



Città di
RIVAROLO CANAVESE

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

(Scuola dell'Infanzia – Scuola Primaria – Scuola Secondaria di I grado)

*Affidamento del servizio per gli anni 2026-2027-2028
ed eventuale proroga per il triennio 2029-2031*

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

PREMESSA

Con contratto rep. n. 6312 del 10/06/2019 veniva affidato alla CAMST Soc. Coop. A.R.L. con sede in Castenaso (BO) l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per il triennio educativo 2019/2021. In ragione di plurime sospensioni e varianti del contratto, dovute a cause di forza maggiore (emergenza Covid-19), la sua scadenza era stata differita al 31/07/2022.

Sussistendo esplicita opzione di rinnovo ai sensi dell'art 35, c. 4, del D.Lgs. n. 50/2016, veniva rinnovato l'affidamento per il periodo 01/09/2022 – 31/08/2025 con contratto rep. N. 6469 del 21/04/2023.

Il contratto in corso è giunto a naturale scadenza il 31/08/2025.

Si è reso pertanto necessario avviare le procedure per un nuovo affidamento al fine di garantire continuità nell'erogazione del servizio di ristorazione scolastica e contestualmente disporre la proroga tecnica del contratto in essere, per consentire l'individuazione di un nuovo contraente, con finalità di espletamento o completamento delle procedure del nuovo affidamento

A tale scopo, l'Amministrazione Comunale, con D.G.C. n. 97 del 07.05.2025, ha dettato gli indirizzi per la predisposizione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Rivarolo Canavese, per gli anni 2026-2028.

Si tratta di un servizio preesistente, e non già di un servizio pubblico locale di nuova istituzione.

Attualmente il servizio viene reso tramite appalto; dall'analisi dei risultati della gestione, sotto il profilo della qualità delle prestazioni e dei costi per l'ente locale, si ritiene che gli obiettivi di interesse pubblico e di continuità del servizio siano stati ampiamente raggiunti, grazie all'efficiente ed efficace gestione da parte di operatore specializzato del settore e al controllo dell'esecuzione del contratto espletato da parte del Comune e degli altri soggetti esercitanti, in forma coordinata, forme di controllo (ASL competente, Istituto Comprensivo "Guido Gozzano", Commissione mensa, utenza mediante riscontro ad attività di misurazione della soddisfazione).

Individuato quale "servizio pubblico di rilevanza economica" ai sensi del D.Lgs. 201/2022, ai fini della scelta della modalità di gestione e della definizione del rapporto contrattuale il Comune tiene conto delle caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare (inclusi i profili relativi alla qualità), della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi, nonché dei risultati della gestione in corso.

Alla luce di quanto sopra espresso, con delibera del Consiglio Comunale n. 65 del 20/12/2024, è stata approvata, in attuazione dell'art. 30 del D.Lgs. 201/2022, la Relazione di cognizione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica, contenente per il servizio di ristorazione scolastica l'indirizzo a mantenere invariata l'attuale modalità di gestione.

Poiché trattasi di servizio a domanda individuale e considerato che, in condizioni operative normali, la fluttuazione della domanda non incide significativamente sul recupero dei costi per la gestione dello stesso, si è ritenuto opportuno confermare la scelta della gestione del servizio di ristorazione scolastica attraverso l'appalto.

Il progetto d'appalto è stato elaborato ai sensi del "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici", emanato con D.Lgs. 36/2023 e relativo Correttivo "Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.", emanato con D.Lgs. 209/2024.

Il servizio in corso di affidamento è previsto nel Programma triennale degli acquisti di beni e servizi 2025/2026/2027 di cui all'Art. 37 del Codice, approvato con D.C.C. n. 75/2024 e relativi aggiornamenti, nel rispetto dei documenti programmati, in coerenza con il bilancio e secondo le norme della programmazione economico finanziaria ed i principi contabili degli Enti locali.

La procedura scelta per il servizio oggetto della presente relazione è un appalto di servizi, come disciplinato dal D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. (Codice dei contratti).

Il contesto di pianificazione e programmazione alla base del progetto per il nuovo affidamento, si ritrova nei seguenti documenti:

- Deliberazione di Giunta Comunale n. 97 del 07/05/2025, avente ad oggetto *“Indirizzi per la predisposizione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto ambientale, per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Rivarolo Canavese, per gli anni 2026-2028”*;
- Bilancio di previsione per il triennio 2025/2027, approvato con deliberazione di Consiglio comunale n. 80 del 27/12/2024;
- Deliberazione di Consiglio Comunale n. 22 del 27/06/2025, avente ad oggetto *“Ratifica variazione di bilancio di competenza della Giunta assunta in via d'urgenza (art. 175, comma 4, tuel) - variazione n.8 ^- assunta con deliberazione G.C. 121 del 4/06/2025”*;
- Piano Esecutivo di Gestione (PEG), approvato con D.G.C. n. 5 del 15/01/2025 e successiva *“Variazione al Piano Esecutivo di Gestione 2025/2027 ai sensi dell'art.175, comma 5-bis, d.lgs. n. 267/2000”*, approvata con deliberazione della Giunta comunale n. 50 del 12/03/2025;
- Programma triennale degli acquisti di beni e servizi 2025/2027, approvato con D.C.C. n. 75 del 27/12/2024 – CUI: S01413960012202500006 e successive variazioni;
- Documento Unico di Programmazione (DUP) per il triennio 2025/2027, approvato con D.C.C. n. 79 del 27/12/2024.

