



Comune di Campi Bisenzio
(Città Metropolitana di Firenze)
- Settore 2 -
"Servizi alla Persona"

AL CONSIGLIO COMUNALE

ALL'ATTENZIONE DELLA 5° COMMISSIONE CONSILIARE

Oggetto: Relazione illustrativa delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti per l'affidamento "in house" della gestione del Servizio di ristorazione collettiva comunale (ex art. 34, commi 20 e 21 D.L. 18 ottobre 2012 n. 179 convertito in Legge 17 Dicembre 2012 n. 221 e s.m.i.)

INFORMAZIONI DI SINTESI	
Oggetto dell'affidamento	<i>Gestione del Servizio di ristorazione collettiva comunale</i>
Ente affidante	<i>Comune di Campi Bisenzio</i>
Tipo di affidamento	<i>Contratto di servizio</i>
Modalità di affidamento	<i>Affidamento diretto a società in house</i>
Durata del contratto	<i>Anni 9</i>
Specificare se nuovo affidamento o adeguamento di servizio già attivo	<i>LA RELAZIONE RIGUARDA UN NUOVO AFFIDAMENTO</i>
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	<i>Comune di Campi Bisenzio</i>
SOGGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE	
Dirigente Settore 2	<i>Giuntini Gloria</i>
Ente di riferimento	<i>Comune di Campi Bisenzio</i>
Area/servizio	<i>Settore 2 – Servizi alla persona</i>
Data di redazione	<i>18 dicembre 2020</i>

Sommario

1. PREMESSA

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

2.1 Concetto di servizio pubblico locale a rilevanza economica.

2.2. Contesto normativo

3. GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA COMUNALE

4. MODALITA' DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

4.1 Indicazione degli assetti gestionali e tecnico-economici

4.2. Osservanza dei requisiti europei rispetto alla modalità di affidamento scelta

5. DESCRIZIONE GENERALE DEL MODELLO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

5.1 Finalità ed obiettivi

Educazione alimentare

Merenda a metà mattina

Implementazione dei prodotti biologici

5.2 Descrizione prestazioni richieste

5.3 Tipologia dell'utenza

5.4. Quantificazione utenza e ubicazione sedi

5.5 Numero e caratteristiche dei pasti

6. PERSONALE E REQUISITI DI QUALIFICAZIONE

6.1 Requisiti e formazione

6.2 Figure professionali specifiche e Responsabile del servizio

6.3 Vestiario

6.4 Igiene del personale

6.5 Controllo salute

7. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

8. VERIFICA RISCHI DA INTERFERENZA

9. MOTIVAZIONI DELLE SCELTE DELL'AFFIDAMENTO A QUALITÀ & SERVIZI SPA

10. PUBBLICAZIONE SUL SITO WEB DEL COMUNE DI Campi Bisenzio

1. PREMESSA

La finalità della presente relazione è quella di assolvere agli obblighi informativi prescritti dall'art. 34, comma 20, del D.L. n. 179/12, convertito in Legge 221/2012, con riferimento all'affidamento della gestione del Servizio di ristorazione collettiva comunale alla Società "in house providing", denominata "Qualità & Servizi Spa".

Oltre alle finalità di legge, la relazione individua i principali obiettivi e le motivazioni dell'affidamento, utili per tracciare un percorso operativo che permetta di indirizzare e di addivenire a una gestione dei citati servizi in attuazione dell'atto di indirizzo di cui alla direttiva della Giunta Comunale n. 5 del 9.12.2020.

Ha inoltre la finalità di rendere trasparente il processo di affidamento del servizio in oggetto, ferma restando la discrezionalità amministrativa dell'Ente e la disciplina comunitaria applicabile.

Vengono illustrati i presupposti amministrativi, suddivisi in presupposti normativi, gestionali e presupposti economico-finanziari, posti a base della preferenza dell'Ente per la modalità di affidamento prescelta in confronto alle altre possibili, nel rispetto della normativa applicabile e del principio dell'economicità dell'azione amministrativa ai sensi dell'art. 97 della Costituzione e dell'art. 1 della Legge n. 241/1990.

L'art. 34, comma 20, del D.L. n. 179/12 sopra citato, 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 D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i e gli artt. 5 e 192 e le Linee Guida ANAC n. 7 (Delibera n. 235 del 15.02.2017, aggiornate con Delibera n. 951 del 20 settembre 2017) hanno codificato l'istituto dell'*in house providing* per *"precisare in quali casi i contratti conclusi nell'ambito del settore pubblico non sono soggetti all'applicazione delle norme in materia di appalti pubblici"*.

Nel dettaglio, la presente relazione 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 ha optato per l'affidamento "in house".

2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

2.1 Concetto di servizio pubblico locale a rilevanza economica.

Per quanto concerne il settore effettivo di applicazione dell'art. 34, commi 20 e 21, del D.L. n. 179/12, necessita prima di tutto spiegare la nozione di *"servizio pubblico locale a rilevanza economica"*.

L'art. 112, del D. Lgs. n. 267/00 (Tuel), denominato *"Servizi pubblici locali"*, si limita a statuire che i *"servizi pubblici locali"* debbano avere *"per oggetto produzione di beni e attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali"*.

La giurisprudenza ha affermato che il *"servizio pubblico"* è quello che permette al Comune di conseguire fini sociali e di promuovere lo sviluppo economico civile della comunità locale ai sensi dell'art. 112, del Tuel, in quanto preordinato a soddisfare i bisogni della cittadinanza indifferenziata.

In merito al concetto di *"servizio pubblico locale"*, la giurisprudenza ha precisato quanto segue:

- il *"servizio pubblico locale"* risulta fondato su alcuni elementi quali l'organizzazione dell'attività volta a soddisfare in modo diretto esigenze proprie di una platea indifferenziata di fruitori, l'imposizione a carico del gestore di una serie di obblighi, tra i quali quelli di

esercizio e tariffari, volti a uniformare l'espletamento dell'attività a principi di regolarità, capacità tecnico- professionale e qualità;

- il “*servizio pubblico locale*”, poiché persegue scopi sociali e di sviluppo economico della comunità, è rivolto al soddisfacimento diretto di necessità collettive della stessa con effetto generalizzato sul suo assetto socio-economico;
- riguarda di conseguenza un'utenza indifferenziata, anche quando sia fruibile individualmente, ed è sottoposto a obblighi di esercizio imposti dall'ente pubblico affinché gli scopi suddetti siano garantiti (in questo senso, Sentenza Consiglio di Stato, Sezione VI, 22 novembre 2013, n. 5532).

Il D.L. n. 269/03, convertito nella Legge n. 350/03, ha modificato gli artt. 113 e 113-*bis* (di cui è stata dichiarata l'illegittimità costituzionale con Sentenza Corte Costituzionale n. 272/04) del Tuel, distinguendo fra “*servizi aventi rilevanza economica*” e “*servizi privi di tale rilevanza*”.

Anche in questo caso, la mancanza di una norma che ne individui espressamente la nozione precisa, ci impone di ricorrere alle definizioni che ne hanno dato la dottrina e la giurisprudenza.

In primo luogo, è necessario riferirsi al “*Libro Verde sui servizi di interesse generale*” presentato il 21 maggio 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 n. 18/01), sia secondo la Corte Costituzionale (Sentenza n. 272/04), 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 e anche all'eventuale finanziamento pubblico della stessa.

La differenza fra tipologie di “*servizi pubblici*” attiene all'impatto che l'attività può avere sull'assetto della concorrenza e ai suoi caratteri di redditività (Sentenza Tar Puglia, Bari 12 aprile 2006, n. 1318). Dunque, deve ritenersi di *rilevanza economica il servizio che si innesta in un settore per il quale esiste, quantomeno potenzialmente, una redditività e quindi una competizione sul mercato*, ciò ancorché siano previste forme di finanziamento pubblico, più o meno ampie, dell'attività in questione.

La distinzione tra il carattere della rilevanza economica o meno del “*servizio pubblico*” non è dato né dalla natura dell'attività, né dal suo oggetto, ma *piuttosto dalla modalità di gestione che ne determina l'indice della sua economicità*.

Ai fini della qualificazione di un “*servizio pubblico locale*” sotto il profilo della rilevanza economica, non importa la valutazione fornita dalla P.A., ma occorre verificare in concreto se l'attività da espletare presenti o meno il connotato della redditività, anche solo in via potenziale (Sentenza Consiglio di Stato, Sezione V, 27 agosto 2009, n. 5097).

2.2. Contesto normativo

Sulla base della normativa comunitaria, gli Enti Locali possono procedere ad affidare la gestione dei “*servizi pubblici locali*” attraverso:

- 1) esternalizzazione a terzi con espletamento di procedure ad evidenza pubblica secondo le disposizioni in materia di appalti e concessioni di servizi;
- 2) società mista, la cui selezione del socio privato avvenga mediante gara a doppio oggetto, in applicazione delle disposizioni inerenti il “*partenariato pubblico-privato*”;
- 3) gestione cosiddetta “*in house*”, purché sussistano i requisiti previsti dall'ordinamento comunitario, e vi sia l'assoggettamento ai vincoli disposti dalle vigenti normative.

