

COMUNE DI CANEGRATE PROVINCIA DI MILANO CODICE 10934	NUMERO 31	DATA 14-02-2024
OGGETTO: APPROVAZIONE ATTO DI INDIRIZZO PER LA RIPETIZIONE DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI		

COPIA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

L'ANNO **DUEMILAVENTIQUATTRO** ADDÌ **QUATTORDICI** DEL MESE DI **FEBBRAIO** ALLE ORE **18:00** NELLA SALA DELLE ADUNANZE, PREVIA L'OSSERVANZA DI TUTTE LE FORMALITÀ PRESCRITTE DALLA VIGENTE NORMATIVA, VENNERO OGGI CONVOCATI A SEDUTA I COMPONENTI LA GIUNTA COMUNALE.

ALL'APPELLO RISULTANO:

COMPONENTE	P.	A.G.	A.I.	COMPONENTE	P.	A.G.	A.I.
MODICA MATTEO		X		ZAMBON EDOARDO	X		
SPIRITO DAVIDE	X			TOMIO MAURIZIO MARIA	X		
LURAGO SARA	X			MERAVIGLIA FRANCA	X		

TOTALE PRESENTI 5

TOTALE ASSENTI 1

ASSISTE IL SEGRETARIO GENERALE DOTT.SSA TERESA LA SCALA

ESSENDO LEGALE IL NUMERO DEGLI INTERVENUTI, IL VICE SINDACO DAVIDE SPIRITO ASSUME LA PRESIDENZA E DICHIARA APERTA LA SEDUTA, PER LA TRATTAZIONE DELL'OGGETTO SOPRA INDICATO.



OGGETTO: APPROVAZIONE ATTO DI INDIRIZZO PER LA RIPETIZIONE DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI

LA GIUNTA COMUNALE

Premesso che la concessione del servizio di refezione scolastica ed altri servizi ristorativi comunali attualmente affidato a Elixor Ristorazione s.p.a. con sede a Milano Via Venezia Giulia n. 5/a è in scadenza il prossimo 31 agosto 2024;

Rilevato che l'eventuale ripetizione ex art. 76 comma 6 D. lgs 36/2023 fino al 31.08.2026 è esercizio di potere discrezionale da parte di questa Amministrazione concedente, tenuto conto della facoltà prevista dalla citata disposizione di legge;

Tenuto conto delle valutazioni positive di cui ai verbali della Commissione Mensa, organismo preposto con Regolamento approvato con deliberazione C.C. n.66 del 19.12.2001 in particolare alle attività di valutazioni e monitoraggi sulla qualità del servizio, anche attraverso opportune schede compilate dagli utenti, soprattutto per quanto riguarda la qualità e la gradevolezza del pasto;

Preso atto in aggiunta che sui servizi in argomento insiste una attività di controllo in capo ad altre istituzioni territoriali, *in primis* A.T.S. per il tramite del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, anche secondo quanto riportato nel Report delle Attività di Prevenzione Sanitaria anno 2022, non risultando altresì da parte di questa e altri organismi provvedimenti legati a rilievi di natura igienico-sanitaria;

Tenuto conto altresì delle valutazioni di congruità e correttezza amministrativa e affidabilità dal punto di vista tecnico organizzativo desumibili dal continuo monitoraggio dell'ufficio competente, che si esplica attraverso contatti frequenti e periodici con i responsabili aziendali della società affidataria del servizio, nonché con i cittadini utenti e l'istituzione scolastica, ente principale fruitore dei servizi medesimi;

Sentito l'Assessore alle Politiche Educative in ordine alla discussione in argomento;

Valutato quindi, per le ragioni sopra esposte, che la ripetizione di servizi analoghi, di cui al citato art. 76 del d. lgs. 36/2023, postula una nuova aggiudicazione (sia pure in forma negoziata) alla stregua di un progetto di base di gestione del servizio;

Dato atto che il valore economico stimato di questa estensione temporale ammonta a € 1.053.049,00 (unmilione cinquantatremilaquarantanove/00) per il periodo 01.09.2024-31.08.2026, previsione comunque già riportata, ai sensi di legge, nei documenti di gara iniziali;

Visto l'articolo 48 del Citato Testo Unico degli Enti Locali approvato con D.Lgs. n. 267/2000;

Acquisito il parere di cui agli artt. 49, 153, 5° comma e 147/bis comma 1 del Decreto Legislativo 18.8.2000, n. 267, riportato in allegato;

Con voti unanimi favorevoli resi nelle forme di legge;



