

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON ANNESSI SERVIZI DI RISTORAZIONE
ASILO NIDO E FORNITURA PASTI ANZIANI
QUINQUENNIO 2016/2017 – 20102/2021
RELAZIONE AI SENSI DELL'ART. 34, COMMA 20 DEL D.L. 179/2012
CONVERTITO NELLA LEGGE N. 221/2012.**

La presente relazione è finalizzata ad evidenziare le ragioni ed il rispetto della sussistenza dei requisiti previsti dalla disciplina comunitaria in relazione alla procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie statali del territorio comunale di Codogno, unitamente servizi di ristorazione asilo nido e fornitura pasti anziani, oltre a servizi affini, nel rispetto di quanto previsto dal comma 20, art. 34 del D. L. 179/2012 convertito in L. 221/2012 che recita: *"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 da 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"*.

Premessa

Il servizio di ristorazione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio.

Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni che frequentano percorsi didattici con rientro pomeridiano, la ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola.

Il servizio oggetto dell'appalto ha la seguente articolazione e quantificazione presunta:

SEDE SCOLASTICA O SERVIZIO	ORDINE SCOLASTICO DI RIFERIMENTO	INDIRIZZO	PRODUZIONE PASTI (MEDIA GIORNALIERA A.S.2014/2015)
SOAVE	Scuola dell'Infanzia	Via Puccini	24 pasti alunni
RAPELLI	Scuola dell'Infanzia	Via Vittorio Emanuele	78 pasti alunni
RESISTENZA	Scuola dell'Infanzia	Viale Cairo	95 pasti alunni
SAN BIAGIO	Scuola dell'Infanzia	Viale dei Mille	64 pasti alunni
ANNA VERTUA GENTILE	Scuola Primaria	Via Vittorio Emanuele	354 pasti alunni
SAN BIAGIO	Scuola Primaria	Viale dei Mille	197 pasti alunni

ASILO MONDOBAMBINO VANELLI	NIDO Asilo Nido	Via Collodi 5	50 pasti bambini
PASTI ANZIANI		Indirizzi diversi in Comune di Codogno	15
MERENDE POST SCUOLA		Complessivamente	85

A tale produzione sono da aggiungere:

- Pasti adulti (insegnanti e genitori) nella scuola dell'infanzia e primaria, complessivamente tra tutti i plessi: n. 8.000/anno
- Pasti adulti (insegnanti e genitori) nell'Asilo Nido: n. 10 giornalieri
- Merende Asilo Nido, complessivamente: n. 18.000
- Per quanto concerne lo Spazio Gioco, si ipotizza una media giornaliera di 8 spuntini giornalieri a base di frutta.

Il servizio di ristorazione scolastica è stato espletato a gestione mista, ove i servizi di approvvigionamento, preparazione e somministrazione a cura della Ditta aggiudicataria saranno da svolgersi in punti cottura e refettori diversi dislocati sul territorio comunale e di proprietà dell'amministrazione.

Con successiva deliberazione la Giunta Comunale approverà gli indirizzi per l'affidamento in concessione del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici dal 2016/2017 al 2020/2021, demandando al Responsabile del servizio pubblica istruzione la stesura del capitolato speciale di gara nel quale gli stessi devono esser recepiti, e l'indizione delle procedura di gara.

Il servizio di ristorazione scolastica risulta possedere le caratteristiche del servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché sussiste in ambito privatistico come distinta attività economica e, in ambito pubblico, non può essere considerata mera attività strumentale per l'amministrazione locale, poiché eroga servizi alla popolazione finanziati dalle tariffe di contribuzione degli utenti.

Pertanto, ai sensi del comma 20, dell'art. 34 sopra citato, è necessario dare atto:

1. delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta;
2. dei contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste.

Ragioni e sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelto

La nozione di servizio pubblico locale a rilevanza economica, in base alle interpretazioni elaborate al riguardo dalla giurisprudenza comunitaria e dalla Commissione europea, deve essere considerata omologa a quella comunitaria di Servizio di Interesse Generale, ove limitata all'ambito locale.

Il servizio pubblico è quello che consente al Comune di realizzare fini sociali e di promuovere lo sviluppo civile della comunità locale ai sensi dell'art. 112 del D. Lgs. 267/2000, in quanto preordinato a soddisfare i bisogni della cittadinanza indifferenziata..