Modalità di affidamento	Affidamento tramite procedura aperta di rilevanza comunitaria (d.lgs. 201/2022, art. 14, comma 1, lett. a) ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, di cui agli artt. 130 e 108 del medesimo decreto.
Durata dell'affidamento	La durata dell'appalto (escluse eventuali opzioni) è di anni 3, a decorrere dalla data del verbale di consegna del servizio, per il periodo 01.01.2026 – 31.12.2028. E' prevista l'opzione di proroga contrattuale ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice Contratti, per ulteriore triennio 2029-2031.
Territorio e popolazione interessata dal servizio affidato o da affidare:	Il servizio oggetto dell'affidamento interessa le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rivarolo Canavese (abitanti n. 12.417). La popolazione interessata dalla fornitura del servizio si stima in circa 750 iscritti annuali al servizio . Sulla base del numero medio dei pasti effettivamente consumati nei precedenti anni scolastici, si stima un totale di n. 95.567 pasti ad anno scolastico, per un totale nel triennio di n. 286.701 ca. pasti .

Soggetto responsabile della compilazione	
Nominativo:	Dott.ssa Veronica Fornace
Ente di riferimento	Comune di Rivarolo Canavese
Area/servizio:	Responsabile Settore Affari Generali e Servizi al Cittadino
Telefono:	0124.454616
Email/PEC	veronica.fornace@rivarolocanavese.it
Data di redazione	02.09.2025

SEZIONE A - CONTESTO GIURIDICO E INDICATORI DI RIFERIMENTO

A.1 - Contesto giuridico

Il D.lgs. 23 dicembre 2022, n. 201 “Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica”, entrato in vigore il 31 dicembre 2022, delinea il nuovo quadro normativo generale per l’organizzazione e la gestione dei servizi di rilevanza economica generale a livello locale. In particolare, all’articolo 14 comma 3 è prevista, riguardo alla scelta della modalità di gestione di un servizio, la redazione di una relazione in capo all’Ente affidante i cui contenuti sono meglio descritti nella seguente Sezione dedicata alla normativa di riferimento.

Il D.lgs. n. 201/2022 ha abrogato l’art. 34, co. 20, del d.l. 18 ottobre 2012 n. 179, che prevedeva la redazione di un’apposita relazione che desse conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall’ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisse i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche eventualmente previste, sostituendo tale relazione con la valutazione di cui all’art. 14 del d.lgs. 201/2022.

Più precisamente, ai fini della scelta della modalità di gestione del servizio e della definizione del rapporto contrattuale, l’ente locale predispone una relazione nella quale dà atto delle proprie specifiche valutazioni, nei termini indicati ai commi 2 e 3 di seguito riportati:

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

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

La ristorazione scolastica si configura come servizio pubblico a domanda individuale, che l’ente ha istituito nell’ambito della sua competenza ad assumersi la produzione di attività volte a promuovere lo sviluppo socio economico e civile della comunità locale.

Con la scelta di istituzione di tale servizio, il Comune si obbliga a fornirlo a tutti coloro che lo richiedano, stabilendo una quota di finanziamento a carico dell’utente, differenziata per capacità contributiva.

Il servizio di refezione scolastica rientra tra gli interventi attuativi del diritto allo studio di cui all’art. 327 del D.lgs 297/1994, la cui competenza amministrativa è attribuita agli enti locali ai sensi dell’art. 45 del DPR 616/1977. Spetta dunque al Comune garantire il servizio di ristorazione scolastica, che si connota come un vero e proprio momento educativo all’interno dell’attività scolastica.

La Regione Piemonte ha dato attuazione al citato art. 45 assegnando ai Comuni, da ultimo con la Legge Regionale n. 28 del 28 dicembre 2007, le funzioni di cui all’art. 42 del predetto D.P.R. La L.R. 28/2007 specifica, in particolare all’art. 31, che i Comuni esercitano, tra le altre, le funzioni inerenti la mensa per le scuole dell’infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

La disciplina regionale precisa che l’organizzazione del servizio di mensa è di competenza dei comuni ove ha sede la scuola (art. 31, comma 1, lett. c, n. 1, e comma 3, L.R. 28/2007). Nella normativa più recente il servizio di ristorazione scolastica tende a essere ricompreso nel novero dei servizi pubblici essenziali, per la considerazione della sua funzione non soltanto strumentale a un’offerta educativa prolungata e al riconoscimento concreto del diritto allo studio, ma quale parte integrante di un programma scolastico che include l’educazione alimentare,

nutrizionale e alla salute come complemento dell'intervento formativo stesso. Si consideri inoltre, non da ultimo, la sua attitudine al contrasto della povertà minorile e della povertà alimentare (CdS, sez. V, sent. 5589/2012; art. 2, comma 1, lett. h, D.Lgs. 175/2016; D.P.R. 31 agosto 2016; prot. n. 26 del Trattato sul funzionamento dell'UE), tanto che nel IV Piano nazionale di azione e di interventi per la tutela dei diritti e lo sviluppo dei soggetti in età evolutiva (d.P.R. 31 agosto 2016) il servizio di mensa scolastica viene prefigurato come livello essenziale delle prestazioni sociali, ai sensi dell'articolo 117, secondo comma, lettera m), della Costituzione, in attuazione della Convenzione dell'ONU sui diritti del fanciullo.

