



COMUNE DI BORGOSIESIA  
PROVINCIA DI VERCELLI

## **Servizio pubblico locale di ristorazione scolastica e sociale a ridotto impatto ambientale**

**Relazione illustrativa della scelta di modalità di gestione del (d.lgs. 201/2022, art. 14, commi 2, 3 e 4; art. 31, commi 1 e 2)**

| <b>INFORMAZIONI DI SINTESI</b>  |   |
|---|---|
| Oggetto dell'affidamento  | Affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e sociale a ridotto impatto ambientale a norma del d.m. 10.03.2020.  |
| Importo dell'affidamento  | € 2.373.840,00  |
| Ente affidante  | 00210430021 – Comune di Borgosesia  |
| Tipo di affidamento   | Concessione   |
| Modalità di affidamento   | Affidamento tramite procedura a evidenza pubblica (d.lgs. 201/2022, art. 14, comma 1, lett. a)  |
| Durata dell'affidamento   | 3 anni + opzione di proroga per ulteriori 3 anni  |
| Territorio e popolazione interessata dal servizio affidato o da affidare: | <p>Il servizio oggetto dell'affidamento interessa il territorio comunale del Comune di Borgosesia. In particolare il servizio è prestato alle seguenti categorie di utenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allievi frequentanti le scuole dell'Infanzia e Primaria di primo grado del Comune di Borgosesia e relativo personale docente;</li> <li>- Ragazzi frequentanti il Centro Estivo;</li> <li>- Personale dipendente in servizio presso il Comune di Borgosesia;</li> <li>- Iscritti alla mensa sociale a domicilio.</li> </ul> <p>L'utenza stimata è di circa 500 persone.</p> |

| <b>Soggetto responsabile della compilazione</b> |  |
|---|--|
| Nominativo:                                     | Laura Castellani   |
| Ente di riferimento                             | Comune di Borgosesia   |
| Area/servizio:                                  | Servizio I – Segreteria generale, contratti, personale parte |
| Telefono:                                       | giuridica, protocollo, istruzione, cultura.                  |
| Email/PEC                                       | 0163.290250 –  |
| Data di redazione                               | protocollo.borgosesia@cert.ruparpiemonte.it<br>16/07/2024    |

## **SEZIONE A - CONTESTO GIURIDICO E INDICATORI DI RIFERIMENTO**

### **A.1 - Contesto giuridico**

#### **Disciplina Europea**

- Direttiva 2014/23/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione
- Regolamento (UE) n. 1169/2011, che stabilisce requisiti per la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, inclusi gli ingredienti e la presenza di allergeni.
- Regolamento (CE) n. 178/2002, che stabilisce i principi generali e i requisiti della legislazione alimentare, le procedure nel campo della sicurezza alimentare e la creazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

#### **Normativa Nazionale**

- Decreto Legislativo n. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici): tale norma regola i contratti pubblici, inclusi quelli volti alla realizzazione del servizio di ristorazione scolastica, specificando le procedure per l'affidamento dei servizi. Nello specifico affidamento la parte maggiormente rilevante è quella afferente al libro IV - *del partenariato pubblico-privato e delle concessioni*, con particolare riferimento alla parte II (*contratti di concessione*).
- Decreto legislativo n. 201/2022, avente ad oggetto il Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica.
- Decreto Legislativo n. 152/2006 (Testo Unico Ambientale): il testo unico regola la gestione dei rifiuti e la tutela delle risorse idriche e pertanto costituisce normativa di riferimento per una gestione corretta del servizio dal punto di vista ambientale.
- Decreto legislativo 112/1998, *Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle regioni ed agli enti locali, in attuazione del capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59* ed in particolare l'art. 139 , rubricato "Trasferimenti alle province ed ai comuni".