Negli ultimi anni numerosi interventi normativi hanno investito la disciplina dei “*servizi pubblici locali a rilevanza economica*”, che si sono sostanzialmente stabilizzati con la Sentenza Corte Costituzionale 20 luglio 2012, n. 199, alla quale si è conformata la giurisprudenza successiva, che ha dichiarato l'illegittimità costituzionale dell'art. 4, del D.L. n. 138/11, come convertito con Legge n. 144/11, affermando che i “*servizi pubblici locali di rilevanza economica*” possono essere gestiti indifferentemente mediante il mercato (ossia individuando all'esito di una gara ad evidenza pubblica

il soggetto affidatario) ovvero attraverso il c.d. *"partenariato pubblico privato"* (ossia per mezzo di una Società mista e quindi con una *"gara a doppio oggetto"* per la scelta del socio o poi per la gestione del *servizio*), ovvero attraverso l'affidamento diretto *"in house"*, senza previa gara, ad un soggetto che solo formalmente è diverso dall'ente, ma che ne sostituisce sostanzialmente un diretto strumento operativo, ricorrendo in capo a quest'ultimo i requisiti della totale partecipazione pubblica, del controllo (sulla Società affidataria) analogo (a quello che l'Ente affidante esercita sui propri servizi) e della realizzazione, da parte della società affidataria, della parte più importante della sua attività con l'Ente o gli Enti che la controllano.

L'affidamento diretto, *"in house"* - lungi dal configurarsi pertanto come un'ipotesi eccezionale e residuale di gestione dei *"servizi pubblici locali"* - costituisce invece una delle normali forme organizzative degli stessi, con la conseguenza che la decisione di un Ente in ordine alla concreta gestione dei *"servizi pubblici locali"*, ivi compresa quella di avvalersi dell'affidamento diretto *"in house"*, costituisce frutto di una scelta ampiamente discrezionale, che deve essere adeguatamente motivata circa le ragioni di fatto e di convenienza che la giustificano e che, come tale, sfugge al sindacato di legittimità del Giudice amministrativo, salvo che non sia manifestamente inficiata da illogicità, irragionevolezza, irrazionalità e arbitrarietà ovvero non sia fondata su di un altrettanto macroscopico travisamento dei fatti (in questo senso, tra le tante, Sentenza Consiglio di Stato, Sezione V, 22 gennaio 2015, n. 257; Sentenza Consiglio di Stato, Sezione V, 10 settembre 2014, n. 4599; Sentenza Consiglio di Stato, Sez. V, 26/10/2020 n. 6460).

La scelta dell'Ente Locale sulle modalità di organizzazione dei *"servizi pubblici locali"* e dei *"servizi strumentali"* ed in particolare l'opzione tra modello *"in house"* e ricorso al mercato deve basarsi sui consueti parametri di esercizio delle scelte discrezionali e, vale a dire:

- valutazione comparativa di tutti gli interessi pubblici e privati coinvolti;
- individuazione del modello più efficiente ed economico;
- adeguata istruttoria e motivazione.

Trattandosi di scelta discrezionale, la stessa è sindacabile se appaia priva di istruttoria e motivazione, viziata da travisamento dei fatti, palesemente illogica o irrazionale (Consiglio di Stato, Sezione VI Sentenza n. 762/13).

Con la nozione di *"in house providing"* si indica una forma di delegazione interorganica, con cui una persona giuridica di diritto privato o pubblico agisce come un organo dell'Amministrazione comunale (Consiglio di Stato, Sentenza n. 5781/08; Consiglio di Stato parere n. 1389/2019), in presenza della quale è ammessa la deroga all'applicazione del principio del metodo competitivo per l'affidamento di lavori, forniture e servizi.

Le condizioni idonee a determinare la *"delegazione interorganica"* sono:

- a) *partecipazione pubblica prevalente*, in base a quanto indicato da l'art. 16, comma 1, del Dlgs. n. 175/2016 (*"Testo unico sulle Società a partecipazione pubblica"*), secondo cui *"le Società 'in house' ricevono affidamenti diretti di contratti pubblici dalle Amministrazioni che esercitano su di esse il 'controllo analogo' o da ciascuna delle Amministrazioni che esercitano su di esse il 'controllo analogo' congiunto solo se non vi sia partecipazione di capitali privati, ad eccezione di quella prescritta da norme di legge e che avvenga in forme che non comportino controllo o potere di veto, né l'esercizio di un'influenza determinante sulla Società controllata"* (Consiglio di Stato parere 1389/2019);
- b) *controllo analogo*;
- c) *destinazione prevalente dell'attività a favore dell'Ente affidante*.

Da quanto sopra, conseguono i seguenti principi fondamentali:

- *"l'affidamento diretto di un "servizio pubblico" è consentito allorché l'Ente pubblico decide di affidare la gestione del servizio al di fuori del sistema della gara, avvalendosi di una società esterna (ossia, soggettivamente separata) che presenti caratteristiche tali da poterla qualificare come una "derivazione", o una "longa manus", dell'Ente stesso"*;
- in questa prospettiva, *"l'espressione 'in house' indica una gestione in qualche modo riconducibile allo stesso Ente affidante o alle sue articolazioni; pertanto, si è in presenza di un modello di organizzazione interno, qualificabile in termini di delegazione 'interorganica'"* (tra le altre, Consiglio di Stato, Adunanza Plenaria, n. 1/2008).

Relativamente al “*controllo analogo*”, la giurisprudenza oramai consolidata, rifacendosi alle disposizioni europee, ha stabilito gli indici identificativi della sua sussistenza, da utilizzare per verificare, ai fini della legittimità degli affidamenti diretti a Società interamente pubbliche che svolgono la parte prevalente della propria attività nei confronti delle P.A. controllanti (Cfr. Corte europea c. 324/07; Consiglio di Stato, Sezione V – 28 dicembre 2007, n. 6736; Sezione VI-3 aprile 2007, n. 1514; Consiglio di Stato, Adunanza Plenaria n. 1/08; Corte Costituzionale, Sentenza n. 439/08; Consiglio di Stato, Sez. V, 26/10/2020 n. 6460).

L’indagine deve necessariamente investire le clausole e le prerogative che attribuiscono agli Enti Locali partecipanti effettive possibilità di ingerenza nella sfera decisionale del soggetto affidatario. In particolare, esse devono tradursi:

- in una penetrante azione propulsiva o propositiva sulle linee strategiche ed operative della Società (con la determinazione degli Ordini del giorno degli Organi sociali, l’indicazione dei Dirigenti da nominare e l’elaborazione di direttive sulla politica aziendale);
- nella previsione, a favore dell’Ente pubblico, di strumenti di controllo più intensi di quelli riconosciuti dal diritto societario alla maggioranza assembleare;
- in incisivi poteri di veto suscettibili di inibire iniziative o decisioni che si pongano in contrasto con i propri interessi;
- nell’esercizio, da parte del Consiglio di amministrazione, di poteri di controllo, indirizzo (a vantaggio di quelli in capo ai soci) e di gestione (sempre più in capo alle strutture interne anche per il crescente carico di regole pubblicistiche che devono essere seguite con particolari competenze) più ridotti di quelli previsti dal Codice civile, in quanto soggetto a direttive vincolanti da parte dell’Amministrazione.

Alla luce di quanto sopra, viene in rilievo che, nell’ambito dei modelli di gestione dei “*servizi pubblici locali*” e dei “*servizi strumentali*”, l’istituto dell’affidamento diretto è ammissibile solo nel rispetto rigoroso di alcune condizioni che sono state individuate, prima dalla giurisprudenza comunitaria ed elaborate poi anche da quella nazionale.

Le Direttive 26 febbraio 2014 nn. 24/2014/Ue e 23/2014/Ue (rispettivamente “*sugli appalti*” e “*sull’aggiudicazione dei contratti di concessione*”) sono state pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell’UE il 28 marzo 2014 e sono entrate in vigore il 17 aprile 2014. Gli Stati membri erano tenuti a recepirle entro il termine del 17 aprile 2016.

Va sottolineato come la Direttiva 2014/24/UE ricordi che “*nessuna disposizione d’essa obbliga gli Stati Membri ad attivare a terzi o a esternalizzare la prestazione di servizi che desiderano prestare essi stessi o organizzare con strumenti diversi dagli appalti pubblici ai sensi della predetta direttiva*”.

Dalla lettura del Paragrafo 1, sia dell’art. 12 della Direttiva “*sugli appalti*”, sia dell’art. 17 della Direttiva “*sull’aggiudicazione dei contratti di concessione*”, si evince che affinché una persona giuridica (di diritto pubblico o di diritto privato) possa ricevere in affidamento diretto - cioè senza gara ad evidenza pubblica - la gestione di un servizio pubblico locale (o anche strumentale) da un’Amministrazione aggiudicatrice, occorre che quest’ultima eserciti sulla prima entità un controllo analogo a quello che svolge sui propri servizi. Inoltre, i compiti affidati senza gara alla persona giuridica devono coprire almeno l’80% delle sue attività. Altra condizione richiesta per evitare l’applicazione delle regole concorrenziali è quella per cui nella persona giuridica affidataria non vi deve essere “*...alcuna partecipazione diretta di capitali privati, ad eccezione di forme di partecipazioni di capitali privati che non comportano controllo o potere di veto, prescritte dalle disposizioni legislative nazionali in conformità dei trattati, che non esercitano un’influenza determinante sulla persona giuridica controllata*”.

Il nostro ordinamento le ha recepite con il nuovo “*Codice degli Appalti*” (D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. ultima quella del cosiddetto decreto Crescita di cui alla legge 58/2019).