Nel contesto normativo regionale, il servizio recepisce le *"Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte"*, approvate nel 2024 con D.D. n. 286 del 23 aprile 2024, nel contesto del Piano Regionale della Prevenzione 2020-2025 in collaborazione tra Regione Piemonte, Strutture ospedaliere e Dipartimenti di prevenzione delle ASL piemontesi, al fine di provvedere ad un lavoro sinergico tra le varie istituzioni coinvolte nell'ambito specifico.

In ambito nazionale, con il Decreto del Ministero n. 65 del 10 marzo 2020 sono stati definiti i *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"*. Ai sensi dell'art. 1 comma 2 del citato Decreto ministeriale il servizio di ristorazione oggetto della presente relazione rientra nella categoria dei servizi di ristorazione collettiva ai quali si applicano i criteri ambientali minimi (CAM).

Si richiamano inoltre le *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica"* redatte ed aggiornate dal Ministero della Salute nel 2021 e 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.

Il servizio osserva inoltre le regole dettate, a livello comunitario dai Regolamenti (CE) 178/2002, 852/2004, 853/2004 e 2074/2005, e dai Regolamenti (UE) 1169/2011, 2017/625 e 848/2018, in materia di alimenti, igiene, agricoltura biologica, etichettatura.

Gli atti relativi alla procedura di gara in corso sono i seguenti:

- Deliberazione di Giunta Comunale n. 97 del 07/05/2025, avente ad oggetto “Indirizzi per la predisposizione dell'appalto del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto ambientale, per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Rivarolo Canavese, per gli anni 2026-2028”;
- Deliberazione di Consiglio Comunale n. 22 del 27/06/2025, avente ad oggetto “Ratifica variazione di bilancio di competenza della Giunta assunta in via d'urgenza (art. 175, comma 4, tuel) -variazione n.8 ^-assunta con deliberazione G.C. 121 del 4/06/2025”;
- Deliberazione di Giunta Comunale n. 162 del 21/07/2025, con cui si è approvato il Progetto unico per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, con relativo Capitolato speciale di appalto e schema di contratto;
- Determinazione n. 396 del 23/07/2025, avente ad oggetto “Appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale triennio 01.09.2022/31.08.2025 – CIG 93749830b7 – proroga tecnica del contratto dal 01.09.2025 al 31.12.2025;
- Determinazione n. 442 del 26/08/2025, avente ad oggetto *“Servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale. Periodo dal 01/01/2026 al 31/12/2028 con opzione di proroga, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del d.lgs. 36/2023 per il triennio 2029/2031. Individuazione modalità di gara, approvazione schema di disciplinare e relativi allegati e delega alla Città Metropolitana di Torino allo svolgimento della procedura di gara in qualità di stazione unica appaltante”*.
- Determinazione del Dirigente della Centrale Unica Appalti e Contratti n. 6119 del 31/10/2025 con cui è stata formalizzata l'aggiudicazione definitiva della procedura di appalto in oggetto, all'operatore economico CAMST SOC. COOP. A.R.L., con sede in via Tosarelli 318, Castenaso frazione Villanova, C.F. 00311310379 P.Iva 00501611206;

A.2 - Indicatori di riferimento e schemi di atto

INDICATORI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Il Capitolato speciale di appalto relativo al servizio, al Titolo VII, contiene apposita sezione denominata “Controlli di qualità” che declina nei diversi articoli le seguenti disposizioni in materia di monitoraggio della qualità del servizio e del grado di soddisfazione dell’utenza:

“Art. 42 – Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di refezione scolastica e la qualità della produzione, il Comune e l’Aggiudicatario provvedono, ognuno per la propria competenza, ad effettuare i controlli di merito.

Oltre che direttamente dal Comune, i controlli saranno effettuati dai competenti servizi dell’ASL, nonché da eventuali organismi esterni incaricati dal Comune (ad esempio: Commissione mensa dei genitori e insegnanti).

L’Aggiudicatario dovrà garantire l’accesso a tutti i soggetti autorizzati all’espletamento dei controlli in questione.

Verranno effettuati controlli sulle derrate alimentari, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo e igienico sanitario e qualora non risultassero conformi, l’Aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o a sostituirle immediatamente, addebitando all’Aggiudicatario, oltre alle spese inerenti al ritiro, anche tutti gli oneri sostenuti per i controlli e analisi, riconoscendo comunque al Comune la facoltà dell’addebito delle penalità previste all’art. 65.

