitorato a partire dal 2025 sull'anno 2024.*

\* \* \*

## **C) SISTEMA DI MONITORAGGIO – CONTROLLO**

Il monitoraggio sul corretto adempimento degli obblighi contrattuali, sul raggiungimento dei livelli di qualità e sulla realizzazione degli investimenti previsti, è demandato al Direttore dell'esecuzione e al Coordinamento dei Direttori dell'Esecuzione del Contratto di cui fanno parte i DEC di tutti i Comuni soci o loro delegati.

Il Coordinamento ha funzioni di:

- sviluppare i servizi in modo coordinato mantenendo l'unicità del progetto di fondo e valorizzando

il contributo di tutte le realtà territoriali;

- creare sinergie con la struttura tecnica di Siaf in un'ottica di miglioramento continuo;

- monitorare la qualità del servizio con attenzione alla qualità percepita;

- sviluppare la comunicazione con gli utenti, gli Istituti scolastici, la cittadinanza;

- valorizzare il ruolo e le attività delle Commissioni mensa;

- facilitare l'interfaccia tra utenti e Siaf con lo sviluppo delle tecnologie necessarie;

- scambiarsi le buone pratiche a livello di progetti educativi anche in collaborazione con gli Istituti scolastici;

- coordinare i controlli presso i Centri di produzione dei pasti, i locali di distribuzione e consumazione, i sistemi di trasporto, i magazzini, le attrezzature, anche attraverso sopralluoghi ispettivi con eventuale supporto di professionisti;

- garantire la piena applicazione delle migliorie offerte in sede di gara o concordate successivamente;

- valutare l'applicazione di penali.

Possono partecipare al coordinamento se invitati: RUP, eventuali professionisti dipendenti o incaricati, altri dipendenti degli Uffici comunali interessati alle tematiche trattate di volta in volta.

Il Coordinamento promuove altresì almeno un confronto almeno una volta l'anno con gli Assessori di riferimento.

L'appaltatore è tenuto a partecipare alle riunioni del Coordinamento quando invitato con adeguato preavviso. Il coordinamento può rivolgere formalmente all'appaltatore rilievi, richieste, proposte e lo stesso dovrà tenere nella dovuta considerazione tali comunicazioni rispondendo entro tempi congrui. Analogamente l'appaltatore può avanzare richieste formali al Coordinamento che è tenuto a rispondere in tempi congrui. Ove invitati uno o più membri del Coordinamento possono partecipare al Consiglio di Amministrazione della Società.

- Controllo da parte del Comune

E' inoltre facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli specifici presso i Centri cottura e i terminali semplici, per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali e alle normative vigenti in materia.

Il Comune ha la facoltà di effettuare controlli anche con l'ausilio di apparecchiature e attraverso l'asporto di campioni di prodotti alimentari e non alimentari che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. Qualora i relativi referti risultassero non conformi ai parametri stabiliti le spese dei controlli verranno addebitate all'Appaltatore, fatte salve le penali previste dal capitolato.

Il Comune effettua anche controlli attraverso rilevazioni del grado di soddisfazione degli utenti, promuovendone la partecipazione e rilevando osservazioni utili al miglioramento del servizio. Tutti questi elementi saranno periodicamente portati a conoscenza del soggetto gestore per concordare azioni di miglioramento con particolare attenzione all'individuazione di soluzioni che non comportino aumenti di spesa.

Controlli sono effettuati almeno due volte a settimana (solitamente martedì e giovedì) da parte di un dipendente assegnato al Settore Servizi Educativi e da parte della dietista esterna, verificando la qualità anche con assaggi delle pietanze e confronto tra le preparazioni fatte dalle due cucine, la quantità con la pesatura delle materie prime e il controllo delle grammature, il rispetto delle forniture, della conservazione in locali adeguati, delle norme igienico-sanitarie nonché il controllo delle schede tecniche delle materie prime fornite. Ogni 3-4 mesi vengono effettuati anche analisi specifiche su alimenti o bevande attraverso un laboratorio esterno in appalto che preleva e analizza campioni alimentari e non e rilascia relazione finale e se del caso indicazioni per correzione e adeguamento alle disposizioni di legge.

\* \* \*

## **D) ANDAMENTO ECONOMICO**

Illustrazione del concreto andamento del servizio affidato dal punto di vista economico con indicazione di:

- a) numero di pasti erogati per a.s.2022/2023 134.891
- b) costo medio pro capite (*per utente e/o cittadino*) dell'a.s.2022/2023 € 8,94 per utenti (134891 pasti) e € 100,00 per cittadini (12.000,00) e costo complessivo € 1.205.768,00
- c) costi di competenza del servizio, con indicazione dei costi diretti ed indiretti, € 1.290.171,50 di cui 93% costi diretti e 7% indiretti
- d) ampiezza territoriale del servizio tutto il territorio comunale
- e) caratteristiche per fascia di età infanzia, primaria e media inferiore, nido e adulti
- f) intensificarsi o meno degli interventi degli addetti al servizio *strutture semi residenziali, pasti domiciliari servizi sociali, centri estivi, dipendenti, altri adulti*
- g) miglioramenti di efficienza del servizio non rilevabile
- h) ampliamento delle attività comprese nel servizio non rilevabile
- i) personale interno dedicato al coordinamento delle attività e ai controlli N. 1 COORDINATORE, N. 1 VERIFICATORE E RELATIVO GRUPPO LAVORO
- j) ricavi di competenza dal servizio, con indicazione degli importi riscossi e dei crediti maturati, con relativa annualità di formazione € 544.140,73

k) investimenti effettuati in relazione all'erogazione del servizio, come da apposito piano degli investimenti compreso nel PEF, e relativi ammortamenti, nonché eventuali finanziamenti ottenuti per la loro realizzazione e costo del debito - nessuno

l) n. personale addetto al servizio, tipologia di inquadramento, costo complessivo ed unitario non rilevabile

m) tariffazione, con indicazione della natura delle entrate per categorie di utenza e/o di servizio prestato **TARIFFAZIONE PER FASCE ISEE, ENTRATE EXTRATRIBUTARIE PROVENTI REFEZIONE SCOLASTICA:**

