



COMUNE DI SENORBI'

Provincia del Sud Sardegna

Via G. Lonis, 34 cap. 09040 Senorbi (SU) Tel. 070-980.121 Fax 070/98012345
PEC protocollo@pec.comune.senorbi.ca.it

**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) per
l'affidamento del servizio di mensa scolastica scuola infanzia, scuola
primaria, scuola secondaria di 1° grado A.S. 2022/2023
periodo 09/01/2023-09/06/2023**

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Servizio di mensa scolastica presso le scuole dell'infanzia e le scuole primaria e secondaria di 1° A.S. 2022/2023 periodo 09/01/2023-09/06/2023
Ente affidante	Comune di Senorbì
Tipo di affidamento	Appalto
Modalità di affidamento	Affidamento tramite gara
Durata del contratto	Anni scolastici 2022/23 periodo 09/01/2023-09/06/2023, opzione di rinnovo per ulteriori 1 anno scolastico (2023/2024)
Specificare se nuovo affidamento o adeguamento di servizio già attivo	Nuovo affidamento (ex D.L. 179/2012 art. 34 comma 20)
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	Comune di Senorbì

SOGGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE

Nominativo	Dott. Lorenzo Mascia
Ente di riferimento	Comune di Senorbì
Area/servizio	Servizio Amministrativo
Telefono	070/98012303
Email	protocollo@pec.comune.senorbi.ca.it
Data di redazione	25/11/2022

PREMESSA

Il Comune di Senorbì ha attivato il servizio pubblico di mensa scolastica rivolto agli studenti e al personale docente e ATA delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° afferenti all'Istituto comprensivo Mezzacapo di Senorbì.

Il Servizio di mensa scolastica è uno degli interventi che concorre a dare effettiva attuazione al diritto allo studio. Si inquadra tra gli strumenti volti a generalizzare ed agevolare la frequenza scolastica nella scuola dell'Infanzia e nella scuola dell'obbligo così come previsto dall' art. 2 e dall'art. 6 della L.R. 31/84, ed è finalizzato ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute ed, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

Si tratta in particolare di un servizio pubblico a domanda individuale, ai sensi del D.M. 31 dicembre 1983, vale a dire di un servizio che i comuni non sono tenuti a fornire obbligatoriamente, posto in essere non per obbligo istituzionale, che viene utilizzato a richiesta dell'utente e che non è stato dichiarato gratuito per legge nazionale o regionale. Per tali categorie di servizi è prevista una percentuale minima di copertura dei costi con obbligo per gli enti locali di richiedere agli utenti una contribuzione, stante la volontà del legislatore di limitare la gratuità delle prestazioni dei servizi a quelle sole tipologie tassativamente previste dalla legge.

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della legge 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto economico che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Il servizio di mensa scolastica è svolto nelle scuole dell'infanzia Statale e Primaria dal lunedì al venerdì, mentre nella secondaria di 1° grado nei soli giorni di martedì e giovedì in favore degli alunni e dei docenti impegnati in attività di sorveglianza ed il personale Ata assistente.

SEZIONE A

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Disciplina europea

- Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);
- Reg. CE n. 178 del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. CE n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 modificato con Reg. CE 967/08;
- Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica) recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli modificato da Reg. CE n. 1254/2008, Reg. CE n. 710/2009 e Reg. CE n. 271/2010;
- Reg. CE 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi modificato con Reg. CE n. 537/2009;
- Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP);

