



# COMUNE DI FROSSASCO

C.A.P. 10060 - CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

**Relazione illustrativa delle ragioni e della sussistenza dei  
requisiti previsti per la forma di affidamento prescelta  
(ex D.L. 18 ottobre 2012 n. 179, art. 34 commi 20 e 21)**

**INFORMAZIONI DI SINTESI**

Oggetto dell'affidamento	SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE INFANZIA – PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO STATALI DEL COMUNE DI FROSSASCO
Ente affidante	Comune di Frossasco
Tipo di affidamento	appalto
Modalità di affidamento	procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara ex art. 1, comma 2, lett. B, d.l. 76/2020 convertito con modificazioni dalla legge n. 120/2020
Durata del contratto	3 anni scolastici (a.s. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024) con possibilità di proroga di un anno (a.s. 2024/2025)
Specificare se nuovo affidamento o adeguamento di servizio già attivo	nuovo affidamento (D.L. 179/2012 art. 34 comma 20 convertito con modificazioni dalla L. 221/2012).
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	Comune di Frossasco

**SOGGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE**

Nominativo	Badellino Marisa
Ente di riferimento	Comune di Frossasco
Area/servizio	Area Economico-Finanziaria
Telefono	0121 352104
Email	<a href="mailto:ufficio.finanziario@comunefrossasco.it">ufficio.finanziario@comunefrossasco.it</a>
Data di redazione	06.07.2021

## **SEZIONE A**

### **NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

La normativa scolastica pone a carico degli Enti Locali, nel quadro delle competenze di cui al D.P.R. 616/77 ed al successivo D.Lgs. 112/98, gli interventi di assistenza scolastica propedeutici alla piena realizzazione del diritto allo studio.

Il quadro normativo degli interventi in materia di istruzione è definito a livello regionale dalla L. R. n. 28/2007, che disciplina la rete di azioni volte a garantire l'accesso e il sostegno per il compimento del percorso educativo e formativo, ed in particolare dall'art. 31 in materia di funzioni di competenza dei Comuni.

Il servizio di ristorazione scolastica, nel quadro delle sopracitate competenze istituzionali, è diretto a garantire la fruizione del pasto agli alunni che frequentano i servizi educativi comunali di nido e scuola dell'infanzia e le scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado su modelli orari che includono la fascia pomeridiana. La presente relazione intende ottemperare a quanto previsto dall'art. 34, comma 20, della Legge 17/12/2012 n. 221 (Legge di conversione con modificazioni del Decreto Legge n. 179 del 18/10/2012, recante "Ulteriori misure urgenti per la crescita del Paese"), che prevede che « ... per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste ». Nello specifico la relazione ex art. 34 intende illustrare i contenuti citati dalla predetta norma in riferimento all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica.

#### **PRINCIPALI DISPOSIZIONI COMUNITARIE E NAZIONALI SUI SERVIZI PUBBLICI LOCALI**

- ▶ Libro Verde sui servizi di interesse economico generale - COM (2003) 270
- ▶ Principio di concorrenza (richiamato dalla Corte Costituzionale nella sentenza 199/2012) - Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea, art. 106 ORGANIZZAZIONE E AFFIDAMENTO DEI SERVIZI PUBBLICI DI RILEVANZA ECONOMICA (NORMATIVA NAZIONALE TRASVERSALE)
- ▶ Codice dei contratti pubblici - Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50
- ▶ Linee Guida ANAC
- ▶ Funzioni fondamentali dei Comuni - Decreto Legge 31 maggio 2010 n. 78, art. 14 comma 27
- ▶ Gestione delle reti ed erogazione dei SPL di rilevanza economica - Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 (Testo Unico Enti Locali) art. 113
- ▶ Norme in materia di società e organismi partecipati da amministrazioni locali - Legge 27 dicembre 2013 n. 147, art. 1 commi 550 e ss
- ▶ Testo Unico sulle società a partecipazione pubblica - D.Lgs. 19 agosto 2016, n. 175 (come modificato dal D.Lgs. 16 giugno 2017, n. 100).

► Legge 3 febbraio 2006 n. 27 “Norme in materia di scuole non statali”;

► Legge 13 luglio 2015 n.107 “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”;

La presente relazione attiene all’affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole infanzia, primaria e secondaria 2° grado di Frossasco.

## **SEZIONE B**

### **CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE**

#### ***B.1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO***

Il servizio di ristorazione scolastica è diretto a garantire la fruizione del pasto agli alunni che frequentano le scuole infanzia, primaria e secondaria 1° grado del Comune di Frossasco che includono la fascia pomeridiana.