DELIBERA

1. Di manifestare per le motivazioni espresse in premessa e narrativa quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, la volontà di procedere alla ripetizione ex art. 76 comma 6 D. lgs 36/2023 della concessione del servizio di refezione scolastica ed altri servizi ristorativi comunali attualmente affidato a Elior Ristorazione s.p.a., con sede Via Venezia Giulia n. 5/a a Milano, e in scadenza il 31 agosto 2024, fino al 31.08.2026;
2. Di dare mandato al Responsabile incaricato dei servizi educativi, afferente all'Area Cultura, Comunicazione e Politiche Sociali di adottare i relativi atti di gestione al fine di procedere secondo i dettami di cui al vigente codice dei contratti pubblici e disposizioni correlate

Allegato:

- Pareri ex D.L.vo 267/2000
- Relazione illustrativa della scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale "Refezione scolastica e altri servizi ristorativi comunali per il periodo 01.09.2024-31.08.2026"





COMUNE DI CANEGRATE

SERVIZI EDUCATIVI, ATTIVITA' CULTURALI E SPORTIVE

Parere preventivo ex artt.49 e 147/bis Decreto Legislativo 18.08.2000, n.267

Allegato alla deliberazione GC n. **31** del 14 FEB. 2024

OGGETTO: APPROVAZIONE ATTO DI INDIRIZZO PER LA RIPETIZIONE DELLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI RISTORATIVI COMUNALI

In relazione al presente atto, si esprime parere favorevole di regolarità tecnica.

Li 12.02.2024

IL RESPONSABILE AREA CULTURA,
COMUNICAZIONE E POLITICHE SOCIALI
Dott. Gian Piero Colombo



SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI RILEVANZA ECONOMICA

**Relazione illustrativa della scelta della modalità di
gestione del servizio pubblico locale
“Refezione scolastica e altri servizi ristorativi comunali
per il periodo 01.09.2024-31.08.2026”
(d.lgs. 201/2022, art. 14, commi 2, 3 e 4; art. 31, commi
1 e 2)**



GLI ADEMPIMENTI PREVISTI DAL D.LGS. 23 DICEMBRE 2022, n. 201 art. 14

Il D.Lgs. 23 dicembre 2022, n. 201, entrato in vigore il 31 dicembre 2022, ha introdotto una serie di disposizioni normative volte al riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica. In particolare, all'articolo 14 comma 3 è prevista, riguardo alla scelta della modalità di gestione di un servizio, la redazione di una relazione in capo all'ente affidante i cui contenuti sono meglio descritti nella seguente Sezione A "Normativa di riferimento".

INFORMAZIONI DI SINTESI	
Oggetto dell'affidamento	Servizio di refezione scolastica e altri servizi ristorativi comunali per il periodo 01.09.2024-31.08.2026
Importo dell'affidamento	€ 1.053.049,00
Ente affidante	Comune di Canegrate c. f. 00835500158
Tipo di affidamento	Concessione (ripetizione di contratto in essere)
Modalità di affidamento	Specificare una delle possibili opzioni tra: <ul style="list-style-type: none">Affidamento senza procedura a evidenza pubblica a soggetto diverso da società in house ai sensi dell'art. 76 comma 6 D. lgs 36/2023 (ripetizione di servizi analoghi)
Durata dell'affidamento	Due anni, a partire dal 01.09.2024
Territorio e popolazione interessata dal servizio affidato o da affidare:	Il servizio oggetto dell'affidamento interessa: gli alunni e gli insegnanti della scuola primaria e dell'infanzia dell'ICS Aldo Moro di Canegrate, gli ospiti del CSE e della CSS di Canegrate, i dipendenti del Comune di Canegrate, per una media stimata di 105804 pasti all'anno

Soggetto responsabile della compilazione	
Nominativo:	Gian Piero Colombo, Responsabile Area Cultura, Comunicazione e Politiche sociali, Comune di Canegrate, tel. 0331 463857, educativi.sport@comune.canegrate.mi.it
Ente di riferimento	
Area/servizio:	
Telefono:	
Email/PEC	
Data di redazione	



SEZIONE A - CONTESTO GIURIDICO E INDICATORI DI RIFERIMENTO

A.1 - Contesto giuridico

Le funzioni di organizzazione dei servizi pubblici locali rientrano nell'ambito delle funzioni assegnate ai Comuni. Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 267/2000 "Spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze".

La materia dei servizi pubblici locali ha subito nel tempo numerose modifiche normative, dovute anche alla necessità di armonizzare la normativa nazionale con i principi comunitari, caratterizzandosi però per l'assenza di una disciplina organica che regolamentasse il settore.