Normativa nazionale

- Legge n. 283 del 30/04/1962 (provvedimento abrogato dall'art. 18, comma 1, lett. b), D. Lgs. 2/02/2021 n. 27, come modificato dall'art. 1, comma 1, lett. a), D.L. 22/03/2021 n. 42 convertito, con modificazioni, dalla L. 21/05/2021 n. 71, tranne le disposizioni di cui agli articoli 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 12-bis, 13, 17, 18, 19 e 22).
- D. Lgs. 16 aprile 1994 n. 297 "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado" s.m.i.,
- Decreto legislativo n. 173/98 Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della L. 27 dicembre 1997, n. 449.
- D.M. n. 350/99 – Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D. Lgs. n. 173 del 30 aprile 1998 Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;
- Legge 14 gennaio 1999, n. 4 Disposizioni riguardanti il settore universitario e della ricerca scientifica, nonché il servizio di mensa nelle scuole.
- D.M. 18/07/2000 Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Successive revisioni D.M. 0/05/2001 e Decreto direttoriale Ministero politiche agricole e forestali 14/06/2002;
- D.M. 25/07/2000 Definizione delle deroghe relative ai prodotti tradizionali in attuazione del comma 2 dell'art. 8 del D. Lgs. n. 173 del 30/04/1998.
- Decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95 coordinato con la legge di conversione 7 agosto 2012, n. 135 Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini nonché misure di rafforzamento patrimoniale delle imprese del settore bancario;
- Linee guida Educazione Alimentare 2015 approvate dal MIUR;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 "Codice dei contratti pubblici " e ss.mm.ii.;
- Decreto 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari." che abroga la revisione del decreto 25 luglio 2011;

- D.M. 28 ottobre 2021 Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»;

Normativa regionale

- Legge Regionale 25 giugno 1984, n. 31 “Nuove norme sul diritto allo studio e sull’esercizio delle competenze delegate”
- Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n.18 (nuove norme per l’esercizio dell’agriturismo e del turismo rurale);
- Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 “Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;
- Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell’igiene e sanità e dell’assistenza sociale – Regione Sardegna);

Atti amministrativi del Comune di Senorbì

- Delibera Giunta Comunale n. 71 del 16/09/2022 “Servizio di mensa scolastica in favore degli alunni frequentanti la scuola dell’infanzia, scuola primaria, scuola secondaria 1° grado. Indirizzi”.

DISCIPLINA DEI SERVIZI PUBBLICI LOCALI

L’art. 112 del D.Lgs. n. 267/2000 definisce “Servizi pubblici locali” quei servizi che hanno “*per oggetto la produzione di beni ed attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali.*”

Il “servizio” deve qualificarsi come “pubblico” quando, a prescindere dalla modalità di gestione da parte della pubblica amministrazione o dei privati, sia diretto a soddisfare direttamente le esigenze dell’utenza in ragione del fatto che il soddisfacimento diretto e immediato dei bisogni dell’utenza è l’elemento che differenzia il servizio pubblico da ogni altra attività privata imprenditoriale.

La scelta della modalità di affidamento dei servizi pubblici locali di rilevanza economica deve perseguire, nel rispetto della normativa vigente, i seguenti obiettivi:

- a) efficacia rispetto alle finalità di interesse generale degli enti territoriali;
- b) economicità in termini di costi di fornitura dei servizi, nell’interesse degli utenti e nel rispetto dei vincoli di finanza pubblica;
- c) tutela della concorrenza.

In particolare, la normativa comunitaria prevede che gli enti locali possano procedere ad affidare la gestione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica secondo le tre seguenti modalità:

1. il ricorso al mercato: esternalizzazione a terzi con espletamento di procedure ad evidenza pubblica secondo le disposizioni in materia di appalti o concessioni di servizi;
2. il partenariato pubblico-privato istituzionalizzato;
3. gestione “in house”.

La prima modalità rappresenta il modello della così detta evidenza pubblica, ossia della scelta del soggetto affidatario previa gara, rispettosa del principio comunitario di libera concorrenza.

La seconda modalità si riferisce al fenomeno delle società miste, si realizza attraverso la cosiddetta gara a doppio oggetto, riguardante sia la qualità di socio che la gestione del servizio, in cui la società viene costituita per una specifica missione in base a una gara che ha ad oggetto la scelta del socio e l’affidamento della missione medesima.

La terza modalità è il cosiddetto “in house” che consente l’affidamento diretto, senza gara, a un soggetto solo formalmente, e non sostanzialmente, diverso dall’ente affidante nel rispetto dei principi, direttive comunitarie e norme interne di recepimento.

La competenza sulla scelta della modalità di affidamento dei servizi pubblici locali spetta al Consiglio Comunale, organo in grado di interpretare i bisogni della collettività locale, valutarne le necessità e soddisfarle.