Il servizio di ristorazione scolastica consiste nella:

- fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l’espletamento del servizio, garantendo l’alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- fornitura di pasti e merenda a metà mattina per le scuole infanzia e primaria, nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010), nonché delle Linee guida redatte dall’ASL TO3 “In Mensa con Gusto” vers. 2015 e delle linee guida per l’analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti;
- la somministrazione presso i refettori siti in Via don Rinaldo Asvisio 2, Via don Rinaldo Asvisio 6 e Via dietro al Castello 1 secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l’impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o altro personale scolastico o non scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;
- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologici, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- fornitura, ove indicato, del materiale necessario alla distribuzione di acqua di rete;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione temporanea o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza;
- sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio in conformità ai protocolli emanati ed emanandi per prevenire la diffusione della malattia “Covid 19”.
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza almeno semestralmente;
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;

- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- verifica giornaliera su software fornito dal Comune delle presenze. L'appaltatore dovrà dotarsi di pc o tablet per il relativo collegamento. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumati, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi al fine di educare il bambino ad un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto (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 del Ministero della salute del 16 aprile 2018);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi potrà essere effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. L'amministrazione si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale o altri soggetti del cd. Terzo settore che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004

I pasti dovranno essere preparati presso il centro di cottura sito in Frossasco, Via don rinaldo Asvisio 6, con personale e derrate a carico della ditta affidataria, la quale dovrà provvedere alla somministrazione presso i terminali di consumo (refettorio, aule scolastiche, ecc.).

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'Istituto scolastico servito, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Non sono quindi ammesse interruzioni del servizio per chiusura o ferie della ditta affidataria.

#### CARATTERE E CONTINUITA' DEI SERVIZI

I servizi oggetto dell'affidamento sono da considerare ad ogni effetto servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse e quindi sottoposta alla normativa dettata in materia.

**ORGANIZZAZIONE ATTUALE** Il servizio di ristorazione scolastica risulta precedentemente affidato alla ditta Camst ed è scaduto il 30.06.2021.

La produzione dei pasti per il servizio ristorazione scolastica avviene attualmente all'interno di un centro cottura situato all'interno del plesso scolastico della scuola secondaria di 1° grado e garantisce la produzione dei pasti anche alle scuole infanzia e primaria.

## **B.2 OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE**

Il servizio pubblico può essere definito come un'attività di interesse generale assunta dal soggetto pubblico (titolare del servizio medesimo), che la gestisce direttamente ovvero indirettamente tramite un soggetto privato, mentre il servizio universale può essere definito in considerazione degli effetti perseguiti, volti a garantire un determinato servizio di qualità ad un prezzo accessibile. In particolare, l'Unione Europea intende il servizio universale come " l'insieme minimo di servizi di qualità specifica cui tutti gli utenti finali hanno accesso a prezzo abbordabile tenuto conto delle specifiche circostanze nazionali, senza distorsioni di concorrenza". La Direttiva 2002/22/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 marzo 2002, seppur

affidente al servizio universale ed ai diritti degli utenti in materia di reti e di servizi di comunicazione elettronica (direttiva servizio universale), fornisce alcuni chiarimenti circa la nozione di "servizio universale". In primis, si precisa che il fatto di assicurare un servizio universale può comportare la prestazione di determinati servizi a determinati utenti finali a prezzi che si discostano da quelli risultanti dalle normali condizioni di mercato. Tuttavia, il fatto di fornire un compenso alle imprese designate per fornire tali servizi in dette circostanze non deve tradursi in una distorsione di concorrenza, purché tali imprese ottengano un compenso per il costo netto specifico sostenuto e purché l'onere relativo a tale costo netto sia indennizzato in un modo che sia neutrale in termini di concorrenza. Più nello specifico, gli Stati membri, ove necessario, dovrebbero istituire meccanismi di finanziamento del costo netto, derivante dagli obblighi di servizio universale, qualora sia dimostrato che tali obblighi possono essere assunti solo in perdita o ad un costo netto superiore alle normali condizioni commerciali: infatti, occorre vigilare affinché il costo netto derivante dagli obblighi di servizio universale sia correttamente calcolato e affinché l'eventuale finanziamento comporti distorsioni minime per il mercato e per gli organismi che vi operano e sia compatibile con il disposto degli articoli 87 e 88 del Trattato istitutivo della Comunità Europea (ora articoli 107 e 108 della Sezione 2 rubricata "Aiuti concessi dagli Stati" del Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea (dopo il Trattato di Lisbona del 13 dicembre 2007)). In secundis, si puntualizza che per "prezzo abbordabile" deve intendersi un prezzo definito a livello nazionale dagli Stati membri in base alle specifiche circostanze nazionali, che può comprendere la definizione di una tariffa comune indipendente dall'ubicazione geografica o formule tariffarie speciali destinate a rispondere alle esigenze degli utenti a basso reddito. Dal punto di vista del consumatore, l'abbordabilità dei prezzi è correlata alla possibilità di sorvegliare e controllare le proprie spese. Ciò al fine di rendere un determinato servizio pubblico pienamente accessibile e fruibile a tutti gli utenti finali, garantendo altresì un determinato livello qualitativo, a prescindere dall'ubicazione geografica dei medesimi e tenuto conto delle specifiche circostanze nazionali. Inoltre, la suddetta Direttiva 2002/22/CE esplicita che la qualità ed il prezzo del servizio sono fattori determinanti in un mercato concorrenziale e le autorità nazionali di regolamentazione dovrebbero essere in grado di controllare la qualità del servizio prestato dalle imprese designate quali imprese soggette ad obblighi di servizio universale. Al riguardo si puntualizza che non dovrebbero esistere limitazioni per quanto riguarda gli operatori designati ad assumersi la totalità ovvero una parte soltanto degli obblighi di servizio universale.