#### **Normativa nazionale settoriale**

- Decreto Ministeriale 10 marzo 2020: Stabilisce i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, includendo requisiti per l'approvvigionamento e la gestione sostenibile dei servizi di ristorazione.
- Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 63, avente ad oggetto "*Effettività del diritto allo studio attraverso la definizione delle prestazioni, in relazione ai servizi alla persona, con particolare riferimento alle condizioni di disagio e ai servizi strumentali, nonché potenziamento della carta dello studente, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera f), della legge 13 luglio 2015, n. 107*", con particolare riguardo agli artt. 2 "Servizi", art. 3 "beneficiari" e 6 "Servizi di mensa".
- Legge n. 166/2016 (Legge Gadda): Promuove la riduzione degli sprechi alimentari e favorisce la redistribuzione delle eccedenze alimentari.

#### **Normativa Regionale (Piemonte)**

##### **Principali Leggi Regionali**

- Legge Regionale n. 24 del 2 novembre 2009, di disciplina del servizio pubblico di ristorazione collettiva, inclusa la ristorazione scolastica, con attenzione alla qualità dei pasti offerti e alle esigenze nutrizionali degli studenti.
- Legge Regionale n. 1 del 10 gennaio 2018, avente ad oggetto le norme in materia di educazione alimentare nelle scuole piemontesi, promuovendo menù equilibrati e nutrizionalmente adeguati.
- Legge Regionale n. 3 del 14 gennaio 2022, disposizioni per la riorganizzazione dei servizi pubblici locali, in attuazione del D.L. 138/2011, art. 3-bis.

#### Atti Amministrativi

- Delibera della Giunta Regionale n. 37-11624 del 16 maggio 2009: tale delibera fornisce linee guida per la gestione dei servizi di ristorazione scolastica, promuovendo l'uso di prodotti locali e biologici.
- Delibera della Giunta Regionale n. 12-5685 del 3 agosto 2022: aggiornamento delle linee guida per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica, con particolare attenzione alla qualità del servizio e alla sicurezza alimentare.

### **A.2 - Indicatori di riferimento e schemi di atto**

All'affidamento di cui all'oggetto non sono applicabili gli indicatori e gli schemi di atto ex artt. 7 e 8 del d.lgs. 201/2022 in quanto in primis non si tratta di affidamento a rete e secondariamente perché il Decreto direttoriale 31 agosto 2023 - *Linee guida e indici di qualità per la regolamentazione dei servizi pubblici locali non a rete* prevede ad oggi indicatori di riferimento esclusivamente per servizi determinati, fra i quali non figura il servizio di cui all'oggetto della presente relazione.

## **SEZIONE B – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

### **B.1 - Caratteristiche del servizio**

#### **Servizio base:**

Il servizio di ristorazione scolastica, affidato in concessione, prevede la gestione della preparazione e distribuzione dei pasti agli allievi delle scuole dell'infanzia (n. 4 plessi), primarie (n. 3 plessi) e del centro estivo del Comune di Borgosesia, oltre che al personale docente e non docente autorizzato, ai dipendenti comunali e ai fruitori del servizio di mensa sociale a domicilio. Il servizio deve rispettare le normative igienico-sanitarie e ambientali vigenti, inclusi i criteri ambientali minimi (CAM) definiti dal D.M. 10 marzo 2020.

La concessione prevede:

- la **preparazione dei pasti** presso un Centro di Produzione di nuova realizzazione presso il Comune di Borgosesia e di proprietà dell'Ente stesso;
- la **fornitura di pasti** nel rispetto delle grammature e delle tabelle dietetiche specificate;
- la **somministrazione dei pasti** presso le scuole dell'infanzia, primarie e, nel periodo estivo, presso il centro estivo comunale;
- la **distribuzione dei pasti** in contenitori isotermitici per il personale comunale avente diritto e per gli iscritti alla mensa sociale;
- la **pulizia e sanificazione del centro cottura e dei refettori** presso i plessi scolastici;
- la **gestione delle iscrizioni, riscossione dei pagamenti e la gestione degli insoluti**;
- la **cura della corrispondenza** con le famiglie.