Art. 43 – Controlli da parte del Comune

È facoltà del Comune effettuare, periodicamente senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall’Aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L’Aggiudicatario dovrà garantire l’accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Il personale addetto al controllo è tenuto a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell’Aggiudicatario, il quale deve garantire che il proprio personale non interferisca sulle procedure di controllo degli organismi o tecnici incaricati dal Comune.

Il Comune farà pervenire all’Aggiudicatario per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l’Aggiudicatario deve uniformarsi nei tempi stabiliti.

L’Aggiudicatario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L’Aggiudicatario sarà tenuto inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune.

Sono fatte salve le norme relative all’applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l’ausilio di macchina fotografica e ripresa video.

L’Amministrazione Comunale potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- *l’organizzazione del servizio e l’organico utilizzato;*
- *l’igiene della produzione;*
- *la qualità delle derrate alimentari;*
- *il rispetto dei CAM 2020;*
- *il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;*
- *il piano di autocontrollo igienico, il rispetto del Sistema Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;*
- *la verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie;*
- *le modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfezione;*
- *la verifica del grado di soddisfazione dei bisogni attesi dall’utente;*
- *l’adeguatezza delle attrezzature.*

I verbali dei controlli effettuati dal Comune costituiscono a tutti gli effetti documentazione valida ai fini della

verifica di conformità ai sensi del Capo II dell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

La Commissione Mensa potrà effettuare verifiche sull'andamento del servizio, con la compilazione di apposita scheda report fornita dal competente ufficio, al fine di rilevare: rispetto delle forniture delle derrate alimentari, rispetto del menù, temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, rispondenza delle grammature, date di scadenza dei prodotti, pulizia degli ambienti, temperature dei pasti al momento della distribuzione, nell'ambito della regolamentazione emanata dall'Amministrazione Comunale con appositi atti.

Art. 44 – Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario.

In ossequio a quanto disposto dai Regolamenti CE n. 178/2002 e n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni, l'Aggiudicatario dovrà produrre entro 30 giorni dall'attivazione del servizio e a pena di decadenza dal contratto, apposito Manuale di Autocontrollo Aziendale basato sul sistema HACCP.

Nel Manuale di Autocontrollo Aziendale dovranno essere sviluppati adeguati diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari e dei processi svolti nel centro cottura e nei punti di distribuzione, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi.

Il Manuale di Autocontrollo HACCP, redatto con riferimento puntuale al servizio, strutture e locali di cui al presente appalto, dovrà essere opportunamente modificato e integrato, se richiesto, dai competenti organi sanitari di controllo e sulla base delle loro eventuali osservazioni. Il materiale dovrà a cura ed onore dell'Aggiudicatario, essere aggiornato, modificato e integrato in conseguenza di intervenute modifiche legislative e regolamentari o per l'acquisizione di nuove tecniche scientifiche di indagine e controllo sull'igiene degli alimenti.

Inoltre, l'Aggiudicatario deve essere in possesso di un sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.

Art. 45 – Diritto di controllo da parte della Commissione mensa.

I genitori degli alunni e gli insegnanti possono partecipare al funzionamento del servizio di ristorazione scolastica mediante apposita Commissione mensa.

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti del Comune; la sua composizione e le sue attribuzioni sono regolamentate con atti interni al Comune che sono resi noti all'Aggiudicatario.

Il Comune provvederà a comunicare all'Aggiudicatario il nominativo dei componenti l'organismo di rappresentanza degli utenti che possono accedere ai locali di produzione e consumo, nonché l'elenco delle attività che questi possono esercitare.

L'Aggiudicatario deve fornire obbligatoriamente ai componenti della Commissione camici e copricapo monouso che i componenti stessi dovranno indossare per poter accedere ai centri di cottura, nelle modalità indicate dalla ditta stessa.

Art. 46 - Informazione e verifica della soddisfazione dell'utente

L'I.A. deve garantire e attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

L'aggiudicatario si impegna, sulla base delle indicazioni fornite dall'amministrazione comunale, alla pubblicazione sul portale genitori ed eventualmente alla stampa ed alla distribuzione agli utenti di tutto il materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù, nonché le informazioni relative all'organizzazione del servizio ed agli aspetti dietetici – nutrizionali dei menù proposti.

L'Impresa dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazione continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio. A tal fine l'aggiudicatario è obbligato a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa convocate dal Comune.

Della verifica della soddisfazione dell'utenza dovrà essere data evidenza all'Amministrazione comunale.

L'Aggiudicatario trasmetterà al Comune una relazione annuale sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma del personale, all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, al grado di soddisfazione dell'utenza.

Art. 47 – Carta della Qualità dei Servizi

L'Aggiudicatario, come previsto dalla legislazione vigente, dovrà predisporre apposita "Carta della Qualità dei Servizi".

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà consegnare al Committente la Carta della Qualità dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti. Entro 30 giorni dal ricevimento il Committente potrà richiedere integrazioni a cui l'Aggiudicatario sarà tenuto a conformarsi. La carta sarà sottoposta a revisione biennale, ovvero ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità."