Il D.lgs. 201/2022 "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica", pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 30.12.2022 ed in vigore dal 31.12.2022, delinea il nuovo quadro normativo generale per l'organizzazione e la gestione dei servizi di interesse economico generale a livello locale.

Ai fini dell'individuazione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica oggetto della disciplina del nuovo decreto occorre far riferimento alla definizione di «servizi di interesse economico generale di livello locale» o «servizi pubblici locali di rilevanza economica» di cui all'art. 2 comma 1 lett c) del decreto: essi sono "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".

Il decreto non elenca i servizi riconducibili a tale fattispecie, poiché la loro produzione ed erogazione è frutto di una scelta strategica dell'Amministrazione e possono essere individuati valutando i seguenti elementi:

- presenza di obblighi di servizio pubblico, finalizzati a garantire la prestazione di un servizio con caratteristiche di universalità e socialità, soprattutto se effettuato a condizioni che, per diverse motivazioni, non risultano pienamente vantaggioso per l'interesse commerciale dell'operatore economico, prevedendo eventualmente compensazioni economiche:

- remuneratività, intesa come redditività anche solo potenziale, cioè come la possibilità di coprire i costi di gestione attraverso il conseguimento di un corrispettivo economico nel mercato

In base a ciò, **il servizio di refezione scolastica e altri servizi ristorativi comunali** del Comune di Canegrate, considerando

a) le caratteristiche e le modalità di organizzazione del servizio (si veda infra);

b) il quadro prestazionale e gli obblighi di servizio pubblico (si veda infra) che, al fine di garantire il servizio di ristorazione scolastica a tutte le fasce potenziali di utenza, il Comune ha individuato;

c) la definizione delle compensazioni economiche degli obblighi di servizio pubblico che è stata considerata all'interno del piano economico finanziario; essa non eccede quanto necessario per coprire i costi originati dall'adempimento degli obblighi, tenendo conto dei relativi introiti e di un ragionevole margine di profitto;

d) il regime tariffario applicato, in base al quale la compartecipazione alla copertura dei costi del servizio a carico degli utenti è stata graduata in relazione alle diverse categorie di utenza;

assume per il Comune di Canegrate rilevanza economica, in quanto, pur tariffe agevolate per alcune categorie di reddito, è in grado di generare potenzialmente, in base al fatturato stimato, margini di redditività.

Circa la remuneratività del servizio, in particolare, è previsto per l'operatore economico il diritto a riscuotere direttamente dagli utenti le tariffe relative al servizio di ristorazione scolastica negli importi determinati esclusivamente dal Comune.

Accanto agli articoli dedicati all'identificazione dei servizi regolati dal citato d. lgs., sono particolarmente rilevanti quelli dedicati alle varie opzioni gestionali che si propongono a un ente che decida di attivarne uno:

art. 14 Scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale

- comma 1 "Tenuto conto del principio di autonomia nell'organizzazione dei servizi e dei principi di cui all'articolo 3, l'ente locale e gli altri enti competenti, nelle ipotesi in cui ritengono che il perseguimento dell'interesse pubblico debba essere assicurato affidando il servizio pubblico a un singolo operatore o a un numero limitato di operatori, provvedono all'organizzazione del servizio mediante una delle seguenti modalità di gestione:



- a) affidamento a terzi mediante procedura a evidenza pubblica, secondo le modalità previste dall'articolo 15, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;
- b) affidamento a società mista, secondo le modalità previste dall'articolo 16, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;
- c) affidamento a società in house, nei limiti fissati dal diritto dell'Unione europea, secondo le modalità previste dall'articolo 17;
- d) limitatamente ai servizi diversi da quelli a rete, gestione in economia o mediante aziende speciali di cui all'articolo 114 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al decreto legislativo n. 267 del 2000."

- comma 2 "Ai fini della scelta della modalità di gestione del servizio e della definizione del rapporto contrattuale, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono conto delle caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare, inclusi i profili relativi alla qualità del servizio e agli investimenti infrastrutturali, della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi in relazione alle diverse alternative, anche con riferimento a esperienze paragonabili, nonché dei risultati della eventuale gestione precedente del medesimo servizio sotto il profilo degli effetti sulla finanza pubblica, della qualità del servizio offerto, dei costi per l'ente locale e per gli utenti e degli investimenti effettuati. Nella valutazione di cui al presente comma, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono altresì conto dei dati e delle informazioni che emergono dalle verifiche periodiche di cui all'articolo 30."