A tal fine, gli enti devono motivare le proprie decisioni, attraverso una valutazione comparativa di convenienza, nella relazione che, ai sensi dell'art. 34 del D.L. 179/2012 (convertito in Legge 17 dicembre 2012, n. 221), sono tenuti a predisporre e pubblicare prima di procedere all'affidamento del servizio.

L'art. 34, comma 20, del D.L. n. 179 del 18/10/2012 infatti dispone 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”*.

Il servizio di mensa scolastica possiede le caratteristiche del servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché s'innesta in un settore per il quale esiste, quanto meno in potenza, una redditività, e quindi una competizione sul mercato e eroga prestazioni alla pluralità dell'utenza (finanziato anche se parzialmente dalle tariffe di contribuzione degli utenti in base all'ISEE), offerto alla popolazione scolastica con modalità che ne garantiscono l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti ed a prezzi accessibili. Si ricorda che sono considerati privi di rilevanza economica i servizio che, per loro natura o per le modalità con cui viene svolta la relativa gestione, non danno luogo ad alcuna competizione e quindi sono irrilevanti ai fini della concorrenza.

La presente relazione è redatta ai sensi dell'art. 34, comma 20 del D.L. n. 179/2012 relativamente all'affidamento del servizio di mensa scolastica individua:

- la sussistenza dei requisiti richiesti dall'ordinamento comunitario e nazionale per la forma di affidamento prescelta;
- l'esame degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale;
- le ragioni, sia gestionali che economico-finanziarie, sulla base delle quali l'Amministrazione comunale ha optato per l'affidamento prescelto.

In termini di contenuti specifici, quindi la presente relazione:

- individua la normativa di riferimento;
- definisce le caratteristiche del servizio e gli obblighi di servizio pubblico e universale nonché gli specifici obblighi di servizio del comune;
- descrive il servizio di mensa scolastica e la relativa organizzazione;
- dà conto della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo e nazionale per la forma di affidamento prescelta;
- individua in conclusione l'ente affidante, il gestore ed il contratto di servizio indicando le compensazioni economiche se previste.

Al fine di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, la presente relazione viene pubblicata sul sito istituzionale del Comune di Senorbì.

SEZIONE B

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE

B.1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica fino al mese di giugno 2019 è stato gestito dall'Unione dei Comuni Trexenta, ente cui il Comune di Senorbì ha aderito, sulla base della deliberazione di Consiglio Comunale n. 52 del 11/09/2003 avente ad oggetto *“Trasferimento all'Unione dei Comuni Trexenta del servizio di mensa scolastica. Approvazione convenzione tra i Comuni di Senorbì, Gesico e Guamaggiore e l'Unione per la gestione dl servizio”*.

Successivamente, considerato che la carenza e l'alternanza del personale che presta servizio presso l'Unione dei Comuni non consentiva di assicurare una gestione professionale qualificata, unitaria e semplificata di tutte le procedure inerenti il servizio in oggetto ed un miglioramento dello stesso sotto il profilo qualitativo con recupero di margini di economicità ed efficienza e dato atto che la gestione del servizio in argomento non rispondeva più alle esigenze, aspettative e necessità del Comune di Senorbì con deliberazione n. 11

dell'8/05/2019 il Consiglio Comunale ha deliberato la revoca del trasferimento della funzione di gestione del servizio di mensa scolastica dall'Unione dei Comuni Trexenta.

Il servizio si colloca fra le misure a sostegno della frequenza scolastica. La forma di gestione finora adottata è quella dell'affidamento esterno. Il Comune Senorbì non avendo alle proprie dipendenze personale con competenza tecnico professionale adeguata né una struttura dove produrre i pasti, ha provveduto alla gestione del servizio in questione mediante affidamento a ditta esterna, in possesso dei requisiti e della competenza tecnico professionale richiesti per tale servizio.

Il servizio garantisce, dunque, la refezione scolastica per gli studenti ed il personale delle scuole dell'infanzia e primarie di 1° grado afferenti all'Istituto comprensivo di Senorbì. Fornisce giornalmente un pasto completo costituito da: primo piatto, secondo piatto e contorno, frutta, pane e bevande.