L'impresa affidataria del servizio opera in un **Sistema di Qualità**, cioè si attiene nella propria attività alle regole ISO, le quali garantiscono che il processo produttivo adottato sia adeguato a garantire un prodotto di qualità e adotta **appositi strumenti di verifica e controllo della qualità**, previsti nei criteri di valutazione dell'offerta tecnica in apposita sezione denominata "*Soluzioni migliorative a supporto della qualità del servizio*".

Il monitoraggio e la reportistica della soddisfazione dell'utenza e della qualità del servizio sono considerati elementi chiave, specialmente in un contesto attento alla crescita sana e completa del bambino. L'importanza dell'impatto del servizio è riconosciuta non solo sull'utenza che frequenta la mensa, ma anche sugli organi di controllo e verifica. A tale scopo, l'impresa affidataria adotta un **Sistema di Gestione Integrato** organizzato come risultante dell'integrazione di 3 distinti sistemi di gestione: *Sistema di Gestione per la Qualità, la sicurezza alimentare e la tracciabilità aziendale; Sistema di Gestione Ambientale e per la Sicurezza; Sistema di Gestione per la Responsabilità sociale d'Impresa*. Tale Sistema di Gestione Integrato è organizzato in modo da ottemperare alle norme UNI EN ISO 9001:2015; UNI EN ISO 22000:2018; UNI EN ISO 22005:2008; UNI EN ISO 14001:2015; ISO 45001:2018; SA8000:2014.

L'impresa, attraverso apposito Ufficio Sistemi Integrati, ha elaborato un **Percorso di Verifica e Ricerca Qualità di Servizio**, basato su **cluster di indicatori** relativi ai diversi aspetti del processo produttivo/distributivo, con relativi livelli qualitativi attesi (LQA) definiti per ogni singolo indicatore. Tale griglia di indicatori, allegata all'offerta tecnica, sarà utilizzata nelle verifiche e nelle rilevazioni, per monitorare l'andamento del servizio in tempi continui/periodici e orientare in modo strutturato le azioni di miglioramento della qualità.

In merito alle modalità di valutazione oggettivabile del gradimento complessivo del servizio e della proposta gastronomica, si predispone un **piano di controlli periodici** volto all'analisi della soddisfazione dell'utenza attraverso una rilevazione a campione che coinvolge bambini e adulti fruitori del servizio. Per ogni rilevazione si procederà all'elaborazione di Report di soddisfazione dell'utenza (**customer satisfaction**) e adozione di azioni correttive, i cui esiti saranno condivisi con Amministrazione Comunale, Direzione Scolastica e Commissione Mensa.

SCHEMA DI CONTRATTO TIPO

Si allega schema di contratto (Allegato 1).

In merito al rispetto degli obblighi contrattuali, non si sono riscontrate situazioni di grave inadempimento degli obblighi contrattuali o criticità non risolte nell'esecuzione del contratto.

SEZIONE B – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

B.1 - Caratteristiche del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Rivarolo Canavese si sostanzia in tutte le attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti agli utenti del servizio medesimo, per le mense scolastiche delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del territorio comunale.

Il servizio, sarà così articolato:

- per le scuole statali d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado ubicate nel territorio comunale, produzione dei pasti in regime tradizionale "fresco-caldo" presso centro cottura in disponibilità dell'Impresa Aggiudicataria, trasporto e somministrazione presso i refettori presenti nei diversi plessi scolastici, per alunni e personale docente;
- gestione di un ufficio di coordinamento – "Sportello Mensa" presso locali messi a disposizione dal Committente, con fornitura e gestione del sistema informatizzato di prenotazione e disdetta dei pasti, di riscossione indiretta

delle tariffe della mensa, di rendicontazione e gestione delle morosità.

Si specifica che si tratta di un servizio preesistente e non di servizio pubblico locale di nuova istituzione.

Si ipotizza che indicativamente il numero totale dei pasti che verranno consumati per ogni anno scolastico sarà di circa n. 96.000 pasti, per un totale nel triennio di circa 288.000 pasti.

In merito alla sostenibilità finanziaria ed i relativi costi per l'ente e i costi per gli utenti, si evidenzia che il servizio oggetto della gara è finanziato con fondi di bilancio dell'Ente. Il Comune si avvale della discrezionalità nel fissare le tariffe spettanti alle famiglie tenendo conto dei limiti delle disponibilità di bilancio.

Il servizio di ristorazione viene erogato mediante l'affidamento di un contratto di appalto, in grado di garantire all'Amministrazione un controllo più intenso del servizio.

L'appalto ha la durata di anni tre con possibilità di attivare l'opzione di proroga contrattuale ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice Contratti, per il triennio 2029-2030-2031, La durata del contratto è stabilita al fine di consentire di sfruttare economie di scala e di favorire la diminuzione del costo unitario per lo svolgimento del servizio.

I menù che verranno proposti dall'affidatario per le varie tipologie di utenze dovranno essere rispettosi delle Linee di indirizzo del DM del 10/3/2020 contenente i *Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva* e fornitura di derrate alimentari e definiti secondo le indicazioni previste dalle linee guida per l'elaborazione dei menù scolastici contenute nelle *"Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte"*, approvate nel 2024 con D.D. n. 286 del 23 aprile 2024, e vidimati dal SIAN di competenza territoriale.