- comma 3 "Degli esiti della valutazione di cui al comma 2 si dà conto, prima dell'avvio della procedura di affidamento del servizio, in un'apposita relazione nella quale sono evidenziate altresì le ragioni e la sussistenza dei requisiti previsti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta, nonché illustrati gli obblighi di servizio pubblico e le eventuali compensazioni economiche, inclusi i relativi criteri di calcolo, anche al fine di evitare sovracompensazioni."

all'art. 15 Affidamento mediante procedura a evidenza pubblica

- comma 1 "Gli enti locali e gli altri enti competenti affidano i servizi di interesse economico generale di livello locale secondo la disciplina in materia di contratti pubblici, favorendo, ove possibile in relazione alle caratteristiche del servizio da erogare, il ricorso a concessioni di servizi rispetto ad appalti pubblici di servizi, in modo da assicurare l'effettivo trasferimento del rischio operativo in capo all'operatore."

I servizi di ristorazione sono stati oggetto di diversi e specifici interventi normativi sia nazionali, sia comunitari in materia di sicurezza alimentare (dal D.Lgs. n. 193/2007 e s.m.i. fino al Regolamento UE 2021/382) e di tracciabilità dei prodotti (Regolamento CE n.178/2002). Inoltre, la ristorazione collettiva rispetta anche ulteriori leggi e indicazioni volte ad assicurare la tutela dell'ambiente in un'ottica globale, evitare lo spreco di vivande e garantire l'equilibrio nutrizionale delle preparazioni proposte. In questo gruppo di norme si colloca la definizione dei "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", promulgati con decreto 10.03.2020 del Ministero dell'Ambiente, in cui, nell'ottica generale del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, si esplicitano da un lato i requisiti minimi, dall'altro i criteri premianti in materia di produzione e approvvigionamento delle derrate, realizzazione del servizio (conservazione e stoccaggio, preparazioni, trasporti, pulizie), ambienti di lavoro, gestione del personale, contenimento della produzione di rifiuti e prevenzione dello spreco alimentare. In quest'ultima direzione si collocano anche le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" (Ministero della Salute 2018), mentre più orientate agli aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, ma anche educativi e sociali sono le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" emanate dal medesimo Ministero nel 2021. Più datati sono gli indirizzi di Regione Lombardia specificamente mirati alla ristorazione scolastica, esposti nel documento "Mangiare sano... a scuola", che risale al 2016: la trattazione in questo caso è focalizzata sui fabbisogni, con particolare riguardo all'età evolutiva, e al bilanciamento dei vari elementi nutritivi nella composizione dei menù.

A.2 - Indicatori di riferimento e schemi di atto

Per i servizi pubblici locali non a rete, per i quali non opera un'autorità di regolazione, i compiti di regolazione sono attribuiti al Ministero delle imprese e del Made in Italy che adotta gli atti (tipo di piano economico-finanziario,



bandi di gara e contratti) e gli indicatori (costi di riferimento dei servizi e livelli minimi di qualità dei servizi), utili anche ai fini della relazione di cui infra. Per quanto attiene allo specifico del servizio di ristorazione collettiva, né sul sito ministeriale, né su quello di ANAC sono attualmente disponibili tali documenti.

SEZIONE B – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

B.1 - Caratteristiche del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, che vengono effettuate a cura e spese del concessionario, sono così sintetizzabili:

- produzione, trasporto e consegna dei pasti per le utenze di asilo nido comunale, scuole dell'infanzia, primaria e secondaria dell'ICS "Aldo Moro" (alunni e insegnanti), centro estivo comunale, ospiti del CSE "Città del Sole" e CSS "Stella Polare" in base al numero di presenze giornalmente rilevate e secondo i turni e gli orari indicati dal Concedente;
- produzione dei pasti e somministrazione ai dipendenti comunali aventi titolo, presso il Centro di Cottura – Self Service "Antico Opificio", secondo gli orari indicati dal Concedente;
- fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio ai bambini dell'asilo nido;
- fornitura e distribuzione della frutta (sbucciata e tagliata) o del dessert a metà mattina ai bambini della scuola dell'infanzia;
- fornitura giornaliera e distribuzione della frutta (intera) a metà mattina ai bambini della scuola primaria;
- preparazione delle diete speciali in base alle prescrizioni mediche, con supervisione da parte di un dietista appartenente allo staff organizzativo del Concessionario;
- preparazione delle diete speciali di tipo etico e/o religioso in base alle richieste, motivate, dell'utenza;
- pulizia, riassetto, disinfezione dei locali di produzione, delle cucine e dei refettori, nonché di ogni altro spazio utilizzato; lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
- ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- disponibilità a collaborare con il Concedente per la riduzione dello spreco alimentare;

Il servizio principale è costituito dalla refezione per alunni e insegnanti dell'ICS "Aldo Moro". Il numero medio di pasti prodotti in un anno è 105804, secondo i dati esposti nel capitolato prestazionale.