L’art. 5 del D. Lgs. n. 50/2016 prevede che l’affidamento diretto sia possibile al ricorrere delle seguenti condizioni:

- *l’Amministrazione aggiudicatrice o l’Ente aggiudicatore esercita sulla persona giuridica di cui trattasi un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi;*
- *oltre l’80% delle attività della persona giuridica controllata è effettuata nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall’amministrazione aggiudicatrice controllante o da altre persone*

giuridiche controllate dall'amministrazione aggiudicatrice o da un ente aggiudicatore di cui trattasi;

• nella persona giuridica controllata non vi è alcuna partecipazione diretta di capitali privati, ad eccezione di forme di partecipazione di capitali privati le quali non comportano controllo o potere di veto, previste dalla legislazione nazionale, in conformità dei trattati, che non esercitano un'influenza determinante sulla persona giuridica controllata”;

L'esclusione dell'applicazione delle norme del nuovo Codice per le *in house*, pertanto, valgono entro certi limiti e, in ogni caso, vengono stabilite specifiche procedure per la legittimità degli affidamenti da parte della PA.

L'articolo 192 detta il nuovo "regime" speciale per gli affidamenti *in house*, prevedendo al comma 2 che: *“ai fini dell'affidamento in house di un contratto avente ad oggetto servizi disponibili sul mercato in regime di concorrenza, le stazioni appaltanti effettuano preventivamente la valutazione sulla congruità economica dell'offerta dei soggetti in house, avuto riguardo all'oggetto e al valore della prestazione, dando conto nella motivazione del provvedimento di affidamento delle ragioni del mancato ricorso al mercato, nonché dei benefici per la collettività della forma di gestione prescelta, anche con riferimento agli obiettivi di universalità e socialità, di efficienza, di economicità e di qualità del servizio, nonché di ottimale impiego delle risorse pubbliche”.*

Infine, con riferimento all'art. 192, comma 1, del predetto D.Lgs. 50/2016 sono state emanate, con delibera del Consiglio dell'ANAC n. 235 del 15 febbraio 2017 e aggiornata con deliberazione del Consiglio ANAC 951 del 20 settembre 2017, inec guida per l'iscrizione nell'elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e gli enti aggiudicatari che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società *in house*, prescrivendo tutti gli adempimenti per l'iscrizione nel predetto Elenco, con decorrenza per la presentazione della relativa domanda di iscrizione a partire dal 30 novembre 2017, termine successivamente prorogato al 15 febbraio 2018.

Per quanto attiene la definizione di Società *“in house”*, è rilevante, inoltre, quanto disposto dall'art. 16 del D.Lgs. 175/2017 *“Testo unico in materia di società a partecipazione pubblica”*, in attuazione dell'art. 18 della Legge n. 124/15 (c.d. *“Legge Madia”* le l) che ha tenuto conto per l'esatta definizione dei requisiti *in house* del citato parere del Consiglio di Stato del 16/03/2016.

Letteralmente, infatti, il comma 1 dell'art. 16, riprende le definizioni di cui alle Direttive comunitarie citate, stabilendo che *“le società in house ricevono affidamenti diretti di contratti pubblici dalle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo o da ciascuna delle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo congiunto solo se non vi sia partecipazione di capitali privati, ad eccezione di quella prescritta da norme di legge e che avvenga in forme che non comportino controllo o potere di veto, né l'esercizio di un'influenza determinante sulla società controllata”.*

3. GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA COMUNALE

I destinatari del servizio sono: i bambini che frequentano i servizi educativi comunali per la prima infanzia, gli alunni delle scuole per l'infanzia, primarie, il personale educativo e scolastico operante presso i suddetti servizi educativi e scolastici, e gli utenti dei Centri diurni di socializzazione (centro "Il Mosaico")

In totale il servizio riguarda l'erogazione di n. 3.112 (dato medio) / 3440 (n.max) pasti al giorno (i dati sono indicativi e sono riferiti all'a.s. 2018-19, ultimo anno scolastico completo concluso e non all'a.e. 2019/2020 fortemente influenzato dalla situazione di emergenza sanitaria da Covid 19), suddivisi nei seguenti plessi scolastici:

- INFANZIA – 9 scuole
- INFANZIA paritaria – 2 scuole
- PRIMARIA – 8 scuole di cui 2 a moduli
- NIDI – 2 asili nido comunali (A.M. Enriques Agnoletti e Stacciaburatta)
- Centro diurno Il Mosaico

4. MODALITA' DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

La modalità di esercizio del servizio prescelta è l'affidamento diretto "*in house providing*", ai sensi della normativa comunitaria e nazionale, alla Società "Qualità & Servizi spa", il cui capitale sociale, ai sensi dell'art. 5 dello Statuto, dovrà essere integralmente posseduto da soggetti cui la legge attribuisca la qualifica di Ente pubblico. Attualmente la società è di proprietà dei Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa e Calenzano, con le seguenti percentuali di partecipazione al capitale sociale: Sesto Fiorentino 37,432%, Campi Bisenzio 34,244%, Signa 15,009% e Calenzano 13,316%.

La società rispetta i requisiti richiesti dalla normativa in materia, stante le percentuali di partecipazione al capitale sociale, l'espletamento dell'attività di gestione a favore del Comune di Campi Bisenzio e il "*controllo analogo*" esercitato dal Comune stesso.

1. Assetti gestionali e tecnico-economici - Atti principali

Al fine di provvedere alla gestione del servizio di refezione scolastica con deliberazione del Consiglio Comunale n. 102 del 7.6.1996, aderendo alla proposta del Comune di Sesto Fiorentino che fin dal 1993 aveva avviato il percorso per la costituzione di una società a capitale misto per la gestione di tale servizio, l'Amministrazione Comunale di Campi Bisenzio ha deliberato la propria partecipazione alla Soc. "Qualità & Servizi S.p.a", approvandone lo Statuto; tale società è stata costituita in data 2.4.1996 con atto a rogito del notaio Massarelli di Firenze;

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 1350 del 31.12.1996 di oggetto "Servizio di refezione scolastica- Trasferimento della gestione alla Società Qualità & Servizi S.p.a - Approvazione della convenzione per la gestione del servizio e impegno di spesa" si trasferiva la gestione del servizio alla suddetta società, il cui socio privato originario era la soc. Pedus Service P. Dussmann Srl con sede in Bolzano, e si approvava il contratto di servizio;

- l'art. 2 della convenzione originaria approvata con la suddetta delibera stabiliva in nove anni la durata della convenzione stessa e l'affidamento del servizio (contratto rep. 8429 del 1.10.1997 con scadenza 31.12.2005);

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 309 del 29.12.2005 l'affidamento del servizio e il contratto sopracitato venivano prorogati fino al 30.6.2006;

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 168 del 29.6.2006 di oggetto "Rinnovo dell'affidamento alla società Qualità & Servizi S.p.a del servizio di ristorazione scolastica - Approvazione - si rinnovava l'affidamento del servizio fino al 31.7.2009 ed il relativo contratto di servizio (contratto rep. 10735/2006);

- con deliberazione n. 115 del 20.12.2007 "Atto di indirizzo sulle prospettive di gestione del servizio di ristorazione scolastica" il Consiglio Comunale, prendendo atto della necessità di una riorganizzazione della Società e di effettuare alcuni investimenti, impegnava il Sindaco e la Giunta al rinnovo dell'affidamento e del contratto di servizio fino all'anno 2016;

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 16 del 25.1.2008 si approvava la proroga dell'affidamento del servizio di Refezione scolastica alla suddetta società fino al 31.7.2016, confermando altresì i restanti contenuti del contratto di servizio in essere;

- con successivi atti del Consiglio Comunale n. 155 del 18.12.2008 e n. 93 del 30.4.2009, si confermava ulteriormente la volontà di proseguire nella partecipazione del Comune nella Società con la precipua finalità di gestire, tramite la stessa, il servizio di refezione scolastica dell'Ente;

- la Società, a seguito di modifica statutaria, approvata dal Consiglio Comunale di Campi Bisenzio con propria deliberazione n. 94 del 30.4.2009, si è poi trasformata in Società a capitale interamente pubblico partecipata in quota dai Comuni di Sesto Fiorentino, Signa e Campi Bisenzio, avente la principale finalità nella gestione dei servizi di ristorazione scolastica per i suddetti Comuni;

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 62 del 11.3.2010 si approvava lo schema del nuovo contratto di servizio per la gestione del servizio di ristorazione scolastica fino al 31.7.2016 (contratto poi stipulato - rep. 11628/2010 -);

dopo tale scadenza:

- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 21 del 7.2.2013 avente ad oggetto "Riequilibrio quote sociali in Qualità & Servizi SPA. Acquisto azioni detenute dal Comune di Sesto Fiorentino", l'Amministrazione, a seguito di accurato approfondimento giuridico svolto in materia di società

partecipate tenuto conto del quadro normativo del periodo, della giurisprudenza del Consiglio di Stato e dei pareri resi della Corte dei Conti e dell'Autorità Garante della concorrenza e del mercato in materia, dando seguito al parere espresso all'unanimità dei soci in data 3.12.2012 relativo alla favorevole volontà a procedere, per assicurare la continuità gestionale ed occupazionale dell'azienda, al "*rinnovo delle convenzioni in essere fino al 31 luglio 2020*", ha stabilito di provvedere alla proroga del termine di scadenza dei contratti fino al 31 luglio 2020;

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 261 del 26.11.2013 fu approvato lo schema del contratto di servizio con la Società Qualità & Servizi S.p.a. per la gestione del servizio di ristorazione scolastica con scadenza al 31 luglio 2020.