I prodotti alimentari che l'appaltatore dovrà impiegare dovranno avere le caratteristiche previste da tali normative citate ed essere rispondenti alle ulteriori caratteristiche stabilite nel capitolato di appalto. Il servizio dovrà essere improntato ad una gestione volta a contenere le eccedenze e i residui alimentari.

La produzione dei pasti, in legame fresco-caldo, dovrà essere effettuata presso il centro di cottura in disponibilità dell'aggiudicatario, salvo la cottura di pasta e riso per i primi piatti, da effettuarsi presso i cuoci-pasta disponibili presso alcuni centri di distribuzione. L'impresa aggiudicataria del servizio dovrà disporre di un centro di cottura adeguato, opportunamente equipaggiato e autorizzato conformemente alle normative, come previsto nel Capitolo d'Appalto. L'impresa dovrà altresì fornire un sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze, addebito ed incasso dei pagamenti dell'utenza.

Fanno capo all'Amministrazione la definizione delle rette da applicare agli utenti, con relative modalità e criteri applicativi delle stesse.

Alla luce dei risultati e dell'esperienza pregressa, il Comune ritiene che l'affidamento del servizio in appalto ad un soggetto terzo, continui a costituire la miglior scelta per una gestione efficiente ed efficace del servizio, nonché per il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico, di convenienza economica e di garanzia di continuità del servizio.

B.2 - Obblighi di servizio pubblico e relative compensazioni

Il Comune, nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico, configura la ristorazione scolastica come un servizio essenziale in quanto strumentale alla garanzia del diritto di studio.

In considerazione di questa premessa l'Ente garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione individuando tariffe a carico delle famiglie secondo la propria discrezionalità e comunque nei limiti delle disponibilità di bilancio.

Il servizio di ristorazione scolastica è un servizio pubblico il cui costo è a carico del bilancio comunale a copertura totale. Parte dei costi connessi al servizio sono sostenuti attraverso le entrate derivanti dal pagamento delle tariffe da parte degli utenti. Ove le tariffe applicate all'utenza siano inferiori rispetto al costo del pasto, anche in ragione della situazione economica dell'utente, la differenza relativa al costo pasto è a carico delle risorse del bilancio comunale.

Il Comune garantisce altresì la non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etico-religiosi), favorisce le corrette abitudini alimentari, potenziando l'aspetto qualitativo del servizio.

Il servizio di ristorazione comunale è un servizio pubblico locale ed in quanto tale deve essere gestito con modalità che ne garantiscano l'accesso a tutti gli utenti che lo richiedano e a prezzi accessibili.

Gli obblighi di servizio pubblico si basano sui requisiti specifici imposti al fornitore del servizio per garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico.

Considerata la necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico di cui sopra, si ritiene che sussistano valide e motivate ragioni per procedere con l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica ad un soggetto terzo, in relazione alla necessità di acquisire un partner privato dotato delle capacità organizzative e tecniche per la gestione del servizio pubblico in oggetto. A tal proposito si fa presente come sul territorio comunale non siano presenti centri di cottura di proprietà dell'Amministrazione, dunque il servizio di ristorazione scolastica deve comprendere la produzione di pasti presso un centro cottura di proprietà o in disponibilità dell'affidatario e che comprenda la successiva consegna presso i vari plessi scolastici del territorio.

Per quanto concerne i principi generali del servizio pubblico locali si richiama l'articolo 3 del d.lgs. 201/2022, recante:

“1. I servizi di interesse economico generale di livello locale rispondono alle esigenze delle comunità di riferimento e alla soddisfazione dei bisogni dei cittadini e degli utenti, nel rispetto dei principi di sussidiarietà e proporzionalità.

2. L'istituzione, la regolazione e la gestione dei servizi pubblici di interesse economico generale di livello locale rispondono a principi di concorrenza, sussidiarietà, anche orizzontale, efficienza nella gestione, efficacia nella soddisfazione dei bisogni dei cittadini, sviluppo sostenibile, produzione di servizi quantitativamente e qualitativamente adeguati, applicazione di tariffe orientate a costi efficienti, promozione di investimenti in innovazione tecnologica, proporzionalità e adeguatezza della durata, trasparenza sulle scelte compiute dalle amministrazioni e sui risultati delle gestioni.

3. Nell'organizzazione e nella erogazione dei servizi di interesse economico generale di livello locale è assicurata la centralità del cittadino e dell'utente, anche favorendo forme di partecipazione attiva.”

L'erogazione del servizio dovrà quindi essere ispirata ai principi di egualianza, parità di trattamento, imparzialità, continuità, partecipazione del cittadino. Il servizio pubblico inoltre dovrà essere erogato in modo da garantire l'efficienza, l'efficacia, l'economicità e la trasparenza, al fine di assicurare un adeguato livello di valorizzazione delle prestazioni.