Attualmente il servizio è affidato in concessione a Elixir Ristorazione Spa fino al 31.08.2024, con possibilità di ripetizione per ulteriori due anni.

Il servizio è finalizzato a fornire all'utenza individuata più sopra un pasto completo dal punto di vista nutrizionale, correttamente preparato, trasportato e servito in ambienti idonei. A tale scopo vengono concessi in uso alla ditta il centro cottura di Via Olona, con annesso self service "Antico Opificio" e i refettori dei plessi scolastici. Il concessionario è tenuto a garantire la qualità del servizio, rispettando la normativa concernente le attività di ristorazione e le già citate linee d'indirizzo della competente autorità sanitaria. Si precisa che tutti gli ambienti sono oggetto di periodiche ispezioni dell'ATS; inoltre, per verificare la qualità dei pasti preparati e il loro gradimento, i membri della Commissione Mensa comunale visitano i refettori e redigono relazioni secondo lo schema predisposto da ATS.

B.2 - Obblighi di servizio pubblico e relative compensazioni

La ristorazione scolastica, componente principale del servizio in esame, è configurata come un servizio essenziale, pienamente integrato nell'attività didattica delle scuole, che ha fra i suoi intenti quello di porre in risalto le valenze educative, socializzanti e relazionali del "tempo mensa".

L'erogazione del servizio è ispirata ai principi di seguito elencati:



- **Eguaglianza:** l'erogazione del servizio deve essere ispirata al principio di uguaglianza di comportamento nei confronti di tutti gli utenti ammessi alla fruizione del servizio, nel rispetto dei diritti degli stessi. Le regole riguardanti i rapporti tra utenti e servizi pubblici e l'accesso ai servizi pubblici devono essere uguali per tutti. Nessuna distinzione nell'erogazione del servizio può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche. Va garantita la parità di trattamento, a parità di condizioni del servizio prestato, tra le diverse categorie o fasce di utenti.
- **Imparzialità:** il concessionario del servizio ha l'obbligo di ispirare i propri comportamenti, nei confronti degli utenti, a criteri di obiettività ed imparzialità. Tale principio informa l'interpretazione delle clausole delle condizioni generali e specifiche del servizio e le norme regolatrici del settore.
- **Continuità:** l'erogazione del servizio deve essere continua, regolare e senza interruzioni. In caso di funzionamento irregolare o di interruzione del servizio per cause non imputabili al gestore, quest'ultimo dovrà adottare misure volte ad arrecare agli utenti il minor disagio possibile.
- **Partecipazione:** la partecipazione del cittadino alla prestazione del servizio pubblico è garantita per tutelare il diritto alla corretta fruizione del servizio. L'utente può presentare reclami, produrre documenti, prospettare osservazioni, formulare suggerimenti per il miglioramento del servizio.
- **Efficienza, efficacia ed economicità, trasparenza:** il servizio pubblico deve essere erogato in modo da garantire l'efficienza, l'efficacia, l'economicità e la trasparenza, al fine di assicurare un adeguato livello di valorizzazione delle prestazioni.

La ristorazione scolastica, componente principale del servizio in esame, è configurata come un servizio essenziale e, quindi, strumentale alla garanzia dell'effettività del diritto di studio in favore della generalità della popolazione, pertanto il Comune, nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico:

- garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione; ciò, sia individuando una diversa gradazione della tariffa pasto a carico delle famiglie sia attraverso compensazioni economiche in favore del concessionario, secondo la propria discrezionalità e comunque nei limiti delle disponibilità di bilancio;
- richiede la disponibilità a concedere la gratuità per l'intero anno scolastico a utenti con particolare disagio economico, identificati in base a un'istruttoria operata in collaborazione con i Servizi Sociali;
- garantisce la non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etici o religiosi);

A ciò si aggiunge la fornitura gratuita dei pasti per gli ospiti della CSS, prevista dal capitolato prestazionale.