Il menù attualmente in uso è stato sottoposto all'approvazione del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione). Il menù, in ottemperanza alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica nazionali e regionali, è articolato su cinque settimane e suddiviso in menù "autunno-inverno" ed in menu "primavera-estate". La quantità di ciascun ingrediente è definita in base ai livelli minimi di nutrienti raccomandati, LARN, secondo le indicazioni ministeriali.

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L., garantendo la preparazione di pasti in conformità alle Linee guida vigenti.

L'appaltatore dovrà approntare diete personalizzate, ovvero diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari/celiachia etc.).

Il servizio è svolto dall'affidatario con proprie risorse umane e strumentali, a suo rischio e con l'assunzione a proprio carico di tutti gli oneri attinenti al servizio stesso, nessuno escluso.

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico tenuto conto dell'articolazione oraria stabilita dalla scuola.

In particolare, il servizio mensa comprende la fornitura degli alimenti, la preparazione e la somministrazione dei pasti "in loco", rispettivamente per:

- n. 5 giorni con riferimento alla scuola dell'infanzia e della scuola primaria (dal lunedì al venerdì) nel periodo ottobre - giugno di ciascun anno scolastico;
- n. 2 giorni con riferimento alla scuola secondaria di 1° grado (martedì e giovedì) nel periodo ottobre - giugno di ciascun anno scolastico;

A – n. 1 sede di Scuola dell 'infanzia Statale: sede Località Simieri.

Usufruiscono del servizio tutte le classi. Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì

B – n. 1 sedi di Scuola primaria sede Piazza Italia.

Usufruiscono del servizio le classi del corso A che svolgono orario prolungato. Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì.

C. – n. 1 sede di Scuola Secondaria di 1° grado Sede Via Campiooi.

Usufruiscono del servizio le classi 2[^] e 3[^] corso A. Funzionamento servizio mensa: Martedì e Giovedì.

L'affidamento del servizio comprende la gestione giornaliera della mensa scolastica in tutte le sue fasi che vengono di seguito descritte:

- acquisto delle derrate alimentari e loro conservazione;
- **acquisto di** quanto necessario per la **pulizia e sanificazione dei locali** adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti;
- rilevazione dell'utenza (presenze giornaliere e prenotazione dei pasti secondo le modalità previste dal capitolato speciale);
- **preparazione** cottura e confezionamento dei pasti, nel rispetto del menu e in base al numero di presenze giornaliere degli utenti, presso un centro cottura operativo di cui la ditta abbia la disponibilità;

- fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari);
- fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nei refettori (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli). Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, assolutamente vietati, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e posate in ceramica, vetro o materiali lavabili, nel caso non fosse possibile dovranno obbligatoriamente essere utilizzate posate, bicchieri, piatti, tovaglioli, tovaglie per tavoli in materiale compostabile;
- predisposizione dei refettori con allestimento dei tavoli;
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori delle scuole in idonei contenitori con veicoli idonei dotati delle necessarie autorizzazioni sanitarie;
- ricevimento dei pasti in ogni singolo plesso scolastico sede di refettorio;
- distribuzione dei pasti con porzionatura, scodellamento e somministrazione dei pasti agli utenti presso i refettori delle scuole sopra individuati;
- assistenza ai minori della scuola dell'infanzia durante il pranzo provvedendo in particolare, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- **alla fornitura dell'acqua** durante i pasti: la soluzione preferibile è somministrare durante i pasti l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. In ogni caso, se tale soluzione non è perseguibile per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi;
- pulizia e riordino, dopo i pasti, dei refettori, dei locali interessati al servizio e dei tavoli;
- gestione dei rifiuti provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai refettori, secondo le modalità previste dal capitolato speciale;

Gli obblighi imposti all'appaltatore saranno descritti dettagliatamente nel Capitolato Speciale.

Il centro cottura dovrà essere a norma sotto il profilo igienico sanitario ed in regola con le autorizzazioni rilasciate dalla A.T.S. Sardegna e situato a distanza non superiore a 10 Km dal Comune di Senorbi, considerando il percorso stradale più breve;

B.2 OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE

Si deve al D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 63, attuativo della delega conferita al governo con la legge 107 del 2015, un tentativo di definizione delle modalità erogative delle "prestazioni in materia di diritto allo studio, in relazione ai servizi erogati dallo Stato, dalle regioni e dagli enti locali nel rispetto delle competenze e dell'autonomia di programmazione".