Si intende garantire il rispetto di tali principi attraverso l'erogazione del servizio da parte di ditte specializzate al fine di assicurare una gestione efficace ed efficiente del servizio di ristorazione scolastica, impegnando l'Amministrazione Comunale nel ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

In merito al funzionamento del servizio, soprattutto al rapporto con l'utenza e alla qualità degli alimenti e dei servizi si richiama quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto. Gli organismi preposti al controllo sono il Comune di Rivarolo Canavese nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate, nonché rappresentanti della Commissione Mensa. Il ruolo di controllo e vigilanza rappresenta una forma di tutela preventiva del consumatore in quanto impegna l'aggiudicatario a garantire determinati standard di qualità nell'erogazione del servizio. E' inoltre previsto l'esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario, che, in ossequio a quanto disposto dai Regolamenti CE n. 178/2002 e n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni, dovrà produrre entro 30 giorni dall'attivazione del servizio e a pena di decadenza dal contratto, apposito Manuale di Autocontrollo Aziendale basato sul sistema HACCP.

Nel Manuale di Autocontrollo Aziendale dovranno essere sviluppati adeguati diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari e dei processi svolti nel centro cottura e nei punti di distribuzione, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi.

SEZIONE C - MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

Per il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico sopra evidenziati, per favorire una gestione funzionale ed efficiente del servizio e garantirne la migliore fruibilità agli utenti, si ritiene che sussistano specifiche ragioni per l'affidamento del servizio ad un soggetto terzo dotato della capacità organizzativa necessaria per acquisire la gestione del servizio pubblico.

Al fine di garantire la massima concorrenza, trasparenza e partecipazione è stata scelta la procedura di gara ad evidenza pubblica, nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del d.lgs. 36/2023. La procedura si svolgerà mediante l'utilizzo di piattaforma telematica e con il supporto di una Stazione Unica Appaltante.

La modalità di affidamento prescelta, come anche più sopra anticipato, è l'affidamento ad un operatore economico di mercato, mediante procedura di gara ad evidenza pubblica per l'appalto del servizio.

Tali scelte rispondono alla normativa vigente e alla necessità di avvalersi di un soggetto esterno qualificato al fine di conseguire il miglior servizio possibile.

I criteri per l'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica, sono contenuti nel Disciplinare di gara e valutano anche le offerte migliorative presentate dai concorrenti. Si evidenzia infatti la possibilità, nel caso di affidamento esterno, di avere migliori al servizio rispetto a quelle previste nel progetto in un'ottica migliorativa della qualità del servizio.

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali:

- l'efficienza e la qualità dell'organizzazione del servizio nelle sue diverse fasi (produzione dei pasti, trasporto, distribuzione, ecc.)
- la qualità, le caratteristiche e le procedure di approvvigionamento delle derrate;
- l'utilizzo di prodotti biologici, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta;
- il rispetto dei criteri ambientali minimi;
- la formazione degli operatori;
- la qualità e le migliori del sistema informatizzato offerto per la gestione delle iscrizioni e dei pagamenti;
- le caratteristiche del centro cottura
- il piano dei trasporti e l'eventuale attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica
- la gestione degli imprevisti e delle emergenze.
- le certificazioni delle ditte partecipanti inerenti la riduzione degli impatti ambientali.

SEZIONE D - MOTIVAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA DELLA SCELTA

L'analisi economico-finanziaria che si è tenuta come riferimento della scelta del modello gestionale del servizio, in ragione dell'esperienza maturata negli anni e del rischio operativo connesso alla remuneratività della gestione del servizio, ha evidenziato la difficile sostenibilità del modello della concessione di servizi a terzi, in quanto la differenza da corrispondere al concessionario per coprire i costi per le compensazioni economiche risulterebbe molto onerosa per il Comune. Per quanto riguarda il Comune di Rivarolo Canavese, in considerazione delle agevolazioni tariffarie e/o esoneri previsti per gli alunni residenti e gli insegnanti, l'intervento economico integrativo del Comune a compensazione risulterebbe non conveniente.

Il costo del servizio sarebbe insostenibile per l'ente in relazione alla vigente normativa, sia assunzionale che contabile, nell'ipotesi di gestione in economia. La gestione in economia del servizio, infatti, alla luce della natura e complessità delle prestazioni, appare una soluzione non percorribile da parte dell'Amministrazione comunale, che non dispone delle risorse e dell'organizzazione necessarie allo svolgimento del servizio in proprio, secondo livelli di efficienza, efficacia e qualità analoghi a quelli conseguibili con il ricorso al mercato.

Inoltre, il servizio di ristorazione scolastica erogato mediante l'affidamento di un contratto di appalto a ditta altamente qualificata permette all'Amministrazione un controllo più intenso e capillare del servizio. La gestione in

appalto si ritiene efficiente ed efficace in quanto il rapporto diretto con l'utenza consente all'Amministrazione di mantenere il proprio ruolo di indirizzo e controllo in merito a qualità e corretto adempimento del servizio, aspetti igienico-sanitari, disciplina delle tariffe, rapporti con l'utenza (ad esempio tramite l'istituzione della Commissione Mensa, di supporto all'appaltatore per intraprendere azioni migliorative).

Valutata la complessità del servizio sopra illustrato, la scelta adottata massimizza il perseguimento del pubblico interesse e raggiunge obiettivi quali l'efficienza, la continuità del servizio e l'economicità.