In sintesi, il concetto di servizio pubblico può essere funzionalmente definito come un'attività di interesse generale assunta dal soggetto pubblico (titolare del servizio medesimo), che la gestisce direttamente ovvero indirettamente tramite un soggetto privato, mentre il servizio universale può essere definito in considerazione degli effetti perseguiti, volti a garantire un determinato servizio di qualità ad un prezzo accessibile. Relativamente alla materia dei servizi pubblici locali si può concludere che le due testé citate nozioni rappresentano, nella sostanza, le due facce di una stessa medaglia, in quanto laddove si parla di "servizio pubblico" tout court l'attenzione si focalizza verso il soggetto pubblico che deve esplicare (direttamente ovvero indirettamente mediante la concessione ad imprese pubbliche, miste o private) l'attività di interesse generale, mentre laddove si parla di "servizio universale" l'attenzione si focalizza verso gli utenti finali di tale servizio pubblico e, più precisamente, verso le condizioni di accessibilità, di fruibilità e di qualità del servizio medesimo. Con riguardo agli obblighi di servizio pubblico, può affermarsi che la ratio degli stessi va ricercata nella necessità di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità), a tariffe uniformi e a condizioni di qualità simili, indipendentemente dalle circostanze particolari e dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità). L'Ente locale deve intervenire laddove, per garantire un servizio accessibile a tutti, di qualità ed ad un prezzo abbordabile, si rendano necessarie

adeguate compensazioni economiche (e quindi integrative della tariffa) al fine di rendere appetibile un servizio che, senza tali condizioni, non risulterebbe contendibile per il mercato.

## **SEZIONE C**

### **MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA**

L'Amministrazione Comunale ritiene che la forma più adeguata per l'affidamento del servizio in oggetto, sia la procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando di gara. Il criterio di valutazione da adottare sarà quello della offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95, comma 3, lettera a) del D.Lgs. 50/2016. Gli elementi valutativi da considerare dovranno essere pressoché interamente afferenti il servizio di ristorazione scolastica e produzione pasti, data la prevalenza di tale aspetto. Rispetto alla valutazione complessiva dell'offerta il punteggio riservato all'offerta economica dovrà essere al massimo del 30%, conseguentemente dovendo essere al massimo del 70% quello afferente l'offerta tecnica.

Fra gli indicatori da valutare, nell'ambito dell'offerta tecnica dovranno essere almeno presenti i seguenti:

1. Attività di educazione ambientale e alimentare;
2. Piano di pulizia e igiene;
3. Provenienza delle materie prime;
4. Alimenti biologici;

Saranno altresì da considerare e valutare aspetti migliorativi afferenti la qualità dei prodotti ed altri elementi qualitativi anche oltre agli standard minimi di legge o riguardanti linee guida di settore.

Nell'ambito della valutazione dell'offerta economica criterio prevalente, se non anche esclusivo, sarà la assegnazione di punteggio in relazione al ribasso sulle tariffe/costi di appalto, in esso potendosi sussumere elementi afferenti il miglioramento sia gestionale dei processi produttivi che realizzativi dell'opera, compenetrato con gli elementi qualitativi.

## **SEZIONE D**

### **MOTIVAZIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELLA SCELTA**

Trattandosi di appalto di servizi, il costo del singolo pasto viene finanziato con le tariffe a carico degli utenti del servizio secondo il sistema adottato annualmente dal Comune e per la restante parte, sino alla copertura del prezzo a pasto scaturito dall'affidamento, mediante compensazioni monetarie a carico dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale interviene altresì con riduzioni ed esenzioni del costo del buono pasto ai sensi del regolamento comunale approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 80 del 24.08.2018 per l'applicazione dell'I.S.E.E.

Il valore dell'appalto per la durata di tre anni scolastici ammonta a € 406.500,00 oltre iva di legge al 4% (€ 422.760,00 comprensivo di iva). Tale importo risulta determinato considerando, sulla scorta del trend teorico degli ultimi 6 anni, n. 27.100 pasti annui per un costo di € 5,00 a pasto (€ 135.500,00 oltre iva all'anno, per un importo lordo pari ad € 140.920,00)