

Comuni di:				<p>UNIONE DI COMUNI “Alta Marmilla” (Provincia di Oristano) via Anselmo Todde, 18 CAP 09091 - Ales Tel. 0783 91998 PEC unionealtamarmilla@pec.it e-mail area.giuridica@unionecomunialtamarmilla.it C.F. 90037280956 / P.IVA 01116370956</p>
1	Albagiara	11	Morgongiori	
2	Ales	12	Nureci	
3	Assolo	13	Pau	
4	Asuni	14	Ruinassas	
5	Baradili	15	Senis	
6	Baressa	16	Sini	
7	Curcuris	17	Usellus	
8	Gonnoscodina	18	Villa s. Antonio	
9	Gonnosnò	19	Villa Verde	
10	Mogorella			

SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI RILEVANZA ECONOMICA

**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)

**Servizio di mensa scolastica scuola dell’infanzia e
primaria A.S. 2024/2025, 2025/2026 con opzione di
rinnovo per l’A.S. 2026/2027**

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Servizio di mensa scolastica per gli studenti delle scuole dell'infanzia e primaria
Importo dell'affidamento (<i>valore stimato al netto dell'IVA, ivi compresa opzione di rinnovo del contratto</i>)	€ 618.616,20
Ente affidante	C.F. 90037280956 Unione di Comuni Alta Marmilla
Tipo di affidamento	Appalto
Modalità di affidamento	Affidamento tramite procedura a evidenza pubblica (d.lgs. 201/2022, art. 14, comma 1, lett. a)
Durata del contratto	Anni scolastici 2024/2025, 2025/26, con opzione di rinnovo per l'ulteriore anno scolastico 2026/2027
Territorio e popolazione interessata dal servizio affidato o da affidare:	Comuni di Albagiara, Ales, Assolo, Asuni, Baradili, Baresa, Curcuris, Gonnoscodina, Gonnosnò, Mogorella, Morgongiori, Nureci, Pau, Ruinas, Senis, Sini, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde Popolazione interessata dal servizio: circa 199 alunni frequentanti le scuole dell'infanzia e primaria ubicate nel territorio dei Comuni sopra indicati

SOGGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE

Nominativo	Mallocci Claudina
Ente di riferimento	Unione di Comuni Alta Marmilla
Area/servizio	Area affari giuridici
Telefono	0783 91998
Email	area.giuridica@unionecomunialtamarmilla.it
Data di redazione	22/08/2024

PREMESSA

Servizi pubblici locali

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 267/2000 "spettano al comune tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, precipuamente nei settori organici dei servizi alla persona e alla comunità, dell'assetto ed utilizzazione del territorio e dello sviluppo economico, salvo quanto non sia espressamente attribuito ad altri soggetti dalla legge statale o regionale, secondo le rispettive competenze".

La materia dei servizi pubblici locali ha subito nel tempo numerose modifiche normative, dovute anche alla necessità di armonizzare la normativa nazionale con i principi comunitari, caratterizzandosi però per l'assenza di una disciplina organica che regolamentasse il settore.

Il 31 dicembre 2022 è entrato in vigore il decreto legislativo n. 201 del 23 dicembre 2022, di riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica, approvato dal Governo in attuazione della delega di cui alla legge 118/2022, che, tra gli altri, ha abrogato gli artt. 112, 113 e 117 del TUEL relativi ai servizi pubblici locali a rilevanza economica ed alle correlate tariffe.

Il d.lgs. 201/2022, recante la disciplina generale dei "servizi di interesse economico generale prestati a livello locale", stabilisce principi comuni, uniformi ed essenziali, nonché le condizioni, anche economiche e finanziarie, per raggiungere e mantenere alti livelli di qualità, sicurezza, accessibilità e la parità di trattamento nell'accesso universale e dei diritti di cittadini e utenti.

L'istituzione, la regolazione e la gestione dei servizi avviene secondo principi di concorrenza, sussidiarietà anche orizzontale, efficienza nella gestione ed 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 sia delle scelte compiute che dei risultati delle gestioni (art. 3, comma 2 del d.lgs. 201/2022).

I servizi locali di interesse economico devono rispondere alle esigenze delle comunità di riferimento e alla soddisfazione dei bisogni dei cittadini e degli utenti, secondo i principi di sussidiarietà e proporzionalità, conseguentemente, organizzazione ed erogazione dei servizi devono assicurare "la centralità del cittadino e dell'utente".