La scelta della modalità di affidamento ottempera alla normativa del codice degli appalti così come in linea con le disposizioni europee nell'ambito dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, pubblicità.

Viste le caratteristiche del tipo di servizio da erogare, che richiede la stabilità del soggetto gestore anche nei rapporti con gli stakeholder interni e esterni, si ritiene che l'operatore economico debba avere un tempo minimo di gestione medio-lungo. Pertanto la durata dell'appalto è stata individuata in tre anni, dando la facoltà alla stazione appaltante, soddisfatta del risultato e della gestione dello stesso, di poterlo rinnovare per pari periodo.

La scelta del modello di gestione, in ragione della positiva esperienza maturata negli anni, ha evidenziato la sostenibilità dell'affidamento a terzi.

L'impostazione dell'appalto, non risultando possibile, per quanto sopra specificato, ricorrere alla concessione, prevede che il rischio operativo non sia traslato in capo all'appaltatore, seppure operi in regime di esclusiva (assenza di altri operatori).

L'importo complessivo a base di gara, per il primo triennio, è pari ad Euro 1.806.216,30, al netto di IVA e comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 5.734,02.

Si evidenzia che il costo del servizio è tendenzialmente coperto dalle tariffe corrisposte dagli utenti (costo/pasto), fatto salvo l'intervento finanziario del Comune laddove le tariffe vengano parametrate all'ISEE in ragione della differenza rispetto al costo/pasto aggiudicato in sede di gara.

Sono esclusi altri oneri economici in capo all'Amministrazione, fatti salvi i pasti per il personale scolastico, che resta a carico del Comune, e gli insoluti.

Come previsto dall'art. 26 del citato D.lgs. 201/2022 le tariffe dovranno essere determinate in ragione del raggiungimento dell'equilibrio economico e finanziario della gestione, ferma restando la possibilità per l'Ente affidante di prevedere tariffe agevolate per specifiche categorie di utenti in condizione di disagio economico e sociale o diversamente abili, provvedendo alla relativa compensazione in favore del gestore.

Altresì allo scopo di conseguire il graduale miglioramento della qualità e dell'efficienza del servizio dovrà essere fissata una modalità di adeguamento delle tariffe, come declinato all'art. 26 comma 4 del D.lgs. 201/2022.

La gestione in appalto si ritiene efficiente ed efficace in quanto il rapporto diretto con l'utenza consente all'Amministrazione di mantenere il proprio ruolo di indirizzo e controllo in merito a qualità e corretto adempimento del servizio, aspetti igienico-sanitari, disciplina delle tariffe, rapporti con l'utenza (ad esempio tramite l'istituzione della Commissione Mensa, di supporto all'appaltatore per intraprendere azioni migliorative).

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

E.1 – Piano economico-finanziario

Per tale tipo di servizio, non a rete, non si ritiene di dover seguire uno schema di piano economico finanziario come richiesto dall'ANAC, che riguarda essenzialmente i piani economici dei servizi a rete e delle società in House. Le linee guida approvate con decreto ministeriale prevede che per i servizi pubblici locali non a rete, in caso di affidamento fino a 5 anni, non è necessario il PEF

E.2 - Monitoraggio

La struttura preposta al monitoraggio e al controllo della gestione ed erogazione del servizio è composta dai seguenti soggetti:

- Comune, mediante propri incaricati
- ASL competente per territorio
- Eventuali organismi esterni incaricati dal Committente (ad esempio: Commissione mensa)

- Aggiudicatario
- Utenza, mediante riscontro ad attività di misurazione della soddisfazione.

L'esercizio del controllo sarà effettuato:

- Controlli da parte del Comune (Art. 43 del Capitolato)
- Controlli da parte dell'ASL competente (Art. 42 del Capitolato)
- Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario (Art. 44 del Capitolato)
- Controlli da parte della Commissione mensa (Art. 45 del Capitolato)
- Ulteriori controlli da parte del Comune. Come disposto all'art. 23 del Capitolato, l'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione ed assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. A tal fine la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere all'impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Il diritto di controllo sull'andamento del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale e degli altri soggetti viene disciplinato nel Capitolato d'Appalto. L'Amministrazione avrà facoltà, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali.

L'impresa dovrà dare libero accesso al personale addetto ai controlli dell'Amministrazione o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti della Commissione Mensa. La Commissione ha funzione di collegamento di tipo propositivo e consultivo tra gli utenti e l'Amministrazione comunale e le decisioni vengono assunte dalla Commissione con il consenso di tutti i suoi partecipanti.

Il monitoraggio della qualità dei servizi in trattazione si attua durante tutto l'anno, attraverso una rete di controlli a campione che permette di individuare e risolvere nell'immediato eventuali disfunzioni o disservizi che dovessero verificarsi e di salvaguardare gli aspetti quali-quantitativi del servizio.

In caso di difformità o inadempienze il Comune si riserva la facoltà di applicare penali e sanzioni secondo legge e secondo quanto previsto nel Capitolato d'appalto all'Art. 65 – *Inadempienze e penalità*.