Gli attuali assetti societario sono derivati dall'adesione a Qualità & Servizi S.p.a da parte del Comune di Calenzano avvenuta con deliberazione del proprio Consiglio Comunale n. 105 del 28.09.2018 (il cui contratto di servizio andrà in scadenza nel 2025). A seguito di tale processo la Soc. ha assunto il seguente assetto proprietario: Sesto Fiorentino 37,43%; Campi Bisenzio 34,24%, Signa 15,01% e Calenzano 13,32%;

Lo Statuto della società attualmente prevede quale oggetto sociale (art. 2) tra l'altro:

.....l'esercizio e la gestione di cucine centralizzate e di centri cottura, mense sociali, aziendali, interaziendali, scolastiche e di comunità in genere, sia mediante fornitura di pasti cucinati che di materie prime .La società ha per oggetto, inoltre, le seguenti attività:-servizio di catering e ristoranti per eventi/manifestazioni.

A cura del Comune di Sesto Fiorentino si è provveduto alla domanda di iscrizione all'elenco ANAC delle amministrazioni aggiudicatrici che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società in house relativa alla Società Qualità & Servizi s.p.a.: tale istanza risulta registrata con prot. n. 91584 del 15/11/2019.

4.2.Osservanza dei requisiti europei rispetto alla modalità di affidamento scelta

Sulla base dell'oggetto sociale della società Qualità & Servizi Spa e di quanto argomentato in precedenza, il Comune di Campi Bisenzio intende sottoscrivere con la Società il *nuovo* contratto di servizio per la gestione del servizio di ristorazione collettiva comunale.

Il modello gestionale prescelto, sulla base degli elementi di analisi economica e di contesto rappresentati nei successivi paragrafi, comporta il riscontro della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento comunitario per l'affidamento *in house*, con riferimento particolare a:

- partecipazione pubblica prevalente, secondo quanto indicato da l'art. 16, comma 1, del Dlgs. n. 175/2016 ("*Testo unico sulle Società a partecipazione pubblica (Consiglio di Stato parere 1389/2019)*);
- controllo analogo per il quale, l'ente affidante deve esercitare sulla società in house un controllo analogo a quello che esercita sui propri servizi nella forma di influenza determinante sugli obiettivi strategici e le decisioni rilevanti, e può essere attuato con poteri di direttiva, di nomina e revoca degli amministratori, e con poteri di vigilanza e ispettivi. Come noto, per controllo analogo si intende un rapporto equivalente, ai fini degli effetti pratici, a una relazione di subordinazione gerarchica, e tale situazione si verifica quando sussiste un controllo gestionale e finanziario stringente dell'Ente pubblico sull'Ente societario;
- destinazione prevalente dell'attività a favore dell'ente affidante.

Rispetto ai suddetti elementi l'analisi è stata effettuata tenendo conto anche di quanto disposto dall'art. 12 della Direttiva 24/2014/UE, che stabilisce che "*un appalto pubblico aggiudicato da un'amministrazione aggiudicatrice a una persona giuridica di diritto pubblico o di diritto privato non rientra nell'ambito di applicazione della presente direttiva quando siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:*

- a) l'amministrazione aggiudicatrice esercita sulla persona giuridica di cui trattasi un controllo analogo a quello da essa esercitato sui propri servizi;
- b) oltre l'80% delle attività della persona giuridica controllata sono effettuate nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall'amministrazione aggiudicatrice controllante o da altre persone giuridiche controllate dall'amministrazione aggiudicatrice di cui trattasi;
- c) nella persona giuridica controllata non vi è alcuna partecipazione diretta di capitali privati, ad eccezione di forme di partecipazione di capitali privati che non comportano controllo o potere di veto, prescritte dalle disposizioni legislative nazionali, in conformità dei trattati, che non esercitano un'influenza determinante sulla persona giuridica controllata.
- Si ritiene che un'amministrazione aggiudicatrice eserciti su una persona giuridica un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi ai sensi della lettera a) qualora essa eserciti un'influenza determinante sia sugli obiettivi strategici che sulle decisioni significative della persona giuridica controllata. Tale controllo può anche essere esercitato da una persona giuridica diversa, a sua volta controllata allo stesso modo dall'amministrazione aggiudicatrice."

Il riscontro dell'effettività del controllo analogo è rapportato all'analisi della sussistenza degli elementi di relazione specifica:

- nello Statuto della società Qualità & Servizi Spa;
- nei documenti esplicitanti la composizione del capitale sociale (estratti dalla visura camerale rilasciata dalla CCIAA di Firenze);
- nel sistema dei controlli esercitati dal Comune di Campi Bisenzio sulla società Qualità & Servizi Spa in base agli artt. 147 e seguenti del D. Lgs. n. 267/2000, come desumibile dal "Regolamento disciplinante le modalità di esercizio del controllo analogo sulle società in house providing a totale partecipazione del Comune di Campi Bisenzio, ai sensi del D. Lgs. 175/2016", allegato allo schema di patto Parasociale, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 124 del 18.10.2018

La verifica e le risultanze della stessa sono di seguito esplicitate, in rapporto a ogni requisito richiesto dall'ordinamento comunitario.

Sono riportati gli elementi riscontrati nel sistema regolativo delle relazioni tra il Comune di Campi Bisenzio e la società Qualità & Servizi Spa.

La prima colonna individua il requisito comunitario, come descritto dalla giurisprudenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea.

La seconda colonna individua l'elemento specifico sussistente nella relazione tra il Comune di Campi Bisenzio e la società Qualità & Servizi Spa ai fini dell'affidamento diretto secondo il modello in *house providing* del servizio di ristorazione collettiva in argomento.

La terza colonna evidenzia sinteticamente il riferimento dell'atto (amministrativo, societario, contrattuale) o del dato normativo (regolamentare) che riporta l'elemento specifico indicato nella seconda colonna.

Requisito comunitario	Elemento specifico rilevato nel rapporto tra Comune e società corrispondente al requisito comunitario	Atto nel quale è riportato l'elemento specifico rilevato
ordinario Titolarità pubblica ed integrale del capitale sociale	Lo Statuto dell'Qualità & Servizi Spa prevede che la totalità del capitale sociale dovrà essere posseduta unicamente da soggetti ai quali, per legge, sia riconosciuta la qualifica di Ente Pubblico. Tale condizione deve essere rispettata anche nel caso di	Art. 5 e 8 dello Statuto di Qualità & Servizi Spa

	aumento del capitale sociale.	
Potere di nomina dei componenti degli organi esecutivi	Gli enti pubblici locali che partecipano al capitale sociale procedono alla nomina degli organi sociali. L'assemblea dei soci, costituita dai rappresentanti degli enti locali che detengono il capitale sociale, nomina un Amministratore Unico o un Consiglio di Amministrazione su decisione degli enti soci.	Art. 6 e 16 dello Statuto di Qualità & Servizi Spa
Obbligo di sviluppo dei servizi affidati nell'ambito territoriale di riferimento del Comune di Campi Bisenzio.	Oltre l'80% (ottantapercento) del fatturato della società deve essere effettuato nello svolgimento dei compiti affidati dagli Enti pubblici soci. La produzione ulteriore rispetto al suddetto limite di fatturato è consentita solo a condizione che la stessa permetta di conseguire economie di scala o altri recuperi di efficienza sul complesso dell'attività principale della società.	Art. 2 dello Statuto di Qualità & Servizi Spa
Effettività del controllo analogo	Il controllo analogo è esercitato in termini sostanziali dal Comune di Campi Bisenzio sulla società Qualità & Servizi Spa attraverso gli strumenti previsti dallo Statuto sociale e dal Regolamento approvato con del. C.C. n. 124/2018	Art. 6 dello Statuto di Qualità & Servizi Spa Il Comune di Campi Bisenzio esercita il controllo analogo sulla società mediante: a) influenza sugli obiettivi e sulle decisioni strategiche della società grazie ai poteri esplicitati in assemblea dei soci; b) modalità di nomina degli organi societari risultanti dallo statuto della società; c) l'esercizio delle misure di controllo sulla gestione economica finanziaria societaria.

5. DESCRIZIONE GENERALE DEL MODELLO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

5.1 Finalità ed obiettivi

Poiché l'A.C. per la realizzazione delle attività relative alla gestione del servizio di ristorazione collettiva intende avvalersi della società *in house* Qualità & Servizi Spa individuando in quest'ultima, ad offerta congrua rispetto al mercato, una serie di valori aggiunti tali da renderla strategica per le Amministrazioni soci, di seguito se ne intende evidenziare i principali:

- la Società è a tutti gli effetti società a capitale interamente pubblico, le attività sono svolte nei confronti degli enti locali soci, che esercitano le attività di controllo previste dalle vigenti disposizioni di legge;
- la Società negli ultimi anni ha improntato la propria attività ad una serie di missioni e valori che, a partire dalla considerazione del cibo come mezzo di benessere non solo fisico, ma anche come veicolo di educazione e sviluppo, sono stati mirati allo svolgimento di importanti investimenti attuabili solo in un'ottica di lungo periodo: in tal senso, già con argomentata e dettagliata istanza (per il ns Ente vedasi documento prot. n. 28156/2019) veniva richiesto ai comuni proprietari di predisporre contratti di servizio a scadenze più lunghe di quelli sottoscritti negli ultimi anni; le motivazioni addotte a tale richiesta erano legate a progetti quali: la ristrutturazione del reparto ortofrutta, l'acquisto di macchinari per la gestione di nuove lavorazioni complesse di materie prime, l'impiego di fonti energetiche rinnovabili, l'acquisto di beni e servizi nel rispetto dei CAM;
- la maggior durata del contratto può estendersi fino a 9 anni nel rispetto la normativa ancora vigente, ovvero l'art. 12 del R.D. 2440/1923, e gli ulteriori mesi fino al 31.7.2030 si rendono necessari in una prospettiva di durata conteggiata in anni scolastici al fine di portare a termine il servizio refezione per l'anno scolastico 2029-2030;
- il rapporto giuridico intercorrente tra l'Amministrazione e il soggetto affidatario consente ai soci un controllo ed un'ingerenza sui servizi più penetrante di quello praticabile su di un soggetto terzo, in quanto esteso agli atti sociali e non rigidamente vincolato al solo rispetto del contratto di servizio
- il controllo della qualità dei servizi in trattazione è attuabile durante tutto l'anno, attraverso una rete di controlli a campione che permette di risolvere nell'immediato eventuali disfunzioni che dovessero verificarsi e di tenere costantemente sotto controllo gli aspetti quali-quantitativi del servizio;
- in termini di efficienza ed economicità dei servizi, che la gestione attraverso una società *in house* ha dirette ricadute positive in termini di spesa per quanto riguarda il coordinamento delle attività e per la mancata gestione di una pluralità di contratti qualora essi dovessero essere ricercati sul mercato;
- il personale della Società ha nel tempo acquisito la necessaria competenza e professionalità per i servizi di cui trattasi in quanto la medesima società è già affidataria da lungo tempo e, perciò, il personale preposto ha piena conoscenza delle strutture comunali oggetto del presente affidamento potendone così garantire una gestione più efficace ed efficiente;
- è intenzione degli enti locali soci garantire, altresì la massima qualità del servizio in argomento, esercitare la verifica della congruità del servizio prestato dal Gestore nonché la buona qualità e professionalità dello stesso rivolto agli utenti, anche tramite la somministrazione di questionari di customer satisfaction.

Le motivazioni poste alla base dell'affidamento del servizio in questione alla Società Qualità & Servizi Spa vanno rinvenute nel fatto che la società affidataria realizza un'ipotesi di terzietà formale, ma non sostanziale, in quanto essa è terza perché dotata di personalità giuridica, ma nella sostanza dipende integralmente dagli Enti soci, che la controllano al 100%.

Inoltre i costi complessivi del servizio appaiono contenuti realizzando la medesima società una sorta di gestione in economia, parificabile a quella che il Comune effettuerebbe con una gestione interna, ma beneficiando di indubbe *economie di scala*.

Infine la gestione *in house* del servizio consente di raggiungere elevati standard qualitativi del servizio di refezione scolastica, attraverso i progetti e le buone pratiche quali:

- educazione alimentare, attraverso l'organizzazione di eventi educativi aperti alle famiglie e i laboratori nelle scuole;
- introduzione della frutta a merenda;
- implementazione dei prodotti biologici;
- ricorso a produttori locali e alla filiera corta;

Educazione alimentare

Qualità & Servizi Spa, oltre a produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti (LARN), può svolgere un ruolo di rilievo nella promozione di una sana alimentazione coinvolgendo bambini, famiglie e docenti in un programma di educazione alimentare che si pone i seguenti obiettivi:

- fornire un'adeguata informazione relativamente a pratiche di corretta alimentazione e all'importanza di assumere stili di vita sani e sostenibili;
- promuovere e sostenere percorsi di conoscenza e riscoperta dell'alimentazione tipica e delle tradizioni agricole del territorio;
- rendere i giovani cittadini protagonisti nel processo di coinvolgimento, sensibilizzazione e informazione della cittadinanza relativamente alle tematiche sopraesposte.

Qualità & Servizi Spa a tale scopo si impegna quindi ad attuare le seguenti iniziative:

- erogazione di un corso di formazione rivolto ai componenti della commissione mensa, per un ammontare di 6 ore l'anno. Tale azione formativa è propedeutica alla conoscenza delle normative e delle linee guida alla base dei menù scolastici, dei processi produttivi, dei requisiti igienici e delle caratteristiche organolettiche e gastronomiche delle scelte alimentari, nonché dell'impatto ambientale che queste possono avere;
- organizzazione di iniziative/eventi su temi specifici legati all'alimentazione e al suo impatto ambientale aperti a tutte le famiglie utenti sia in presenza che tramite webinar
- laboratori di educazione alimentare da tenersi nelle scuole o nel sito produttivo dell'azienda, arricchiti anche da eventuali visite ai produttori locali e presso fattorie didattiche
- implementazione e sviluppo di canali di comunicazione con l'utenza tramite piattaforme social, sito web, canale youtube, attraverso contenuti condivisibili anche durante la didattica grazie ai supporti informatici (LIM).

Merenda a metà mattina

Qualità & Servizi Spa renderà disponibile per tutte le scuole una merenda a metà mattina, evitando quindi il ricorso alla merenda portata da casa. In questo modo è possibile ottenere un duplice vantaggio: offrire ai bambini una merenda sana ed equilibrata che non li appesantisce e di conseguenza garantire un maggior consumo del pasto del pranzo.

Le merende proposte nell'ambito del progetto, denominato "una buona merenda", saranno studiate e calibrate dal punto di vista energetico e nutrizionale, secondo un programma che prevede frutta, prodotti dolci e salati biologici o equo e solidali, con un'attenzione particolare alla qualità dell'ingredientistica.

Implementazione dei prodotti biologici

Nell'ottica degli acquisti verdi per le Pubbliche Amministrazioni (Green Public Procurement), l'introduzione di prodotti biologici ricopre un ruolo importantissimo nel ventaglio di azioni che la Pubblica Amministrazione può intraprendere in questo ambito.

Qualità & Servizi Spa si impegna pertanto a costruire una filiera che trovi i suoi principi fondanti nella salvaguardia dell'ambiente e della salute, attraverso politiche di acquisto delle materie prime che potenzino la gamma di prodotti biologici o prodotti con metodi a basso impatto ambientale, nei termini indicati dai Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'ambiente (decreto 10 marzo 2020).

Di seguito le caratteristiche per ogni categoria merceologica.

- *Frutta* → la frutta è biologica e locale o nazionale, nei limiti della disponibilità del mercato. Qualora non disponibile si ricorrerà a frutta biologica comunitaria e infine a locale o nazionale a lotta integrata o convenzionale. La frutta esotica (ananas, banane) è biologica e/o da commercio equo solidale.
- *Verdure e ortaggi* → sono locali e di filiera corta, in parte da agricoltura biologica e in parte da agricoltura a lotta integrata. Sono ammessi alcuni prodotti surgelati biologici nazionali: piselli, spinaci, bietola, fagiolini.
- *Legumi* → sono di filiera corta e locali.
- *Pasta e cereali* → biologica e locale e in parte di grani antichi biologici e locali. Gli altri cereali sono locali e/o biologici. Pane e pizza sono ottenuti da farine locali, in parte di grani antichi locali.
- *Uova e ovoprodotti* → biologici
- *Carne bovina* → 100% in peso biologica.
- *Carne suina* → biologica per almeno il 10% in peso o deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o di sistemi di qualità regionali o a benessere animale/alimentazione priva di antibiotici.
- *Carne avicola* → biologica per almeno il 20%. Le restanti somministrazioni, se non biologiche, devono essere conformi ad altri disciplinari, quali: allevamento senza antibiotici, rurale in libertà, rurale all'aperto.
- *Prodotti ittici* → origine FAO 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 77, 88, 87 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in pericolo critico, in pericolo, vulnerabile o quasi minacciata.
- *Formaggi* → DOP o IGP o "di montagna".
- *Latte e yogurt* → biologici o "di montagna"
- *Olio* → per condimenti e cottura solo extra vergine d'oliva. Per almeno il 40% è biologico. Consentito olio di semi di girasole per eventuali frittute.
- *Pelati, polpa e passata di pomodoro* → biologici
- *Succhi di frutta o nettari di frutta, confetture* → biologici o prodotti artigianalmente dal centro cottura nei periodi di disponibilità.
- *Spuntini per merende* → frutta, ortaggi crudi, pane e altri prodotti dolci e salati non monodose (se non per pranzi al sacco, diete speciali o altre esigenze di tipo sanitario).

Ricorso a produttori locali e alla filiera corta

Per le stesse finalità di cui al paragrafo precedente, il gestore della refezione scolastica si impegna, attraverso i propri acquisti, a sostenere l'economia locale e i piccoli produttori e a salvaguardare la biodiversità delle specie animali e vegetali. Inoltre, il legame con l'agricoltura locale offre la possibilità di costruire percorsi didattici su temi quali il consumo consapevole, la sostenibilità delle attività produttive e l'alimentazione di qualità.

Il principio premiante alla base degli acquisti sarà quindi quello regionale, con un'attenzione ancor più particolare al dettaglio territoriale circostante l'azienda stessa.

5.2 Descrizione prestazioni richieste

Il servizio di refezione scolastica è molto complesso e comprende lo svolgimento di varie attività: dalla formulazione del menù stagionale, alla preparazione delle diete speciali, dall'approvvigionamento di derrate alimentari, attrezzature specifiche di cucina, detergenti, materiali di pulizia, alla produzione e confezionamento dei pasti presso la cucina centralizzata. Esso comprende anche il trasporto dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia dei locali della cucina centralizzata e dei refettori, la gestione informatizzata delle presenze giornaliere di alunni e insegnanti a mensa, ecc.