L'art. 2 del d.lgs. 201/2022 definisce i servizi di interesse economico generale di livello locale (o servizi pubblici locali di rilevanza economica) quei servizi, erogati o suscettibili di essere erogati verso un corrispettivo economico in un mercato:

- che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o che sarebbero svolti ma a condizioni differenti (peggiori) in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza;
- che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, in modo da assicurare omogeneità dello sviluppo e coesione sociale.

Il servizio di mensa scolastica possiede le caratteristiche del servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché s'innesta in un settore per il quale esiste, quanto meno in potenza, una redditività, e quindi una competizione sul mercato e eroga prestazioni alla pluralità dell'utenza (finanziato anche se parzialmente dalle tariffe di contribuzione degli utenti in base all'ISEE), offerto alla popolazione scolastica con modalità che ne garantiscono l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti ed a prezzi accessibili. Inoltre, sussiste in ambito privatistico come distinta attività economica e, in ambito pubblico, è da considerarsi necessario per assicurare la soddisfazione di un bisogno della comunità locale, non può essere considerato mera attività strumentale per l'amministrazione locale, poiché eroga direttamente servizi alla popolazione e trattasi in particolare di un servizio pubblico a domanda individuale finanziato in parte dalle tariffe di contribuzione degli utenti.

Sono considerati privi di rilevanza economica i servizi che, per loro natura o per le modalità con cui viene svolta la relativa gestione, non danno luogo ad alcuna competizione e quindi sono irrilevanti ai fini della concorrenza.

L'art.14 "Scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale" del d.lgs. 201/2022 prevede: "Tenuto conto del principio di autonomia nell'organizzazione dei servizi e dei principi di cui all'articolo 3, l'ente locale e gli altri enti competenti, nelle ipotesi in cui ritengono che il perseguimento dell'interesse pubblico debba essere assicurato affidando il servizio pubblico a un singolo operatore o a un numero limitato di operatori, provvedono all'organizzazione del servizio mediante una delle seguenti modalità di gestione:

- a) affidamento a terzi mediante procedura ad evidenza pubblica, secondo le modalità previste dall'articolo 15, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;
- b) affidamento a società mista, secondo le modalità previste dall'articolo 16, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;
- c) affidamento a società in house, nei limiti fissati dal diritto dell'Unione europea, secondo le modalità previste dall'articolo 17;
- d) limitatamente ai servizi diversi da quelli a rete, gestione in economia o mediante aziende speciali di cui all'articolo 114 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al decreto legislativo n. 267 del 2000".

Con il D.lgs. 201/2022 è stato 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. 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 sovracompensazioni. (...)"

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

Ai fini della scelta della modalità di gestione del servizio e della definizione del rapporto contrattuale, l'ente locale tiene 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.

Al fine di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, la presente relazione viene pubblicata sul sito istituzionale dell'Unione.

SEZIONE A - CONTESTO GIURIDICO E INDICATORI DI RIFERIMENTO

A.1 - Contesto giuridico

L'Unione di Comuni Alta Marmilla ha attivato il servizio pubblico di mensa scolastica nelle scuole presenti sul territorio dei Comuni di Albagiara, Ales, Assolo, Asuni, Baradili, Baressa, Curcuris, Gonnoscodina, Gonnosnò, Mogorella, Morgongiori, Nureci, Pau, Ruinas, Senis, Sini, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde, rivolto agli studenti e al personale docente e ATA delle Scuole dell'Infanzia e Primaria afferenti all'Istituto comprensivo di Ales. Detto servizio rientra nei servizi pubblici locali a rilevanza economica, in quanto non si configura come mera attività strumentale per l'amministrazione locale, ma prevede l'erogazione di prestazioni in favore della popolazione scolastica, finanziate, anche se parzialmente, dalle tariffe di contribuzione degli utenti.