Tra di esse, l'articolo 2 annovera i "servizi di mensa" che, in forza di quanto disposto dall'articolo 6, sono erogati, in funzione dell'attuazione del tempo pieno e per garantire il diritto allo studio, "a richiesta degli interessati" e "nei limiti dell'organico disponibile e senza nuovi o maggiori oneri per gli enti pubblici interessati".

Il pieno accesso alle opportunità formative passa anche attraverso l'offerta di servizi che consentano il prolungamento dell'orario di apertura delle strutture scolastiche. La mensa assume rilievo fondamentale soprattutto in scuole situate in contesti territoriali fortemente deprivati sia economicamente che socialmente, così da consentire, da un lato, l'apertura pomeridiana delle scuole per le attività socio-educative e, dall'altro, di contrastare la povertà alimentare dei bambini e dei ragazzi. L'ambito scolastico assume importanza quindi anche rispetto al garantire una alimentazione corretta a tutti i bambini, almeno una volta al giorno, e una opportunità di educazione alimentare.

Il servizio di mensa scolastica tuttavia, nel percorso giurisprudenziale, ha assunto nel tempo aspetti di servizio a domanda individuale e di servizio di interesse generale. La previsione che inquadra il servizio tra quelli a domanda individuale fa sì che lo stesso assuma le caratteristiche di servizio pubblico ormai unanimemente riconosciute nell'universalità, non discriminazione e accessibilità.

Di norma, i servizi pubblici a domanda individuale sono, infatti, attivabili non già in forza di una determinazione autoritativa che prescinde dalla domanda emergente dal mercato, ma proprio in funzione del soddisfacimento di una domanda, sia pur solo parzialmente espressa e che ha l'onere di contribuire al sostentamento dei loro costi di produzione.

Sebbene la legge 146 del 1990 non lo annoveri tra i servizi essenziali in tema di istruzione, il servizio di mensa scolastica è stato ritenuto dalla Commissione di Garanzia sugli Scioperi come intimamente collegato, da un rapporto di carattere strumentale, all'attività didattica ed educativa, in quanto volto ad assicurare la continuità dell'attività didattica. Lo stesso Consiglio di Stato ha affermato che "la ristorazione scolastica assume le caratteristiche di servizio essenziale pur strumentale all'attività scolastica, in quanto funzionale a garantire l'attività didattica nelle forme di impegno temporale attualmente vigenti" (Sez. V, 5 novembre 2012, n. 5589). Il servizio è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

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 via generale i principali obblighi di servizio imposti all'affidatario del servizio di mensa scolastica sono i seguenti:

- a) uguaglianza: l'erogazione dei servizi devono essere ispirate al principio di uguaglianza dei diritti dei cittadini. L'uguaglianza è intesa come divieto di ogni ingiustificata discriminazione nei confronti degli utenti;
- b) imparzialità: la ditta si comporta, nei confronti degli utenti secondo criteri di obiettività ed equità;
- c) continuità: la ditta dovrà svolgere le proprie attività in modo regolare e senza interruzioni;
- d) informazione: l'utente ha diritto di accesso alle informazioni in possesso della ditta che lo riguardano. Il diritto di accesso è esercitato secondo le modalità disciplinate dalla legge n. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni;
- e) efficienza ed efficacia: il servizio deve essere erogato in modo da garantire l'efficienza e l'efficacia.

SEZIONE C

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESELTA

La forma di gestione finora adottata è quella dell'affidamento esterno.

Attraverso l'appalto pubblico del servizio di mensa scolastica, il Comune di Senorbì ritiene che il servizio fornito da 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.