Qualità & Servizi Spa tramite la messa a disposizione di un proprio centro cottura dovrà prestare i seguenti servizi:

- 1) preparazione e fornitura di pasti completi, incluso il trasporto e la consegna dal centro cottura ai plessi scolastici (asili nido, scuola dell'infanzia e primarie) o ai luoghi di consumo indicati dall'Amministrazione e il successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio.
- 2) fornitura come da punto precedente con aggiunta della distribuzione dei pasti;
- 3) gestione delle attrezzature di cucina all'interno dei plessi scolastici;
- 4) fornitura pasti completi compresa la preparazione negli Asili nido le cui cucine sono gestite dall'Qualità & Servizi Spa;
- 5) fornitura di prodotti e materiali di complemento alla refezione (stoviglie, posate ecc.);
- 6) altri servizi connessi alla refezione quali lavaggio stoviglie, pulizia dei refettori e/o spazi mensa e acquisto detergenti e materiali di pulizia in conformità ai CAM ambientali; per gli spazi polivalenti adibiti a mensa l'Qualità & Servizi Spa provvederà alla pulizia dei tavoli e alla pulizia del pavimento (escluso lavaggio);
- 7) fornitura, installazione, gestione e manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, apparecchiature strumentali e di supporto finalizzate alla gestione dei servizi di refezione ed all'adeguamento dei locali dei plessi scolastici presso cui sono installate dette apparecchiature ivi comprese le attrezzature necessarie allo sviluppo della modalità di self service. Le attrezzature di nuova installazione entreranno a far parte del patrimonio dell'Qualità & Servizi Spa. Al termine della gestione dell'Qualità & Servizi Spa dette attrezzature entreranno a far parte del patrimonio dell'affidante, previa opportuna cessione al valore di stima della vita utile residua (stima da effettuare da entrambe le parti);
- 8) quanto altro necessario a rendere a regola d'arte il servizio oggetto della presente convenzione;
- 9) gestione e smaltimento rifiuti, con ritiro olio esausto;
- 10) acquisto materie prime generi alimentari;
- 11) gestione informatizzata delle presenze giornaliere di alunni e insegnanti a mensa (da implementare con le software house di Affidante e Qualità & Servizi Spa);
- 12) informazione agli utenti e elaborazione e eventuali revisioni della Carta dei Servizi;
- 13) fornitura sacchi per i rifiuti, i tovaglioli e le tovagliette;
- 14) disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia di cucina e refettori (ad esclusione degli spazi polivalenti adibiti a refettori);
- 15) analisi chimica e microbiologica dell'acqua nelle cucine degli asili nido secondo le frequenze stabilite dal piano di campionamento dell'Qualità & Servizi Spa.

Al presentarsi di situazioni di carattere eccezionale, con preavviso di un giorno, potrà essere richiesta la fornitura di stoviglie a perdere biodegradabili (piatto piano, piatto fondo, bicchiere, posate e tovaglioli).

Il Centro cottura dovrà essere in regola con quanto previsto dalle normative vigenti in materia e non essere distante oltre 30 Km dal Comune di Campi Bisenzio in modo da garantire che la consegna avvenga nel rispetto dei tempi stabiliti e che i pasti conservino alta qualità organolettica.

La società dovrà essere in possesso delle seguenti certificazioni:
- OHSAS 18001:2007 (e successive revisioni) per la produzione, distribuzione e somministrazione di pasti per la ristorazione scolastica e di comunità in genere;

- ISO 9001:2015 (e successive revisioni) per la produzione, distribuzione e somministrazione di pasti per la ristorazione scolastica;
 - ISO 22000:2005 (e successive revisioni) per la preparazione, distribuzione e somministrazione di pasti per la ristorazione scolastica e per lo stoccaggio e la fornitura di derrate alimentari ai terminali attrezzati.

5.3 Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dai bambini che frequentano i servizi educativi comunali per la prima infanzia, dagli alunni delle scuole per l'infanzia, primarie e dal personale educativo e scolastico operante presso i suddetti servizi educativi e scolastici, ed agli utenti frequentanti Centri diurni di socializzazione (Centro "Il Mosaico")

DENOMINAZIONE	PASTI BAMBINO GIORNO	PASTI ADULTO GIORNO	NUMERO MAX PASTI GIORNO	TIPOLOGIA PASTO
NIDO AGNOLETTI	40	16	56	C
NIDO STACCIABURATTA	40	17	57	C
Infanzia Andersen	130	8	138	B
Infanzia Collodi	90	10	100	B
Infanzia D. Cianti	130	10	140	B
Infanzia Gandhi	100	12	112	B
Infanzia Immacolata	20	0	20	A
Infanzia Lorenzini	35	2	37	B
Infanzia Nencioni	40	5	45	B
Infanzia Sacro Cuore	55	0	55	A
Infanzia Sant' Angelo	33	2	35	B
Infanzia T. Fiesoli	90	7	97	B
Infanzia R. Valerio	105	12	117	B
Primaria A. Gelli	310	15	325	B
Primaria Don Milani	350	15	365	B
Primaria Fra Ristoro	170	15	185	B
Primaria L. il Magnifico	230	10	240	B
Primaria M. Polo	100	5	105	B
Primaria Neruda	220	12	232	B
Primaria Salgari	110	10	120	B
Primaria Vamba	300	15	315	B
Centro Il Mosaico		10	11	
TOTALE	2698	208	2907	

I dati sono indicativi e sono riferiti all'a.s. 2018-19, ultimo anno scolastico completo concluso e non all'anno 2019/2020 fortemente modificato in conseguenza della situazione di emergenza sanitaria da Covid_19

5.4. Quantificazione utenza e ubicazione sedi

Di seguito sono riportati le sedi presso le quali deve essere erogato il servizio di ristorazione:

- INFANZIA – 9 scuole
- INFANZIA paritaria – 2 scuole
- PRIMARIA – 8 scuole di cui 2 a moduli

- NIDI – 2 asili comunali: A.M. Enriques Agnoletti e Stacciaburatta
- Centro diurno IL MOSAICO

5.5 Numero e caratteristiche dei pasti

Il numero dei pasti richiesti, sempre sulla base di quanto erogato nell'anno 2019, per il Comune di Campi Bisenzio è il seguente:

PASTI	GIORNALIERI	BAMBINI	ADULTI	ANNO SCOLASTICO	BAMBINI	ADULTI
NIDO	113	80	33	22600	16000	6600
SCUOLE	2783	2618	165	492591	463386	29205
IL MOSAICO	10		10	2422		
TOTALE	2906	2698	208	515191	479386	35815

Si distinguono 4 tipologie di pasti:

Pasto TIPO A – pasto completo cotto	€ 3,89 + iva (4%)
Pasto TIPO B – pasto cotto e somministrato	€ 5,36 + iva (4%)
Pasto TIPO C – pasto per nidi	€ 5,20 + iva (4%)
Pasto centro Il Mosaico	€ 4,65 + iva (4%)

Composizione pasto

Ogni pasto è composto da un primo, un secondo, un contorno, un frutto/dessert, pane, condimenti. Per l'asilo nido il pasto comprende inoltre le derrate necessarie per la merenda pomeridiana. Il cestino è composto da: 2 panini (3 per adulti), crostatina o dolce alternativo, succo di frutta, frutto/dessert, acqua, bicchiere tovagliolo.

Preparazione menu

Il menu viene predisposto nel rispetto delle Linee Guida nazionali e regionali sulla Ristorazione scolastica e delle indicazioni dell'Amministrazione.

Preparazione diete speciali

Qualità & Servizi si impegna ad elaborare, tramite un servizio dietetico specializzato, i menù dietetici richiesti a partire dai certificati medici e le autodichiarazioni che saranno trasmesse dall'Amministrazione.

Sono previste due tipologie di diete speciali: sanitarie e non sanitarie (motivi etici – vi rientrano i pasti vegani e vegetariani). Possono inoltre essere richiesti pasti in bianco, ma soltanto mediante presentazione di certificazione medica con indicata la durata della prescrizione.

Produzione, confezionamento e consegna pasti

La produzione, il confezionamento e la consegna pasti dovrà avvenire come da scheda tecnica, che sarà allegata al contratto di servizio.

Specifiche tecniche

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari saranno descritte dalla scheda prodotti, che sarà allegata al contratto di servizio.

Le grammature degli alimenti componenti il pasto dovranno essere quelle previste dai Livelli di Assunzione Nazionale Raccomandati.

Le linee guida di riferimento sono:

- CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020);

- Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010

Trasporto pasto

I pasti saranno spediti ai locali di somministrazione mediante contenitori in materiale idoneo a garantire la conservazione della temperatura, idoneo ad essere completamente riciclabile.

Tutti i mezzi di trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti dovranno essere entro il primo anno di affidamento a minori emissioni e a minor consumo energetico, vale a dire: trazione elettrica, ibrida, a idrogeno, biocarburanti, combustibili sintetici o paraffinici, GPL, GNL, GNC.

Tali mezzi dovranno essere sottoposti a verifica periodica delle condizioni igieniche del vano di trasporto da parte dell'ufficio qualità dell'Qualità & Servizi Spa.

Gli orari di consegna dei pasti saranno tali da rispettare gli orari di refezione delle scuole, tenendo conto anche di eventuali turnazioni. I pasti saranno consegnati con un anticipo tale da permettere anche l'attuazione delle verifiche del personale addetto alla somministrazione (temperature, numero pasti, diete speciali) e da garantire il rispetto delle temperature di mantenimento per la sicurezza alimentare.

Servizio di prenotazione e distribuzione dei pasti

La gestione delle presenze avverrà mediante rilevazione elettronica con apposito software e applicazioni specifiche fornite dall'Amministrazione Comunale, che Qualità & Servizi Spa è obbligata a utilizzare mediante idonea strumentazione acquistata a proprie spese.