Si indicano di seguito i riferimenti normativi e di indirizzo:

Legge Regionale 25 giugno 1984, n. 31 "Nuove norme sul diritto allo studio e sull'esercizio delle competenze delegate"

D. Lgs. 16 aprile 1994 n. 297 "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado" s.m.i.,

Legge 14 gennaio 1999, n. 4

Decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95 coordinato con la legge di conversione 7 agosto 2012, n. 135

Per la disciplina di settore:

D.P.R. n. 327 del 26/03/1980

Decreto legislativo n. 173/98 e D.M. n. 350/99 - Elenco nazionale prodotti agroalimentari tradizionale della regione Sardegna;

Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000 CE);

Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 Reg. CE n. 178 del 28/01/2002;

Reg. CE n.834/2007 e Reg. CE n.889/2008 (Produzione Biologica) relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. Consolidato con Reg. CE 967/08 al 03.10.08 e modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Consolidato con Reg. CE 1254/09 e Reg. CE 710/09 e Reg. CE 271/10 al 01.07.10;

Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n.18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale);

Regolamento (UE) n.1169/11 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Decreto 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari." in corso di pubblicazione nella G.U.R.I., che abroga la revisione del decreto 25 luglio 2011;

Reg. UE n. 1151 del 21/12/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (DOP- IGP); Linee guida EDUCAZIONE ALIMENTARE 2015 approvate dal M.I.U.R.;

Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN)

Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 "Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della Legge Regionale n. 18 del 1998;

Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 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 (G.U. n. 77 del 31 marzo 2023 - S.O. n. 12)

Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate con determinazione n. 1567 del 05/12/2016 (Assessorato dell'igiene e sanità e dell'assistenza sociale – Regione Sardegna);

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 Guida per una sana alimentazione - revisione 2018 a cura del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.

Decreto del Ministero della salute 28 ottobre 2021 Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica» (GU Serie Generale n.269 del 11-11-2021) e relative Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera-assistenziale e scolastica.

A.2 - Indicatori di riferimento e schemi di atto

Si è utilizzato lo schema tipo di relazione predisposto da ANAC.

Per il servizio in oggetto, gli indicatori di riferimento sono legati ai costi di riferimento del mercato.

Gli indicatori di qualità del servizio (contrattuale, tecnica e connessa agli obblighi di servizio pubblico) sono individuati negli elaborati di progetto del servizio e nel regolamento approvato con delibera l'Assemblea dei Sindaci n. 36 del 12.07.2021, con specifico riferimento a:

- destinatari del servizio e modalità di accesso al servizio, come da regolamento
- contenuto della prestazione, come da capitolato speciale d'appalto;
- obblighi dell'aggiudicatario, come da capitolato speciale d'appalto
- qualità del servizio, come da capitolato speciale d'appalto
- monitoraggio e controlli, come da capitolato speciale d'appalto
- è previsto un sistema di agevolazioni tariffarie definito annualmente con deliberazione di Giunta.
- è adottato lo schema contrattuale predisposto dall'Amministrazione

SEZIONE B – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

B.1 - Caratteristiche del servizio

A decorrere dall'anno scolastico 2008/2009 è stato attivato dall'Unione di Comuni Alta Marmilla il servizio associato di coordinamento e gestione delle mense scolastiche per gli studenti che frequentano la scuola dell'infanzia e primaria, come intervento volto a concorrere all'effettiva attuazione del diritto allo studio. Al servizio aderiscono tutti i 19 Comuni facenti parte dell'Unione.

Il servizio di mensa scolastica si colloca fra le misure a sostegno della frequenza scolastica, infatti, è uno degli interventi che concorre a dare effettiva attuazione al diritto allo studio. Si inquadra tra gli strumenti volti a generalizzare ed agevolare la frequenza scolastica nella scuola dell'Infanzia e nella scuola dell'obbligo così come previsto dall' art. 2 e dall'art. 6 della L.R. 31/84, ed è finalizzato ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano. La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori. Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale. A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari. Si tratta in particolare di un servizio pubblico a domanda individuale, ai sensi del D.M. 31 dicembre 1983, vale a dire di un servizio che i comuni non sono tenuti a fornire obbligatoriamente, posto in essere non per obbligo istituzionale, che viene utilizzato a richiesta dell'utente e che non è stato dichiarato gratuito per legge nazionale o regionale. Per tali categorie di servizi è prevista una percentuale minima di copertura dei costi con obbligo per gli enti locali di richiedere agli utenti una contribuzione, stante la volontà del legislatore di limitare la gratuità delle prestazioni dei servizi a quelle sole tipologie tassativamente previste dalla legge. Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della legge 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Il servizio, che dovrà essere affidato dall'Unione ad una impresa esercente servizi di ristorazione collettiva, si colloca fra le misure a sostegno della frequenza scolastica. La forma di gestione finora adottata è quella dell'affidamento esterno.