Il D.L. 30 settembre 2003, n. 269, (convertito nella Legge 24 dicembre 2003 n. 350), ha modificato gli articoli 113 e 113/bis del D. Lgs. 267/2000, distinguendo fra servizi aventi rilevanza economica e servizi privi di tale rilevanza. Anche in questo caso non vi è una norma espressa che individua la nozione precisa delle due fattispecie giuridiche per cui bisogna ricorrere alle definizioni che ne hanno dato la dottrina e la giurisprudenza. In primo luogo è opportuno riferirsi al Libro Verde sui servizi di interesse generale” presentato il 21/05/2003, dalla Commissione delle comunità Europee, in cui si afferma che la distinzione tra attività economiche e non economiche ha carattere dinamico ed evolutivo, cosicché non sarebbe possibile fissare a priori un elenco definitivo dei servizi di interesse generale di natura “non economica”. Sia secondo la Corte di Giustizia Europea (sentenza 22 maggio 2003, causa 18/2001), sia secondo la Corte Costituzionale (sentenza n° 272/2004), è compito del legislatore nazionale valutare circostanze e condizioni in cui il servizio viene prestato, tenendo conto, in particolare, dell'assenza di uno scopo precipuamente lucrativo, della mancata assunzione dei rischi connessi a tale attività ed anche all'eventuale finanziamento pubblico della stessa. In altri termini la differenza fra le due tipologie di servizi pubblici attiene all'impatto che l'attività può avere sull'assetto della concorrenza ed ai suoi caratteri di redditività (Tar Sardegna, n. 1729 del 2 agosto 2005). Deve dunque ritenersi di rilevanza economica il servizio che si innesta in un settore per il quale esiste, quantomeno in potenza, una redditività, e quindi una competizione sul mercato e ciò ancorché siano previste forme di finanziamento pubblico, più o meno ampie, dell'attività in questione.

Il servizio di che trattasi è di difficile classificazione. La giurisprudenza in materia è piuttosto altalenante. Una cospicua parte delle sentenze dà per scontato la sua rilevanza economica (vedasi C.d.S. 26/01/2011 n° 552). Altre, viceversa, parlano di assenza di rilevanza economica allorquando solo con l'intervento pubblico si assicura la redditività della prestazione (Consiglio di Stato 6529/2010).

Nel caso di specie, stante anche l'importo di gara, sembra piuttosto difficile negare una redditività al servizio e quindi la potenziale esistenza di una sua rilevanza economica. D'altra parte il servizio si connota come una prestazione rivolta verso la pluralità dell'utenza e quindi anche come servizio pubblico locale e non come servizio strumentale. Il servizio in esame, essendo affidato mediante gara pubblica (procedura aperta) rientra pienamente nei parametri di affidamento previsti dall'ordinamento europeo.

Gli “obblighi di servizio pubblico” definiscono i requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di alcuni obiettivi di interesse pubblico.

In tal senso il servizio di ristorazione scolastica si configura come un servizio pubblico locale ed in quanto tale deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti e a prezzi accessibili.

Ciò posto, si ritiene che sussistano specifiche ragioni, connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico di cui sopra, per l'affidamento in esclusiva ad un soggetto terzo del servizio in questione, in relazione alla necessità di acquisire un partner privato dotato della capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

Per "forme di affidamento coerenti con i requisiti previsti dall'ordinamento comunitario" si intendono tutte le procedure idonee ad assicurare la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e la garanzia di una adeguata informazione alla collettività di riferimento.

La forma di affidamento prescelta per il servizio di ristorazione scolastica è l'asta pubblica con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lvo 163/2006 sulla base dei criteri di cui all'articolo che segue nel presente capitolato fermo restando il contenuto dell'art. 59, comma 4, della Legge 23.12.1999, n° 488.

Essa consente sia di definire gli elementi vincolanti del servizio, tutti e nessuno escluso contenuti nel capitolato speciale d'appalto che si intendono vincolanti, in maniera tale che, stante la difficile situazione economica in cui versano sia i comuni che le famiglie, venga mantenuto preponderante l'assegnazione di punteggio alla parte economica, con un 70 di punteggio % assegnabile, al costo offerto, ed un 30% all'offerta migliorativa che contempla voci selezionate di forte interesse per l'amministrazione Comune di Codogno.

Contenuti degli obblighi di servizio pubblico e servizio generale e compensazioni economiche previste

Gli “obblighi di servizio pubblico” definiscono i requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di obiettivi di interesse pubblico.