6. PERSONALE E REQUISITI DI QUALIFICAZIONE

Qualità & Servizi Spa deve assicurare la corretta e responsabile esecuzione del servizio con il proprio personale, in numero adeguato alle necessità, secondo quanto indicato nel precedente paragrafo 5.

6.1 Requisiti e formazione

Qualità & Servizi Spa si impegna alla formazione continua del personale sugli argomenti previsti dalle normative di riferimento e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, con riferimento alle varie figure professionali che ne costituiscono l'organico, quali:

Dirigenti, responsabili di funzione:

- Modello di Organizzazione, gestione e controllo ex D.Lgs. 231/2001
- Misure organizzative per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza
- Sistemi di gestione Qualità- Ambiente – Sicurezza
- Food cost
- Verifica delle performance aziendali
- Verifica del rispetto dei requisiti di servizio (customer care, aderenza ai termini di contratto)
- Team building

Personale addetto alla produzione dei pasti

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto, oltre che ad avere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004, dovrà essere periodicamente formato, addestrato ed aggiornato in materia di:

- Sicurezza alimentare, secondo la legge regionale nr.24 del 2003
- Procedure di sanificazione di locali e attrezzature
- Alimentazione, dietetica applicata, porzionatura in base all'età e alle diverse fasce scolastiche (Delibera della Regione Toscana n. 898/2016 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica")

- Celiachia (Delibera della Regione Toscana n. 180/2018 “Linee di indirizzo regionali inerenti la somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine [...]”)
- Aspetti nutrizionali e merceologici degli alimenti
- Tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico
- Minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti
- Minimizzazione degli sprechi alimentari
- Utilizzo dei prodotti chimici

Personale addetto alla distribuzione dei pasti

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione del pasto, oltre che ad avere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004, dovrà essere periodicamente formato, addestrato ed aggiornato in materia di:

- Sicurezza alimentare, secondo la legge regionale nr.24 del 2003
- Procedure di sanificazione di locali e attrezzature
- Alimentazione, dietetica applicata, porzionatura in base all’età e alle diverse fasce scolastiche (Delibera della Regione Toscana n. 898/2016 “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica”)
- Celiachia (Delibera della Regione Toscana n. 180/2018 “Linee di indirizzo regionali inerenti la somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine [...]”)
- Aspetti nutrizionali e merceologici degli alimenti
- Minimizzazione dei consumi di acqua nelle fasi di pulizia dei refettori e dei locali cucina
- Minimizzazione degli sprechi alimentari
- Utilizzo dei prodotti chimici
- Relazione con l’utenza
- Conoscenza dei sistemi di rilevazione del gradimento (customer care)
- Aspetti educativi pedagogici del pasto
- Tecniche di disostruzione pediatrica

Il personale dovrà inoltre essere seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle proprie specifiche competenze.

6.2 Figure professionali specifiche e Responsabile del servizio

L’organico deve prevedere una dietista con il compito di sovrintendere alla preparazione delle diete comuni e speciali per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari.

La direzione del servizio deve essere affidata ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio nel settore ristorazione di dimensione almeno pari a quello oggetto del servizio richiesto dall’Amministrazione Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall’Amministrazione al controllo dell’andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore, Qualità & Servizi Spa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore di adeguata professionalità.

6.3 Vestiario

Qualità & Servizi Spa fornisce a tutto il personale adeguati indumenti di lavoro, secondo quanto previsto dalle norme nel campo dell’Igiene degli alimenti, nonché gli appositi armadietti a doppio scomparto per la gestione degli stessi.

Per quanto riguarda il personale addetto alla distribuzione nelle scuole, l’Amministrazione, tramite gli istituti scolastici direttamente interessati, si impegna a trovare idonea collocazione degli armadietti all’interno dei locali scolastici.

Il personale inoltre, è provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome del gestore ed il nome del dipendente.

Qualità & Servizi Spa fornisce altresì ai genitori facenti parte della Commissione Mensa camici monouso, mascherine, cuffie e sopra scarpe monouso in occasione dei sopralluoghi che effettueranno, in maniera concordata, presso il centro cottura gestito dall'Impresa.

6.4 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE 852/2004 adottato dall'I.A., copia del quale dovrà essere, se richiesto, consegnato all'A.C. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

6.5 Controllo salute

Qualità & Servizi Spa deve provvedere a garantire all'Amministrazione che il personale impiegato per la realizzazione del servizio abbia i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione degli infortuni Qualità & Servizi Spa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Per tutti gli aspetti di igiene (della produzione, dei locali, del personale, del comportamento) si rimanda al Manuale di autocontrollo igienico e alle relative procedure e istruzioni operative dell'affidatario, allegati alla presente convenzione e in ogni momento consultabili da parte dell'affidante anche nelle successive revisioni.

Qualità & Servizi Spa è tenuta a far partecipare ai propri dipendenti, con oneri a proprio carico, a corsi di formazione e/o aggiornamento, ivi compresa la formazione in materia di sicurezza sul lavoro in riferimento ai luoghi sedi delle prestazioni dei servizi affidati.

In caso di sospensione del servizio per cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.) o di anomalie occorse durante l'espletamento dei servizi, la ditta si impegna ad informare tempestivamente l'Amministrazione.

Dello sciopero deve essere data comunicazione almeno 10 giorni prima consentendo di dare preventiva comunicazione agli utenti.

7. PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

In relazione alla richiesta di fattibilità per l'affidamento *in house* del servizio di ristorazione collettiva predetto è stato predisposto - di concerto con Qualità & Servizi Spa - il Piano economico-finanziario (PEF) impostato secondo le risultanze contabili della gestione di detto servizio come si desumono dai documenti programmatici dell'Ente.

Tale piano è allegato all'offerta complessiva presentata dalla Soc. con documentazione allegata al protocollo n. 66064/2020 (conservata in atti).

Gli oneri di spesa previsionali previsti in tale piano riepilogati a carico del bilancio dell'ente sono posti in confronto con quelli che necessiterebbero nell'ipotesi alternativa gestionale di esternalizzazione del servizi tramite appalto ad evidenza pubblica.

Tenuto conto degli indirizzi dell'Amministrazione comunale il piano di impiego del personale sviluppa il seguente quadro d'organico capace di poter coprire le esigenze del servizio e nel rispetto del costo del lavoro come previsto dal vigente CCNL di riferimento da applicarsi e precisamente il CCNL per Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo per il periodo 1° gennaio 2018 – 31 dicembre 2021:

DENOMINAZIONE	PASTI BAMBINO GIORNO	TIPOLOGIA PASTO	ADDETTI MENSA/CUOCHI	livello	MONTE ORE
NIDO AGNOLETTI	40	C	1	4°	7
NIDO STACCIABURATTA	40	C	1	4°	7
Infanzia Andersen	130	B	2	6S	7
Infanzia Collodi	90	B	2	6S	7
Infanzia D. Cianti	130	B	3	6S	9
Infanzia Gandhi	100	B	3	6S	9
Infanzia Immacolata	20	A	0		
Infanzia Lorenzini	35	B	1	6S	3
Infanzia Nencioni	40	B	1	6S	3
Infanzia Sacro Cuore	55	A	0		
Infanzia Sant' Angelo	33	B	1	6S	3
Infanzia T. Fiesoli	90	B	2	6S	7
Infanzia R. Valerio	105	B	2	6S	7
Primaria A. Gelli	310	B	5	6S	18
Primaria Don Milani	350	B	4	6S	18
Primaria Fra Ristoro	170	B	4	6S	15
Primaria L. il Magnifico	230	B	5	6S	16
Primaria M. Polo	100	B	3	6S	11.5
Primaria Neruda	220	B	4	6S	14
Primaria Salgari	110	B	2	6S	6.5
Primaria Vamba	300	B	5	6S	15
TOTALE	2698		51		183

Il costo del personale è, ovviamente, uno degli elementi del costo del singolo pasto, unitamente al costo delle materie prime utilizzate, delle attrezzature necessarie, delle spese di trasporto e generali sostenuti dal gestore.

Per poter valutare compiutamente la congruità economico finanziaria dell'affidamento *in house* occorre quindi **prendere come riferimento il costo unitario del singolo pasto** e porlo a confronto con quanto desumibile dai contratti di appalto affidati ad imprese private nello specifico ambito della ristorazione scolastica.

Viene quindi preso a riferimento il costo a base d'asta dei servizi di ristorazione scolastica affidati nell'ultimo biennio, riportati nella tabella seguente elaborata dal Comune di Sesto Fiorentino sulla base dei dati forniti dal loro Servizio gare e dai loro Servizi Scolastici:

TABELLA RELATIVA A COSTI BASE D'ASTA NELL'ULTIMO BIENNIO EFFETTUATA DA UFF. GARE E UFF. SCUOLA DEL COMUNE DI SESTO F.NO A MAGGIO 2020							
COMUNE	COSTO PASTO BASE GARA	A DI	IVA 4%	TOTALE	ANNO	DURATA ANNI	
1 CHIUSDINO (SIENA)	5,49		0,22	5,71			

2	MONTAIONE	5,06	0,20	5,26	2020	
3	S.LUCE (LIVORNO)	5,70	0,23	5,93		
4	COMUNI GARFAGNANA	4,60	0,18	4,78	2019	3
5	PISTOIA	5,17	0,21	5,38	2019/20	5
6	TRESANA	6,50	0,26	6,76	2019	5
7	MONTERONI D'ARBIA	5,14	0,21	5,35	2019	
8	PIAZZA AL SERCHIO	4,60	0,18	4,78	2018	
9	GUARDISTALLO	5,40	0,22	5,62	2018	5
10	MONTOPOLI VALDARNO	4,91	0,20	5,11	2018	5
11	BAGNONE	4,19	0,17	4,36	2018	
12	PRATO	4,94	0,20	5,14	2017	3
13	SCANDICCI(INFANZIA/PRIMARIA)	3,90	0,16	4,06	2017	3
14	SCANDICCI (NIDO)	4,47	0,18	4,65		
15	SCANDICCI MEDIA	4,185	0,17	4,35		

Di seguito vengono riportati i prezzi praticati da Qualità & Servizi S.p.a per le varie tipologie richieste di pasto, di maggior incidenza rispetto all'affidamento, e la relativa media:

	TIPO PASTO	COSTO	IVA 4%	TOTALE
1	COTTO NO SOMM I/P	3,89	0,15	5,04
2	COTTO E SOMM I/P	5,36	0,21	5,57
3	NIDO	5,20	0,20	5,40
	MEDIA	4,81		5,33

L'affidamento del servizio a Qualità & Servizi Spa comporta quindi un costo unitario a pasto che può ritenersi in linea con i costi unitari posti come base d'asta delle più recenti procedure concorsuali di affidamento del servizio svolte in alcuni comuni della Toscana.