Il servizio garantisce, dunque, la refezione scolastica per gli studenti ed il personale delle scuole dell'infanzia e primarie di 1° grado afferenti all'Istituto comprensivo di Ales, presso 7 refettori di distribuzione dei pasti facenti capo ad un unico centro cottura centralizzato, articolati in funzione della dislocazione territoriale delle scuole e della relativa organizzazione dei tempi scuola. Fornisce giornalmente un pasto completo costituito da: primo piatto, secondo piatto e contorno, frutta, pane e bevande. Il menù viene elaborato seguendo le raccomandazioni nutrizionali del SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione) della ASL competente.

A – n. 5 sedi di Scuola dell'infanzia:

1. sede di **Curcuris** (che accoglie gli studenti provenienti da Ales/Zeppara, Curcuris, Gonnoscodina, Morgongiori, Pau, Villa Verde);

Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì

2. sede di **Gonnosnò** (che accoglie gli studenti provenienti da Albaiara, Gonnosnò/Figu, Usellus/Escovedu);

Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì (chiusura del Sabato)

3. sede di **Mogorella** (che accoglie gli studenti provenienti da Assolo, Mogorella, Ruinas e Villa Sant'Antonio)

Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì (chiusura del Sabato)

4. sede di **Nureci** (che accoglie gli studenti provenienti da Asuni, Nureci e Senis);

Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì (chiusura del Sabato)

5. sede di **Sini** (che accoglie gli studenti provenienti da Baressa, Baradili e Sini)

Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì - Venerdì (chiusura del Sabato)

B – n. 2 sedi di Scuola primaria

1. sede di **Ales** (che accoglie gli studenti provenienti da Ales/Zepara, Curcuris, Gonnoscodina, Morgongiori, Pau e Villa Verde);

Funzionamento servizio mensa: Lunedì - Martedì - Mercoledì - Giovedì-Venerdì

2. sede di **Baressa** (che accoglie gli studenti provenienti da Albagiara, Baradili, Baressa, Gonnosnò/Figu, Sini e Usellus/Escovedu);

Funzionamento servizio mensa: - Martedì - Giovedì

Il **Centro cottura** è unico ed è attualmente individuato nel Comune di Baressa. Non appena terminati i lavori di riqualificazione del plesso scolastico di Ales, nell'ambito dell'intervento 1.5 ISCOL@ 1 della Strategia d'Area (SNAI) Alta Marmilla, sarà allestita e potrà essere resa disponibile la sala mensa e la cucina ivi ubicata, quale nuova sede di preparazione dei pasti.

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

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

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

- n. 5 giorni/settimana con riferimento alla scuola dell'infanzia (dal lunedì al venerdì), nel periodo ottobre - giugno di ciascun anno scolastico;
- n. 2 giorni/settimana per la scuola primaria di Ales, salvo la progressiva introduzione del regime di tempo pieno su 5 giorni/settimana per le classi 1^a-2^a-3^a nell'a.s. 2024/25; 1^a-2^a-3^a-4^a nell'a.s. 2025/26; tutte le classi dalla 1^a alla-5^a nell'a.s. 2026/27) e n. 2 giorni/settimana per la scuola primaria di Baressa, nel periodo ottobre - maggio di ciascun anno scolastico;

Il gestore si impegna a preparare e fornire, su richiesta dell'ente e previa comunicazione della scuola, senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico, oppure servizi per diverse iniziative, il cui costo unitario è sempre quello di aggiudicazione.

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

I menù, in ottemperanza alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica nazionali e regionali, sono articolati su **almeno quattro settimane** e suddivisi in menù "autunno-inverno" ed in menu "primavera-estate". La quantità di ciascun ingrediente è definita in base ai livelli minimi di nutrienti raccomandati, LARN, secondo le indicazioni ministeriali. Nel menù si prende in considerazione la presenza di materie prime, impiegate nella preparazione dei pasti certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP), tradizionali, regionali e a filiera corta in misura pari ad almeno l'80%, di cui 20% certificate Biologiche o di qualità certificata DOP e IGP e 60% tradizionali, regionali e a filiera corta.

Il gestore dovrà approntare diete personalizzate, ovvero diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari/celiachia etc.) e diete per motivi religiosi.