Si tratta di un insieme di "condizioni" che l'operatore economico, ove considerasse unicamente il proprio interesse commerciale, non si assumerebbe o non si assumerebbe allo stesso modo senza compenso: sono necessarie per garantire l'accessibilità del servizio da parte di tutte le fasce potenziali di utenza

Il Comune, nel fissare le quote spettanti alle famiglie, e stimare di conseguenza quelle compensative a proprio carico, si avvale della discrezionalità che gli spetta per legge tenendo rigorosamente conto dei limiti delle disponibilità di bilancio.

Più precisamente, il Comune si obbliga a corrispondere, a favore del Concessionario, una quota del costo del pasto pari alla differenza tra il prezzo unitario offerto in sede di gara dal Concessionario medesimo e gli importi dovuti dalle famiglie degli utenti.



SEZIONE C - MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

C.1 - Specificazione della modalità di affidamento prescelta

Alla luce dei buoni risultati ottenuti dalla corrente gestione, si ritiene opportuno optare per la "concessione" sulla base delle seguenti motivazioni:

- a) il servizio ne presenta le caratteristiche proprie sia sotto l'aspetto delle modalità con le quali è reso, cioè direttamente a favore degli utenti e non all'Amministrazione comunale, sia per il sistema di remunerazione previsto, poiché il concessionario incassa le tariffe direttamente dall'utenza e riceve dal Comune soltanto la quota di compartecipazione necessaria a coprire la differenza con il costo pasto definito in sede di aggiudicazione;
- b) la rispondenza al principio di efficacia ed efficienza proprio dell'azione amministrativa, per il fatto stesso che con la concessione il servizio si instaura direttamente con l'utenza, conservando l'Amministrazione comunque le prerogative proprie, quali la determinazione del contenuto delle obbligazioni scaturenti dal rapporto, l'esercizio dell'azione di controllo in merito all'esatto adempimento del servizio, la possibilità di applicare penali nel caso di violazioni, la determinarne delle tariffe;
- c) lo spostamento del rischio di gestione a carico del concessionario

In sintesi, il modello organizzativo prescelto risponde agli obiettivi di convenienza economica e di garanzia di continuità del servizio.

Al fine di perseguire il maggior grado di efficienza possibile nel perseguimento del pubblico interesse e tenuto conto dell'attuale impossibilità da parte del concedente a gestire la ristorazione scolastica con risorse proprie, della complessità del servizio e della mancanza di professionalità interne adeguate, si ritiene che la sua erogazione debba avvenire attraverso un unico operatore, che consenta allo stesso di massimizzare economie di scala e al Comune di ottimizzare le procedure di controllo della qualità del servizio.

Tale modalità gestionale altresì trova corrispondenza con le previsioni di cui all'art. 15 del citato D. Lgs. 201/2022 il quale indica una preferenza per l'affidamento di servizi in concessione rispetto all'appalto.

In concreto, si ritiene di affidare il servizio per il periodo 01.09.2024-31.08.2026 mediante procedura negoziata senza pubblicazione di un bando, avvalendosi della possibilità di ripetizione di servizi analoghi prevista dall'art. 3 del capitolato, ai sensi dell'art. 76 comma 6 del d. lgs. 36/2023, mantenendo le medesime condizioni contrattuali.

SEZIONE D -MOTIVAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA DELLA SCELTA

D.1 - Risultati attesi

Trattandosi di ripetizione di un contratto in essere, i risultati attesi non si discostano dalle prestazioni di servizio effettuate in questi anni, che sono state ritenute soddisfacenti, non essendosi verificate contestazioni di alcun genere, né per quanto attiene ai destinatari del servizio, né relativamente a questioni di natura amministrativa o gestionale rilevabili dal concedente.

Si può dunque ragionevolmente presumere che nella nuova concessione, come finora è accaduto, continueranno a essere assicurati

- la gestione informatizzata di presenze e pagamenti, con conteggi in tempo reale disponibili per l'utenza e per il concedente;
- la fornitura di pasti nutrizionalmente adeguati e gradevoli a tutte le fasce di utenti coinvolti, prevedendo anche l'elaborazione di diete particolari e personalizzate in caso di indicazioni mediche (allergie, intolleranze, difficoltà nell'alimentazione...) o di prescrizioni religiose o scelte di carattere etico;
- la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali in cui il servizio viene effettuato, la manutenzione e la sostituzione delle attrezzature, nonché l'implementazione di macchinari e strumenti finalizzata al miglioramento e potenziamento del servizio;

Non sono previsti investimenti da parte del concessionario.