#### **Servizi aggiuntivi su richiesta:**

Non sono specificatamente previsti servizi aggiuntivi, ma gli stessi potranno essere indicati in sede di offerta tecnica da parte dell'operatore economico a titolo di migliorie proposte.

#### **Progettazione e realizzazione delle infrastrutture e degli impianti:**

Il presente contratto prevede che la ditta vincitrice utilizzi il centro di cottura di proprietà comunale, la cui costruzione sarà completata nei prossimi mesi. Sarà cura della ditta l'allestimento interno del centro cottura le cui specifiche tecniche saranno dettagliate nella documentazione di gara; tali beni al termine del contratto saranno riscattati dal comune di Borgosesia.

Per garantire la precisione e l'adeguatezza delle specifiche tecniche, è stata coinvolta la collaborazione di un tecnologo alimentare iscritto all'albo professionale. Grazie alla sua consulenza è stato possibile sviluppare una documentazione di gara inerente le attrezzature necessarie a contenuto altamente tecnico, che soddisfa pienamente le aspettative di qualità del servizio di ristorazione scolastica. Questo approccio garantirà che le offerte presentate siano comparabili e conformi agli elevati standard di qualità del servizio richiesto.

### **Modalità di erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio di ristorazione scolastica avverrà tramite le seguenti modalità:

- Preparazione dei pasti.
- Trasporto dei pasti ai centri refezionali (scuole, centri estivi e palazzo comunale) in contenitori isotermitici
- Distribuzione dei pasti da parte del personale addetto ai servizi mensa (ASM)
- Pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie monouso utilizzate durante il servizio
- Gestione delle iscrizioni, del conteggio e dell'incasso dei buoni pasto tramite un sistema informatizzato.
- Comunicazione efficace e tempestiva alle famiglie tramite mail o contattando un recapito telefonico dedicato, oppure ancora, attraverso lo sportello appositamente realizzato presso il Palazzo Comunale.

### **Assetto gestionale in essere**

L'attuale assetto gestionale prevede l'affidamento del servizio in concessione a un'impresa specializzata. Sono effettuati controlli e rilievi sulla gestione del servizio da parte del Comune per assicurare il rispetto delle norme contrattuali e igienico-sanitarie con la collaborazione del tecnologo alimentare incaricato.

### **Obiettivi finali previsti**

#### **Standard tecnici e livelli quantitativi e qualitativi:**

Preparazione dei pasti in conformità alle grammature e tabelle dietetiche specificate nel capitolato.  
Utilizzo di ingredienti di qualità, preferibilmente biologici e a ridotto impatto ambientale.  
Garanzia di sicurezza alimentare attraverso il rispetto delle normative HACCP.  
Riduzione degli sprechi alimentari e gestione sostenibile delle eccedenze.  
Utilizzo di stoviglie lavabili per ridurre l'impatto ambientale del servizio, prediligendo sempre un approccio plastic-free anche al fine di educare e sensibilizzare i giovani fruitori del servizio.  
Miglioramento continuo della qualità del servizio attraverso monitoraggi periodici a cura del DEC e avendo riguardo del feedback degli utenti e delle indicazioni provenienti dal tecnologo alimentare.  
Riduzione delle tempistiche di consegna dei pasti grazie alla vicinanza del centro di cottura ai plessi scolastici, con sensibile miglioramento della qualità del cibo.