Per quanto detto sopra, si ritiene sussistano i requisiti e le ragioni indicate dall'art. 34, comma 20, del D.L. 179/2012, convertito, con modificazione, in L. 221/2012 per scegliere la forma di gestione del servizio di mensa scolastica mediante appalto, nel rispetto delle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 50/2016, in quanto ad oggi risulta essere la sola modalità di gestione perseguibile, visto che il Comune di Senorbì non dispone di adeguate risorse umane con competenze professionali specifiche né di una struttura dove poter produrre i pasti.

La selezione dell'operatore economico a cui affidare in appalto l'esecuzione del servizio mensa scolastica, sarà espletata tramite procedura da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Tale criterio consente di tenere in considerazione non solo l'aspetto economico, ma anche e soprattutto, quello tecnico - qualitativo.

Con la predisposizione della documentazione di gara (bando di gara, capitolato e relativi allegati), si provvederà alla progettazione dettagliata del servizio, compresa la definizione dei criteri per poter valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, integrando così i dati economici con quelli tecnici e qualitativi, tenendo conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

SEZIONE D

MOTIVAZIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELLA SCELTA

L'appalto, in conformità agli indirizzi stabiliti con deliberazione di G.C. n. 71 del 16.09.2022 e n. 76 del 30/09/2022, avrà una durata dal 09/01/2023 al 09/06/2023 con possibilità di rinnovo per il successivo anno scolastico 2023/2024.

La gara dovrà essere strutturata in n. 2 lotti, di cui n. 1 relativo alla Scuola dell'Infanzia e n. 1 relativo alla Scuola primaria e alla Scuola Secondaria di 1° grado, dando atto che chi presenta offerta potrà optare anche per uno solo dei lotti.

Il valore stimato dell'appalto per l'intera durata, dunque per il periodo compreso indicativamente tra gennaio 2023 e giugno 2023 (aa.ss. 2022/2023) con opzione per un ulteriore anno scolastico, è pari a:

LOTTO 1 SCUOLA INFANZIA € 102.089,00 iva esclusa

LOTTO 2 SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO € 156.202,00 iva esclusa

Relativamente ai costi del servizio, inquadrato come servizio di rilevanza economica, saranno coperti facendo riferimento a:

- quote di contribuzione stabilite di volta in volta;
- una quota di contribuzione a carico dell'Ente nella misura annualmente stabilita;
- contributo assegnato ai Comuni per le spese sostenute per i pasti al personale docente impegnato nella vigilanza e assistenza.

La legge 14 gennaio 1999, n. 4 ha previsto all'art. 3 l'erogazione di un contributo da assegnare agli Enti locali per le spese sostenute per il servizio di mensa scolastica offerto al personale insegnante statale impegnato nella vigilanza ed assistenza degli alunni delle scuole dell'infanzia, elementari e medie durante la refezione, stabilendo che, a decorrere dall'anno 1998, agli oneri derivanti dal servizio di mensa di cui al comma 3, si provvede con le disponibilità finanziarie destinate alla contrattazione collettiva per il comparto del personale della scuola. Il personale ATA di servizio alla mensa usufruisce anch'esso della mensa gratuita (art. 21 CCNL Comparto Scuola sottoscritto il 29 novembre 2007).

Con il Decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95 coordinato con la legge di conversione 7 agosto 2012, n. 135 (articolo 7, comma 41) viene disposto che il contributo agli Enti locali per le spese sopportate in relazione al servizio di mensa scolastica per gli insegnanti sia attribuito direttamente agli enti locali (e non più alle scuole) in proporzione al numero di classi che accedono al servizio di mensa (non più in base al numero dei pasti realmente erogati), con riferimento all'anno scolastico che ha termine nell'anno finanziario di riferimento. Detto contributo assegnato direttamente ai Comuni concorre ad abbattere i costi generali del servizio.

La base d'asta del singolo pasto sarà fissata nella misura massima di € 6,00 esclusi € 0,04 costi per la sicurezza non soggetti a ribasso ed al netto d'iva.

Il numero di pasti stimati è il seguente:

LOTTO 1 INFANZIA presunti n. 9450 pasti alunni e n. 918 pasti insegnanti/collaboratori

LOTTO 2 PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO presunti n. 15.692

Eventuali modifiche e/o adattamenti saranno funzionali all'adozione delle misure di contrasto alla diffusione del virus Covid-19.