D.2 - Comparazione con opzioni alternative

Il servizio di ristorazione scolastica presenta numerosi risvolti organizzativi che comprendono tutte le fasi di



svolgimento e coinvolgono diverse professionalità e competenze, dalla rilevazione delle presenze alla riscossione dei pagamenti dell'utenza, dall'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari all'elaborazione di menù bilanciati e nutrizionalmente corretti per tutte le categorie di utenti, compresi quelli con diete particolari, dalla preparazione dei pasti al trasporto presso i diversi refettori, dal servizio di porzionatura alla pulizia dei locali e alla manutenzione di attrezzature e strutture.

Tutto ciò richiede un'organizzazione complessa e totalmente dedicata al servizio: il Comune di Canegrate sia allo stato attuale, sia in una prospettiva a medio termine non dispone delle risorse umane ed economiche necessarie a tale destinazione, pertanto la gestione diretta non è un'opzione che si possa considerare proponibile.

La scelta dell'affidamento in appalto a un soggetto terzo risulta ugualmente svantaggiosa per l'Ente, ancora una volta sia dal punto di vista delle risorse di personale, sia da quello delle disponibilità di bilancio:

- la riscossione delle tariffe (compreso il recupero dei crediti) diverrebbe compito dei dipendenti comunali e, vista la consistenza dell'utenza, sarebbe necessario destinare almeno un'unità di personale soltanto a quel compito, sottraendola alle mansioni che attualmente svolge;
- la gestione in appalto comporta il versamento di un adeguato corrispettivo, per cui la spesa attualmente sostenuta aumenterebbe notevolmente e non sarebbe integralmente compensata dall'introito delle tariffe; a ciò si dovrebbe aggiungere anche la perdita dell'entrata legata all'affitto del centro cottura;

Prima di qualsiasi considerazione di ordine economico relativa a un eventuale affidamento *in house*, infine, si deve rilevare che tale ipotesi è da escludere in quanto al momento il Comune di Canegrate non ha partecipazioni in società finalizzate all'erogazione di servizi ristorativi.

In conclusione, l'esame delle varie possibilità di gestione del servizio evidenzia i vantaggi che può apportare l'affidamento in concessione a una realtà terza, in possesso di dimostrabili requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali, rispetto alle altre opzioni. Gli elementi che fanno propendere per questa soluzione possono essere così sintetizzati:

- L'affidamento in concessione per definizione trasferisce in capo al concessionario il rischio operativo, sgravando il Comune da tutta una serie di spese e oneri necessari per la gestione e per un'efficiente erogazione del servizio;
- La ripetizione dell'affidamento a una realtà già ben nota all'ente, la cui attività è da tempo radicata sul territorio comunale e la cui esperienza e capacità di gestire i servizi di ristorazione sono state dimostrate negli anni precedenti, è verosimilmente in grado di generare una collaborazione proficua per entrambe le parti e vantaggiosa per la cittadinanza

D.3 Esperienza della gestione precedente

Il servizio è stato affidato in concessione a Elior Ristorazione spa nel 2022, a seguito di selezione pubblica mediante procedura aperta, con scadenza il 31.08.2024 e possibilità di ripetizione per ulteriori due anni.

Il rapporto del Comune di Canegrate con l'operatore economico è ben più risalente ed è sempre stato improntato a reciproca collaborazione nell'ambito di rapporti cordiali con i responsabili della ditta. Il banco di prova più impegnativo è sicuramente stato quello del periodo della pandemia da Covid-19, durante la quale l'azienda ha dimostrato di poter essere grado di assicurare un servizio efficiente e gradito agli utenti anche in condizioni emergenziali, nel rispetto di tutte le misure di sicurezza, riorganizzando gli ambienti e i ritmi di lavoro del personale in modo da rendere utilizzabile il refettorio della scuola primaria, evitando così a centinaia di allievi soluzioni di ripiego come il pasto in classe o l'impiego straordinario di ambienti non idonei.

La disponibilità a venire incontro alle richieste del committente anche in ambito sociale è testimoniata dalla pronta accettazione della richiesta di fornire pasti gratuiti agli ospiti della struttura comunale per disabili "Stella Polare", nonché ai rifugiati ucraini allievi delle scuole di Canegrate dopo lo scoppio delle ostilità nel 2022.