#### **Assetti gestionali e tecnico-economici richiesti**

Per conseguire gli obiettivi prefissati, è richiesto:

1. Un'efficace gestione operativa del Centro di Produzione Pasti (CPP).
2. La fornitura di attrezzature idonee a quanto previsto dalle specifiche tecniche facenti parte documentazione di gara.
3. Un sistema informatizzato per la gestione delle prenotazioni e dei pagamenti.
4. Personale adeguatamente formato e qualificato per la preparazione e distribuzione dei pasti.
5. Monitoraggio continuo della qualità del servizio e adozione di misure correttive in caso di non conformità.
6. Collaborazione con fornitori di ingredienti di alta qualità e a ridotto impatto ambientale.
7. Comunicazione efficace con le famiglie
8. Effettiva collaborazione fra ente concedente e concessionario del servizio, in un'ottica di fiducia reciproca (art. 2 D.Lgs. 36/2023) finalizzata alla realizzazione del risultato (art. 1 D.Lgs 36/2023)

## **B.2 - Obblighi di servizio pubblico e relative compensazioni.**

L'obbligo di servizio pubblico è lo strumento con cui l'ente locale impone ad un fornitore di servizi di garantire che determinati servizi essenziali siano disponibili a tutta la popolazione, indipendentemente dalla loro redditività economica. Nel contesto della ristorazione scolastica, questo obbligo implica che tutti gli studenti, senza alcuna discriminazione, devono avere accesso a pasti sani e nutrizionalmente equilibrati durante la loro permanenza a scuola.

In particolare il concessionario dovrà occuparsi di:

- a) Fornire pasti a tutti gli studenti, inclusi quelli con particolari esigenze dietetiche (ad esempio, allergie o intolleranze alimentari).
- b) Garantire che i pasti siano preparati in conformità con le normative igienico-sanitarie.
- c) Assicurare che i pasti rispettino determinati standard nutrizionali.
- d) Garantire l'accesso alla mensa scolastica a tutte le famiglie, indipendentemente dalla loro condizione economica.

L'obiettivo dell'affidamento del servizio di trasporto scolastico è quello di erogare un servizio con caratteristiche di:

- Universalità: il servizio è garantito su tutti i plessi ai medesimi standard qualitativi.
- Continuità: il servizio è garantito durante tutto l'anno, senza soluzione di continuità
- Qualità: alti standard nello svolgimento del servizio, prevedendo in particolare premialità per l'utilizzo di prodotti biologici e italiani
- Economicità: gestione delle risorse finanziarie in modo efficiente e sostenibile, garantendo che il servizio offerto sia erogato al minor costo possibile senza comprometterne la qualità.
- Accessibilità e fruibilità: previsione di tariffe diversificate in base e n.4 fasce ISEE, con integrazione del costo del singolo buono pasto con fondi di bilancio dell'ente, secondo il seguente prospetto:
  - ISEE superiore a 14.000,00 e non residenti
  - ISEE da 8.000,01 a 14.000,00
  - ISEE da 4.000,01 a 8.000,00
  - ISEE fino a 4.000,00
- Trasparenza: sottoscrizione di un contratto di servizio dove sono specificati tutti i servizi in modo puntuale e chiaro
- Sostenibilità ambientale e riduzione degli impatti: esecuzione del servizio con il criterio della massima riduzione dell'impatto ambientale, secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale 10 marzo 2020: (CAM).

## Compensazione degli obblighi di servizio

La compensazione è lo strumento che consente al fornitore del servizio di recuperare i costi aggiuntivi sostenuti per adempiere agli obblighi di servizio pubblico.

La compensazione garantisce che il servizio rimanga accessibile a tutti gli utenti, inclusi quelli con minori capacità economiche, senza compromettere la sostenibilità finanziaria del fornitore del servizio. Questo meccanismo assicura che tutti possano beneficiare del servizio di ristorazione scolastica, indipendentemente dalle loro risorse economiche.

Nel caso specifico del contratto in oggetto, la compensazione è attuata in modo da permettere alle famiglie di pagare il buono pasto in base alla loro capacità contributiva, come attestato dall'ISEE. Poiché sarebbe economicamente insostenibile per l'operatore offrire il servizio basandosi unicamente sugli incassi derivanti dai pagamenti delle famiglie, l'ente locale riconosce all'operatore la differenza tra il costo del buono pasto sostenuto dalla famiglia e il prezzo totale del pasto stabilito in sede di gara.