<b>TARIFFE SERVIZIO MENSA SCOLASTICA</b>		
<b>con merenda</b>		
<b>a partire dall' a.s. 2022-2023</b>		
<b>FASCIA ISEE</b>	<b>Costo a pasto 1° figlio</b>	<b>Costo a pasto dal 2° figlio</b>
ISEE € 0 - € 5.000,00	€ 3,20	€ 2,60
ISEE € 5.001,00 - € 10.000,00	€ 3,50	€ 2,80
ISEE € 10.001,00 - € 15.000,00	€ 3,90	€ 3,00
ISEE € 15.001,00 - € 20.000,00	€ 4,20	€ 3,40
ISEE € 20.001,00 - € 27.000,00	€ 4,70	€ 3,70
ISEE da € 27.001,00 e oltre	€ 5,30	€ 4,60
Mancata presentazione ISEE	€ 5,80	€ 5,80
Tariffa Centri Estivi	€ 3,00 (merenda non prevista)	
Tariffa Asilo Nido Panpepato	€ 3,60*	Tariffe come sopra in base all' ISEE(*)

(\*) In caso di più figli, di cui il più piccolo al nido, si applica al/ai fratello/i maggiore/i la tariffa secondo figlio a seconda della fascia isee di appartenenza.

<b>TARIFFE SERVIZIO TRASPORTO SCOLASTICO</b>			
<b>FASCIA ISEE</b>	<b>A + R 1° figlio</b>	<b>A + R dal 2° figlio</b>	<b>Viaggio unico</b>
ISEE € 0 - € 5.000,00	€ 120,00	€ 90,00	€ 70,00
ISEE € 5.001,00 - € 10.000,00	€ 160,00	€ 130,00	€ 90,00
ISEE € 10.001,00 - € 15.000,00	€ 190,00	€ 160,00	€ 120,00
ISEE € 15.001,00 - € 20.000,00	€ 230,00	€ 200,00	€ 150,00

ISEE € 20.001,00 - € 27.000,00	€ 265,00	€ 230,00	€ 170,00
ISEE oltre € 27.001,00	€ 280,00	€ 250,00	€ 200,00
Mancata presentazione ISEE	€ 300,00	€ 300,00	€ 220,00
Tariffa alunni non residenti	€ 300,00	€ 300,00	€ 220,00

Esonero con attestazione Servizi Sociali in base a quanto deciso e comunicato da apposita commissione SDS;

N.B. Le suddette tariffe sono attualmente in vigore, ma subiranno un aumento del 5,3% a partire dall'a.s.24/25, come disposto con delibere GC n.101 e 102, relative rispettivamente a servizio mensa e servizio trasporto scolastico, del 29.11.2023.

\* \* \*

### E) QUALITÀ DEL SERVIZIO

Rappresentazione della situazione dal punto di vista della qualità del servizio, su coordinamento del Comune di Bagno a Ripoli quale Comune capofila, con indicazione di:

3. numero di controlli effettuati MONITORAGGIO QUOTIDIANO ANDAMENTO SERVIZIO TRAMITE PERSONALE INTERNO ED ESTERNO, DIETISTA, LABORATORIO ANALISI, COMMISSIONI MENSA E QUESTIONARIO CUSTOMER SATISFACTION
4. numero di reclami in rapporto agli utenti complessivi del servizio (reclami/utenti)
5. i risultati raggiunti dagli indicatori in rapporto ai livelli minimi di qualità del servizio previsti contrattualmente
6. i risultati raggiunti dagli indicatori di qualità del servizio ritenuti significativi e non previsti contrattualmente, con i relativi benchmark

facendo riferimento agli indicatori di qualità contrattuale, qualità tecnica e qualità connessa agli obblighi di servizio pubblico.

Servizio	Qualità contrattuale	Qualità tecnica	Obblighi di servizio pubblico (qualità)	Rispetto dei tempi puntualità	Accessibilità servizio	Soddisfazione dell'utenza
<i>Contratto di servizio</i>	TEMPESTIVITA'	ACCESSIBILITA'	TRASPARENZA			
<i>Benchmark (altri)</i>						
<i>Risultati raggiunti</i>	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO
<i>Scostamento</i>						

--	--	--	--	--	--	--

\* \* \*

## **F) OBBLIGHI CONTRATTUALI**

Rappresentazione della situazione con riguardo al rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, illustrando:

- i principali obblighi posti a carico del gestore in termini di investimenti, qualità dei servizi, costi dei servizi per gli utenti, etc.
- i valori raggiunti e/o l'adempimento o meno dei principali obblighi posti a carico del gestore in base al contratto di servizio e agli altri documenti contrattuali
- la previsione di eventuali compensazioni degli obblighi di servizio a carico dell'Ente

\* \* \*