Se si considera che il ribasso di gara *normalmente* si attesta al massimo su una media del 10-12% dell'importo posto a gara, e che, comunque, le gare esaminate non sono aggiudicate su tale solo criterio, ne deriva l'ulteriore conferma del fatto che l'affidamento del servizio a Qualità & Servizi Spa soddisfa pienamente il criterio di economicità, in considerazione della qualità degli alimenti proposti e i progetti di educazione alimentare e degli elementi migliorativi indicati nel paragrafo 5.1.

Inoltre la formazione specifica effettuata negli anni dal personale di Qualità & Servizi Spa e la conoscenza da parte della Società delle peculiarità e delle caratteristiche dei vari istituti scolastici e del relativo personale costituisce un patrimonio di conoscenze difficilmente ricostruibile senza notevoli investimenti di tempo e risorse e garantisce il massimo coinvolgimento di docenti, alunni e famiglie nei progetti legati all'alimentazione sopra descritti.

8. VERIFICA RISCHI DA INTERFERENZA

Per il presente affidamento sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione delle prestazioni in oggetto ed in conformità a quanto previsto dall'art. 26 comma 3-bis del D.Lgs 81/08 è necessario redigere il DUVRI. Sussistono pertanto costi per la l'attività di coordinamento attraverso un referente dedicato. Tali costi sono quantificati da Qualità e Servizi Spa in € 2.500,00. Unitamente al contratto dovrà essere sottoscritto anche il verbale di coordinamento safety.

9. MOTIVAZIONI DELLE SCELTE DELL'AFFIDAMENTO A QUALITÀ & SERVIZI SPA

Richiamando quanto già esplicitato al punto 2 della presente relazione, la scelta dell'affidamento in *house providing* appare certamente conforme sia al dettato normativo nazionale e comunitario che

dell'attuale consolidata giurisprudenza in materia nonché agli obblighi di servizio pubblico e universale.

Inoltre, l'affidamento di cui trattasi rispetta la condizione necessaria per poter operare affidamenti diretti nei confronti di proprie società *in house* ex art. 192, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016, giusto domanda di iscrizione del Comune di Campi Bisenzio, in data 15 novembre 2019 (prot. 91584), nell'Elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori, in ottemperanza a quanto stabilito dalle Linee guida ANAC n. 7 (Delibera n. 235 del 15.02.2017, aggiornate con Delibera n. 951 del 20 settembre 2017).

Prima di analizzare nel dettaglio le motivazioni afferenti detto affidamento *in house*, occorre precisare che, a differenza delle aziende private, per le aziende pubbliche il concetto di efficacia rappresenta *“la capacità attraverso i servizi prodotti/erogati, di soddisfare i bisogni della collettività interessata; pertanto, il suo contributo all'economicità può dirsi realizzato se l'utilità che deriva dal soddisfacimento dei propri bisogni, è considerata maggiore rispetto al sacrificio connesso al sostenimento dei relativi costi.* (C. Malavasi *“Manuale operativo per le rilevazioni contabili negli Enti Locali – pag. 25)*

Rispetto alle aziende private, quindi, le aziende pubbliche non devono tendere esclusivamente alla massimizzazione del profitto ma, tenuto comunque conto, della centralità dell'equilibrio economico a valere nel tempo dell'organizzazione, devono raggiungere una pluralità di scopi, tra i quali rientra anche la massimizzazione dell'utilità per i cittadini-utenti.

La Commissione Europea ha ritenuto infatti che il finanziamento pubblico di attività legate alla cultura e alla conservazione del patrimonio accessibili al pubblico gratuitamente risponda a un obiettivo esclusivamente sociale e culturale che non riveste carattere economico.

Dalla esposizione di tutte le argomentazioni esplicitate nella presente relazione, dall'analisi dei dati esposti nel piano economico finanziario e dalle modalità gestionali e di impiego del personale, con riferimento al disposto dell'art. 192, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 la scelta dell'affidamento *in house providing* alla società Qualità & Servizi Spa risulta conveniente per le seguenti motivazioni:

- a. l'Amministrazione comunale concepisce il servizio di ristorazione collettiva e in particolare il servizio di ristorazione scolastica come parte dell'educazione ambientale e del consumo sostenibile, cioè quale strumento per incidere sulle abitudini alimentari e sugli stili di vita degli alunni e delle famiglie; intende inoltre promuovere la cultura e le tradizioni alimentari del territorio. A tal fine riconosce la necessità di avvalersi di uno strumento gestionale quale è l'*in house*, che opera attraverso un soggetto che è una sua articolazione interna, che garantisca la realizzazione di tali obiettivi e possa tradurre in operatività scelte e programmi;
- b. la gestione diretta del servizio da parte del Comune non sarebbe attuabile in quanto l'Ente non possiede la struttura organizzativa necessaria per lo svolgimento conveniente del servizio a causa della carenza di personale sia in termini numerici che qualifiche professionali necessarie allo svolgimento delle attività sopra menzionate;
- c. la congruità economica è comunque accertata sulla base dei costi unitari per ogni pasto e del raffronto con i servizi gestiti in appalto e affidati da altre Amministrazioni, come riportato al paragrafo 7;
- d. la formazione specifica effettuata negli anni dal personale di Qualità & Servizi Spa e la conoscenza da parte della Società delle peculiarità e delle caratteristiche dei vari istituti scolastici e del relativo personale costituisce un patrimonio di conoscenze difficilmente ricostruibile senza notevoli investimenti di tempo e risorse e garantisce il massimo coinvolgimento di docenti, alunni e famiglie nei progetti legati all'educazione alimentare descritti al paragrafo 5;
- e. la gestione *in house* per il servizio di ristorazione collettiva, quale servizio complesso che necessita dell'impiego di operatori professionalmente qualificati, assicura maggiore opportunità di formazione per il personale stesso, investendo sul proprio capitale professionale e puntando sul valore delle risorse umane per lo sviluppo della Società e soddisfazione dell'utenza;

- f. viene garantita la massima trasparenza della gestione in tutti gli aspetti gestionali conseguenti anche al controllo analogo;
- g. il controllo sull'andamento della gestione dei servizi è più diretto e immediato, rispetto alle forme di controllo che posso trovare riferimento e disciplina in un capitolato d'oneri in caso di appalto esternalizzato, riducendo la semplificazione nelle procedure di contestazione ed escludendo l'insorgere di contenziosi;
- h. la gestione *in house* assicura il rispetto dei richiesti requisiti di qualificazione professionale del personale e il diritto all'equa retribuzione.

Inoltre, per quanto stringente possa essere il rapporto contrattuale con un soggetto terzo rispetto all'Amministrazione comunale, di fatto, l'assenza di terzietà insita nel rapporto "*in house*", meglio può garantire i risultati che si intendono raggiungere secondo un comune progetto.

Ciò in quanto gli strumenti che detta tipologia di affidamento mette a disposizione consentono l'immediato accesso ai dati aziendali, al fine di ottimizzare le risorse impiegate nel servizio, il controllo di tutte le fasi esecutive del servizio, la modifica in tempo reale delle modalità svolgimento laddove, con il ricorso a procedure a evidenza pubblica che vincolano le parti a un contratto difficilmente modificabile, tali attività non sarebbero proponibili senza ulteriori aggravii per il Comune.

Conclusioni

Per tutte le suddette valutazioni e motivazioni si ritiene, pertanto economicamente congrua, anche in relazione alla richiesta di allungamento della durata del nuovo contratto (come da documento prot. 28156/2019, già in precedenza richiamato al par. 5), l'offerta tecnico/economica di servizi presentata dalla Soc. Qualità & Servizi Spa con documentazione inviata con nota prot. 66064/2020, in quanto la stessa risulta complessivamente rispondente alle linee di indirizzo dettate dalla Giunta Comunale con propria direttiva n. 5 del 9.12.2020.

10. PUBBLICAZIONE SUL SITO WEB DEL COMUNE DI CAMPI BISENZIO

Ai sensi dell'art. 34, comma 20, del D.L. n. 179/2012, e per assicurare un'adeguata informazione alla cittadinanza tutta, la presente Relazione sarà pubblicata sul sito web del Comune di Campi Bisenzio.

Campi Bisenzio, 18 dicembre 2020

La Dirigente del Settore 2
"Servizi alla Persona"
Dott.ssa Gloria Giuntini