L'incasso complessivo che l'operatore riceve deve garantire un margine di profitto ragionevole, evitando allo stesso tempo di costituire un vantaggio economico ingiustificato. Questo equilibrio assicura che il fornitore del servizio possa operare in maniera sostenibile mentre offre un servizio essenziale a tutta la comunità scolastica.

Ulteriore meccanismo di compensazione previsto, che agisce sulla riduzione progressiva del numero degli utenti del servizio scolastico a causa del calo demografico, è la possibilità per il concessionario di utilizzare il centro cottura per produrre pasti per terzi, in orari diversi da quelli necessari alla preparazione dei pasti per l'ente, al fine di garantirsi un margine operativo.

Conformità alla disciplina europea degli aiuti di Stato:

L'articolo 107.1 del TFUE prevede quanto segue:

- 1. Salvo deroghe contemplate dai trattati, sono incompatibili con il mercato interno, nella misura in cui incidano sugli scambi tra Stati membri, gli aiuti concessi dagli Stati, ovvero mediante risorse statali, sotto qualsiasi forma che, favorendo talune imprese o talune produzioni, falsino o minaccino di falsare la concorrenza.*

E' pertanto esclusa la fattispecie dall'affidamento in oggetto, che non prevede alcun finanziamento dell'affidatario tramite risorse statali.

## **SEZIONE C - MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA**

### **C.1 - Specificazione della modalità di affidamento prescelta**

#### **Modalità di Affidamento: Concessione**

La modalità di affidamento prescelta è la concessione. La concessione è una forma di contratto tra un'autorità pubblica (concedente) e un operatore economico (concessionario) in cui il concessionario si assume il **rischio operativo** della gestione del servizio pubblico o della realizzazione e gestione di opere pubbliche in cambio del diritto di sfruttare economicamente il servizio. La modalità di affidamento tramite concessione richiede il rispetto di una serie di requisiti e adempimenti tanto a livello europeo quanto nazionale, con particolare attenzione alla trasparenza, alla concorrenza e alla conformità con le regole sugli aiuti di Stato. La scelta della concessione per la gestione del servizio di refezione scolastica permette di sfruttare le competenze e le risorse dei privati, mantenendo al contempo un controllo pubblico efficace.

#### Motivazioni della scelta

La modalità ottimale per la gestione del servizio di refezione scolastica è stata individuata nella concessione di servizi, prevista dagli artt. 176 e ss. del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., per le seguenti ragioni:

**Strutturazione trilaterale**: Il rapporto coinvolge tre soggetti principali: gli utenti del servizio, l'amministrazione concedente e il soggetto concessionario-gestore. Questa struttura permette di suddividere chiaramente i ruoli e le responsabilità.

**Rischio gestionale**: Il rischio operativo e gestionale del servizio è trasferito al concessionario, riducendo il rischio finanziario e operativo per l'amministrazione pubblica.

**Valorizzazione dei servizi**: La concessione consente al concessionario una sostanziale autonomia operativa, favorendo l'innovazione e il miglioramento della qualità del servizio reso.

Attraverso la concessione del servizio di refezione scolastica, il Comune auspica che la prestazione resa da una ditta specializzata, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione stessa. Inoltre, la concessione consente di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

### **C.2 - Illustrazione della Sussistenza dei Requisiti Europei e Nazionali per la Concessione e Descrizione dei Relativi Adempimenti**

#### **Requisiti Europei**

##### **Direttiva 2014/23/UE sulle Concessioni**

La direttiva richiede che le concessioni siano aggiudicate tramite procedure trasparenti e pubbliche, garantendo adeguata pubblicità per permettere la partecipazione di potenziali offerenti, assicurando che non vi siano discriminazioni basate sulla nazionalità. Inoltre i requisiti e le condizioni stabiliti devono essere proporzionati all'oggetto della concessione.

#### **Requisiti Nazionali**



## **Nuovo Codice dei Contratti Pubblici (D.lgs. 36/2023)**

Le concessioni devono essere assegnate tramite una procedura di gara pubblica, aperta e competitiva, come specificato nel Nuovo Codice dei Contratti Pubblici agli artt. 176 e ss.