L’aggiudicataria, conseguentemente, espletterà con le modalità specificate nel Capitolato speciale d’oneri, le seguenti attività:

- a. l’organizzazione, la gestione, l’approvvigionamento e quanto altro necessario alla preparazione di un pasto giornaliero per i bambini ed il personale avente diritto nei plessi scolastici dotati di punto cottura (scuola dell’infanzia e primaria San Biagio – scuola dell’infanzia Resistenza – scuola primaria Anna Vertua Gentile), in tutti i giorni del calendario scolastico adottato dall’Istituto Comprensivo Statale di Codogno
- b. la produzione e il trasporto dall’adiacente punto cottura, nonché la somministrazione del pasto, agli utenti che frequentino la scuola dell’infanzia Nino Rapelli, dotata di solo refettorio ed adiacente al plesso Anna Vertua Gentile, in tutti i giorni del calendario scolastico adottato dall’Istituto Comprensivo Statale di Codogno;
- c. La produzione in altro punto cottura di proprietà del Comune di Codogno, il trasporto e la somministrazione del pasto, agli utenti che frequentino la scuola dell’infanzia Soave, in tutti i giorni del calendario scolastico adottato dall’Istituto Comprensivo Statale di Codogno;
- d. l’organizzazione, gestione, approvvigionamento e preparazione dei pasti giornalieri e delle merende per bambini da 3 mesi a 3 anni frequentanti l’asilo nido comunale Mondobambino Rossana Vanelli, dotato di punto cottura, nonché del pasto per il personale in servizio, secondo il calendario approvato dalla Giunta Comunale. Per l’asilo nido non è richiesta la fase di somministrazione del pasto, che avviene a cura delle educatrici, ma il solo trasporto dei pasti in carrelli portavivande dalla cucina sino alle aule in cui avviene la distribuzione e che la frutta a fine pranzo, andrà invece preparata per metà mattina quale spuntino di frutta ;
- e. La fornitura della merenda pomeridiana agli alunni che frequentino il prolungamento d’orario (post scuola) nella scuola dell’infanzia e primaria e per i bambini dell’asilo nido;
- f. l’organizzazione, la gestione, l’approvvigionamento, e quanto altro necessario alla preparazione, l’eventuale trasporto e la somministrazione in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, di un pasto e della merenda ai bambini frequentanti il Centro Ricreativo Estivo Diurno se direttamente erogato e gestito dal Comune ed al personale avente diritto.
- g. Fornitura di uno spuntino a base di frutta a metà mattina (indicativamente verso le ore 9.30) per il progetto Spazio Gioco Comunale, se attivato, nei giorni di funzionamento (indicativamente due alla settimana), secondo il calendario dell’asilo nido, fatta eccezione per i mesi di luglio ed agosto in cui il servizio è sospeso;
- h. l’organizzazione, la gestione, l’approvvigionamento e la preparazione, in tutti i giorni feriali compreso il sabato, di un pasto per adulti e anziani assistiti domiciliarmente individuati dai Servizi Sociali del Comune di Codogno, ivi compreso il servizio di trasporto e consegna al domicilio di ciascuno degli assistiti;
- i. L’inserimento giornaliero delle presenze mensa/pasti della refezione scolastica entro le ore 15.00 nella procedura web che sarà messa a disposizione dal Comune di Codogno.

L'aggiudicatario dovrà dotarsi di personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio, e comunque nella consistenza minima prevista dal capitolato. La ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

Il Comune avrà la facoltà di effettuare controlli in qualsiasi momento e senza preavviso, anche presso il centro cottura, con proprio personale o tramite incaricati e/o consulenti specializzati.

La durata dell'appalto sarà fissata in anni cinque, a decorrere dal 1 settembre 2016 e sino al 31 agosto 2021.

Per l'espletamento dei servizi la ditta appaltatrice dovrà utilizzare i locali e le attrezzature già esistenti nei vari punti di cottura e di consumazione del pasto.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche nel capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale e locale, o che vengano eventualmente emanati nel corso della validità dell'appalto.

In modo particolare, al fine di ottenere un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente accettabile, la ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle misure raccomandate dalla "Direttiva della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica" (Approvazione della Giunta Regionale con atto del 27.6.1989 n.4/44198) e successive modificazioni ed integrazioni.

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti (sistema HACCP: analisi di rischio per punti critici di controllo così come previsto dalla direttiva CEE 93/43).

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici, motivazioni etnico-religiose o, solo per la refezione scolastica, per limitate situazioni di disgusto personale verso un alimento.