Altro dato distintivo della gestione del concessionario è la correttezza nello svolgimento del servizio, caratterizzato dal rispetto di quanto prescritto da contratto e capitolato, nonché – ovviamente – dalla normativa in materia di



ristorazione collettiva. Ciò è testimoniato dall'assenza di osservazioni rilevanti durante le periodiche ispezioni dei tecnici di ATS. Dal punto di vista dell'utenza, tale constatazione è confermata sia dall'assenza di fondate e circostanziate segnalazioni da parte delle famiglie degli alunni, sia dai resoconti delle visite dei membri della Commissione Mensa comunale, che evidenziano una buona qualità dei cibi e un sostanziale gradimento dei piatti serviti.

Il personale presente a Canegrate, del resto, si è costantemente rapportato in maniera cordiale e disponibile con gli Uffici comunali competenti, con i componenti della Commissione Mensa e con gli utenti.

In conclusione, la scelta di gestire il servizio di refezione scolastica mediante lo strumento della concessione si è rivelata vantaggiosa per l'Ente, in quanto la ditta affidataria è risultata in grado di compiere tutte le azioni necessarie ad un'ottimale prestazione di servizio, sollevando il Comune dalla necessità di impiegare proprio personale e ingenti risorse e trasferendo *in toto* il rischio operativo al concessionario. Nello specifico, le competenze tecniche e le abilità professionali messe in campo da Elixir Ristorazione spa hanno fatto in modo che la ristorazione scolastica e gli ulteriori servizi connessi previsti dal contratto venissero realizzati con piena soddisfazione sia del concedente, sia dei destinatari.

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

In base a tali considerazioni si ritiene opportuno avvalersi della possibilità di ripetizione della concessione alle medesime condizioni per altri due anni a partire dal 01.09.2024, come previsto dall'art. 3 del capitolato prestazionale.

SEZIONE E – STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DI EFFICIENZA, EFFICACIA ED ECONOMICITÀ

Monitoraggio

Pur scegliendo la soluzione gestionale della concessione, rimane in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sul servizio. Vengono infatti esercitati sul concessionario diversi tipi di controllo:

1. tecnico-ispettivo e igienico sanitario, che sono attuati dai Servizi di Igiene pubblica dell'ATS competente per il territorio;
2. tecnico-amministrativo, che sono svolti dagli uffici comunali, verteranno sul rispetto delle clausole del contratto, l'organizzazione, la conduzione del servizio e le modalità di erogazione dei pasti nei refettori.
3. inerenti il gradimento dei pasti e del servizio: sono demandati dal concedente alla Commissione Mensa, organismo consultivo di partecipazione composto dai rappresentanti dei genitori degli alunni di ogni ordine di scuola e dai rispettivi docenti. Alla Commissione Mensa sono attribuiti i seguenti compiti specifici: a) monitoraggio e controllo della qualità, soprattutto per quanto riguarda l'accettabilità del pasto e delle caratteristiche del servizio, mediante la compilazione di opportune schede di valutazione; b) vigilanza e controllo sulle quantità e qualità dei pasti somministrati nei refettori scolastici in riferimento al presente Capitolato prestazionale, al menù e alle tabelle dietetiche in vigore; c) parere consultivo in merito alle predisposizioni del menù scolastico e delle eventuali variazioni.

Il ruolo di controllo e vigilanza da parte del Comune, che continuerà a essere svolto nelle forme e con le modalità indicate negli atti che disciplinano la concessione, rappresenta una forma di tutela preventiva del consumatore in quanto impegna il concessionario a garantire determinati standard di qualità nell'erogazione del servizio.



Letto, approvato e sottoscritto:

IL VICE SINDACO
F.to Davide Spirito

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dr.ssa Teresa La Scala

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario certifica che copia della presente deliberazione, ai sensi dell'art.124 del D. Lgs. n.267/2000 viene pubblicata all'Albo Pretorio on line di questo Comune il giorno 4 MAR. 2024 e vi rimarrà per la durata di quindici giorni consecutivi.

Li, 4 MAR. 2024

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dr.ssa Teresa La Scala

AUTENTICAZIONE

La presente copia è conforme all'originale, per uso amministrativo, ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n.445, art.18, composta di n. 14 fogli.

Li 4 MAR. 2024



IL SEGRETARIO GENERALE
(Dr.ssa Teresa La Scala)

A handwritten signature in black ink, appearing to be "T. La Scala", written over a horizontal line.

CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Si certifica che il presente atto è stato pubblicato nelle forme di legge all'Albo pretorio del Comune ed **E' DIVENTATO ESECUTIVO** in data _____ ai sensi dell'art. 134, comma 3, del Decreto Legislativo 18/8/2000 n. 267.

IL SEGRETARIO GENERALE
F.to Dr.ssa Teresa La Scala