E' prevista la possibilità, per concessioni sotto la soglia di rilevanza europea, di affidamento mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti, individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici (art. 187 *Contratti di concessione di importo inferiore alla soglia europea*)

### **Adempimenti Relativi**

#### Fase della progettazione

Preparazione della documentazione di gara, definendo in maniera chiara e puntuale i termini e le condizioni della concessione e successiva pubblicazione del bando.

#### Fase dell'affidamento

Valutazione delle offerte pervenute da parte della Commissione regolarmente istituita, applicando rigorosamente i criteri stabiliti nel bando per selezionare l'offerta economicamente più vantaggiosa (miglior rapporto qualità/prezzo).

Notifica dell'aggiudicazione, che consiste nell'informare l'operatore economico selezionato e tutti gli altri partecipanti sull'esito della gara, cui seguirà la firma del contratto di concessione con l'affidatario del servizio.

#### Fase dell'esecuzione

Monitoraggio e controllo a cura del DEC, per assicurare il rispetto delle condizioni contrattualmente pattuite.

## **SEZIONE D -MOTIVAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA DELLA SCELTA**

### **D.1 - Risultati attesi**

**Dalla modalità di gestione prescelta si attendono i seguenti risultati:**

- La concessione è favorevole dal punto di vista della finanza pubblica per diversi motivi: le ditte private spesso riescono a gestire i servizi in modo più efficiente ed economico rispetto agli enti pubblici, grazie alla loro capacità di adottare pratiche gestionali più innovative e mirate alla riduzione dei costi, potendo contare su scontistiche riservate ad operatori del settore. Secondariamente le aziende concessionarie sono spesso tenute a investire nella manutenzione e nello sviluppo delle infrastrutture, riducendo così l'onere finanziario per l'ente pubblico. In terzo luogo la responsabilità della gestione del servizio e dei relativi rischi viene trasferita alla ditta concessionaria, riducendo l'esposizione finanziaria dell'ente pubblico. Infine la concessione può incoraggiare la competizione tra diversi operatori privati, portando a migliori offerte economiche e servizi più efficienti.
- In sintesi, la concessione può migliorare la gestione finanziaria pubblica attraverso una combinazione di risparmio sui costi operativi, investimenti privati e miglioramenti nella qualità del servizio erogato.
- Qualità del servizio: si attende un significativo miglioramento della qualità del servizio, soprattutto in ragione della disponibilità di un centro cottura comunale, situato nei pressi dei centri refezionali, che permetterà l'abbattimento dei tempi di trasporto. Questa novità influirà certamente sulle qualità organolettiche del cibo e pertanto si prevede un incremento del gradimento dell'utenza coinvolta. Inoltre il coinvolgimento del tecnologo alimentare nella predisposizione del lay-out della cucina e dell'elenco della strumentazione necessaria ad arredare la stessa, determinerà la realizzazione di un centro cottura altamente efficiente. Infine il controllo da parte di un tecnologo alimentare qualificato, già sperimentato nel corso del precedente affidamento, continuerà anche nei prossimi anni scolastici, garantendo la verifica sulla gestione del servizio.
- Gli investimenti attualmente effettuati non sono direttamente attinenti al servizio, ma riguardano i lavori di costruzione del centro di cottura comunale. La ditta affidataria del servizio fornirà gli arredamenti necessari a rendere operativo il centro cottura, inserendo a tal fine una componente di costo nel prezzo offerto per ciascun pasto erogato; tali arredi al termine del contratto saranno riscattati e diverranno di proprietà dell'ente concedente.

### **D.2 - Comparazione con opzioni alternative**

Considerando le opzioni alternative disponibili nel mercato o settore di riferimento, come le procedure a evidenza pubblica, le società miste e l'in house, è importante confrontare i risultati ottenibili con l'affidamento a terzi ed in particolare, come nel caso specifico, l'affidamento a terzi tramite concessione.

Analisi delle opzioni alternative:

Gestione diretta: l'ente non dispone di personale e competenze per poter gestire il servizio internamente e la previsione di una gestione diretta risulterebbe eccessivamente onerosa per l'ente.

Società Mista: questa opzione determinerebbe la creazione di una partnership tra enti pubblici e privati per gestire il servizio insieme. Tuttavia, nel caso specifico, non è un'opzione disponibile in quanto l'ente non partecipa ad una società mista che prevede nel proprio statuto un tale tipo di attività.

In House: L'opzione in house implica la gestione diretta del servizio da parte dell'ente pubblico stesso tramite una società avente i requisiti del controllo analogo. Tuttavia le risorse e le competenze necessarie per gestire efficacemente il servizio di refezione scolastica non sono disponibili all'interno dell'unica società in house del Comune di Borgosesia, la quale peraltro non prevede tale attività nell'oggetto sociale.

Affidamento a terzi: L'affidamento a terzi risulta, nel caso concreto, l'unica alternativa disponibile all'ente. In particolare l'affidamento a terzi tramite concessione consente di trasferire il rischio operativo e gestionale al concessionario privato, che possiede le competenze specifiche e le risorse per offrire il servizio in modo efficiente ed efficace. Questo approccio permette all'ente di mantenere un adeguato controllo sul servizio tramite regolari verifiche e monitoraggi, garantendo al contempo la possibilità di rinnovare il contratto o procedere con nuove gare nel caso in cui la gestione non risponda agli standard richiesti.

L'affidamento a terzi tramite concessione risulta modalità ottimale di gestione poiché offre una combinazione di specializzazione, efficacia gestionale e controllo pubblico, rispondendo efficacemente alle esigenze specifiche del servizio di refezione scolastica nel contesto attuale.

### **D.3 Esperienza della gestione precedente**

Anche la gestione precedente è stata condotta tramite affidamento a terzi in regime di concessione. I risultati di tale gestione sono stati complessivamente positivi, sia per quanto riguarda l'impatto sulla finanza pubblica, sia per quanto concerne la qualità del servizio offerto. La proposta economica della ditta concessionaria ha permesso una riduzione dei costi per l'ente locale e un abbassamento delle tariffe a carico degli utenti. Inoltre, durante il rapporto contrattuale, la ditta concessionaria ha effettuato alcuni piccoli investimenti, come la sostituzione di lavastoviglie guaste in quattro istituti scolastici e la tinteggiatura di alcuni centri refezionali. Infine, i report del tecnologo alimentare hanno rilevato un buon livello di soddisfazione da parte degli utenti delle scuole, che costituiscono la parte più significativa della popolazione interessata dal servizio.

### **D.4 - Analisi e motivazioni della durata del contratto di servizio**

Il servizio con durata di 3+3 anni è progettato per garantire un equilibrio tra la continuità operativa e stimolare il concessionario a mantenere standard qualitativi elevati, con l'obiettivo di poter prorogare l'affidamento per ulteriori 3 anni. Questa modalità permette all'ente concedente di mantenere un adeguato controllo sull'andamento del servizio, rispettando nel contempo la natura contrattuale tipica delle concessioni.

L'opzione di proroga per ulteriori 3 anni offre all'ente la flessibilità necessaria per poter prolungare il contratto nel caso in cui la gestione risulti soddisfacente. Questo garantisce la possibilità di un cambiamento nel fornitore del servizio nel caso in cui quello attuale non soddisfi le aspettative dei fruitori del servizio.

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

### **E.1 - Piano economico-finanziario**

| PIANO ECONOMICO FINANZIARIO |  | 2025                | 2026                | 2027                | 2028                | 2029                | 2030                |
|-----------------------------|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                             | Prezzo aggiudicazione/base d'asta              | 5,60 €              | 5,60 €              | 5,60 €              | 5,60 €              | 5,60 €              | 5,60 €              |
|                             | Pasti annui stimati                            | 73.900              | 72.000              | 71.000              | 70.000              | 69.000              | 68.000              |
| RICAVI (incassi)            | Da famiglie                                    | 239.833,58 €        | 234.000,00 €        | 230.000,00 €        | 227.000,00 €        | 224.000,00 €        | 221.000,00 €        |
|                             | Compensazioni dell'Ente                        | 182.006,42 €        | 180.000,00 €        | 180.000,00 €        | 180.000,00 €        | 180.000,00 €        | 180.000,00 €        |
|                             | Ricavi stimati da attività per altri enti      | 8.000,00 €          | 9.000,00 €          | 13.000,00 €         | 16.000,00 €         | 19.000,00 €         | 22.000,00 €         |
|                             | <b>TOTALE RICAVI</b>                           | <b>421.840,00 €</b> | <b>423.000,00 €</b> | <b>423.000,00 €</b> | <b>423.000,00 €</b> | <b>423.000,00 €</b> | <b>423.000,00 €</b> |
| COSTI                       | Derrate e materiale di gestione                | 140.000,00 €        | 140.000,00 €        | 140.000,00 €        | 140.000,00 €        | 140.000,00 €        | 140.000,00 €        |
|                             | Manodopera                                     | 148.000,00 €        | 148.000,00 €        | 148.000,00 €        | 148.000,00 €        | 148.000,00 €        | 148.000,00 €        |
|                             | Costi generali, acqua, elettricità, utenze gas | 71.000,00 €         | 71.000,00 €         | 71.000,00 €         | 71.000,00 €         | 71.000,00 €         | 71.000,00 €         |
|                             | Ammortamento cucina                            | 40.000,00 €         | 40.000,00 €         | 40.000,00 €         | 40.000,00 €         | 40.000,00 €         | 40.000,00 €         |
|                             | <b>TOTALE COSTI</b>                            | <b>399.000,00 €</b> | <b>399.000,00 €</b> | <b>399.000,00 €</b> | <b>399.000,00 €</b> | <b>399.000,00 €</b> | <b>399.000,00 €</b> |
| UTILE DI GESTIONE           |  | 22.840,00 €         | 24.000,00 €         | 24.000,00 €         | 24.000,00 €         | 24.000,00 €         | 24.000,00 €         |
|                             | Percentuale di utile sui ricavi                | 5,41%               | 5,67%               | 5,67%               | 5,67%               | 5,67%               | 5,67%               |

### **E.2 - Monitoraggio**

Monitoraggio mensile, in concomitanza della liquidazione delle fatture, sull'adempimento sugli obblighi contrattualmente previsti, ivi comprese le migliorie eventualmente promesse dal concorrente in sede di gara. La verifica sul corretto andamento del servizio sarà in capo al DEC, nominato in fase di affidamento, che si avvarrà nelle proprie mansioni delle informazioni rese dai responsabili dei centri refezionali, dal tecnologo alimentare e dalla commissione mensa. I sopralluoghi (presso i centri refezionali e presso il centro cottura) e i relativi report del tecnologo alimentare hanno attualmente una cadenza bimensile ed hanno ad oggetto:

- la verifica condizioni igieniche di ricevimento e stoccaggio, controllo temperature (frigoriferi, celle);
- la verifica delle prescrizioni del piano di autocontrollo in tutte le fasi del servizio;
- la verifica del rispetto delle norme igienico-sanitarie, anche in relazione al personale addetto e alla sanificazione dei luoghi;
- il controllo delle temperature al consumo dei cibi preparati/trasportati, con termometro professionale sottoposto a taratura;
- la verifica e controllo sulla corretta applicazione del capitolato d'appalto;
- il controllo delle modalità di veicolazione pasti;
- la verifica del menù offerto (qualità sensoriale e nutrizionale, gradimento dei pasti, controllo grammature e qualità delle materie prime)