L'affidamento del servizio comprende la gestione giornaliera della mensa scolastica in tutte le sue fasi:

- approvvigionamento dei prodotti alimentari e loro conservazione, preparazione dei pasti presso il centro cottura unico, in base al numero di presenze giornaliere degli utenti;
- trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori delle scuole in idonei contenitori;
- ricevimento dei pasti in ogni singolo plesso scolastico sede di refettorio;
- predisposizione del refettorio con allestimento dei tavoli;

- distribuzione dei pasti con porzionatura, scodellamento e somministrazione dei pasti agli utenti presso i refettori delle scuole sopra individuati;
- fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- lavaggio e sanificazione dei macchinari, delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- pulizia e riordino, dopo i pasti, dei refettori, dei locali interessati al servizio e dei tavoli;
- gestione dei rifiuti provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai refettori, secondo le modalità previste dal capitolato speciale;
- manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e macchinari presenti presso i locali del centro cottura e nei refettori;
- manutenzioni ordinarie dei locali del centro cottura con relativi oneri legati ai consumi di acqua, energia elettrica, gas, pulizia;
- fornitura degli utensili e delle attrezzature mancanti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole ad integrazione di quelli già esistenti (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli);
- rilevazione dell'utenza (presenze giornaliere e prenotazione dei pasti secondo le modalità previste dal capitolato speciale) mediante sistema informatizzato che potrà essere utilizzato per la rilevazione e la riscossione dei corrispettivi a carico degli utenti;
- coordinamento e organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;

Il numero di pasti serviti agli alunni ed al personale docente e ATA su base annua è complessivamente di circa 28.151, mediamente calcolato sul numero di presenze settimanali stimato per ciascun anno.

Il servizio è erogato nel rispetto della qualità alimentare (biologico, Km. zero, filiera corta, etc.) nonché dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti.

Tutte le operazioni inerenti alle iscrizioni e al pagamento delle quote di contribuzione saranno concentrate presso l'Unione e gestite tramite sistema informatizzato, in modo da ottimizzare l'impiego delle risorse umane, materiali e finanziarie.

B.2 - Obblighi di servizio pubblico e relative compensazioni

Negli ultimi anni ha assunto rilevanza, pur nell'ampio dibattito normativo e giurisprudenziale, un'idea universale di servizio scolastico, in cui gli aspetti formativi sono considerati altrettanto importanti rispetto a quelli correlati all'apprendimento. Il servizio di istruzione scolastica ricomprende tutte le attività funzionali allo stesso, quindi non soltanto il momento della lezione ma anche quello della gestione logistica, compresa la fornitura dei servizi di assistenza alla persona quali la fornitura di pasti... Pertanto "il servizio di mensa fa indubbiamente parte della complessiva attività di assistenza del bambino" (Cass. VI sez. 20 dicembre 2018, n. 1575).

Il IV Piano nazionale di azione e di interventi per la tutela dei diritti e lo sviluppo dei soggetti in età evolutiva, deliberato dal Consiglio di Ministri nel 2016 approvato con DPR 31 agosto 2016 ha ribadito l'importanza di "intraprendere un percorso che porti a considerare il servizio di mensa scolastica come livello essenziale delle prestazioni sociali, ai sensi dell'articolo 117, comma 2, lettera m) della Costituzione e in attuazione della Convenzione ONU sui diritti del fanciullo, garantendo elevati standard di qualità". Il pieno accesso alle opportunità formative passa anche attraverso l'offerta di servizi che consentano il prolungamento dell'orario di apertura delle strutture scolastiche. La mensa assume rilievo fondamentale soprattutto in scuole situate in contesti territoriali fortemente deprivati sia economicamente che

socialmente, così da consentire, da un lato, l'apertura pomeridiana delle scuole per le attività socio-educative e, dall'altro, di contrastare la povertà alimentare dei bambini e dei ragazzi. L'ambito scolastico assume importanza quindi anche rispetto al garantire una alimentazione corretta a tutti i bambini, almeno una volta al giorno, e una opportunità di educazione alimentare.

Si deve al D.lgs. 13 aprile 2017, n. 63, attuativo della delega conferita al governo con la legge 107 del 2015, un tentativo di definizione delle modalità erogative delle "prestazioni in materia di diritto allo studio, in relazione ai servizi erogati dallo Stato, dalle regioni e dagli enti locali nel rispetto delle competenze e dell'autonomia di programmazione". Tra di esse, l'articolo 2 annovera i "servizi di mensa" che, in forza di quanto disposto dall'articolo 6, sono erogati, in funzione dell'attuazione del tempo pieno e per garantire il diritto allo studio, "a richiesta degli interessati" e "nei limiti dell'organico disponibile e senza nuovi o maggiori oneri per gli enti pubblici interessati".

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

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

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

L'offerta dell'aggiudicatario valorizza gli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici e di quelli provenienti da sistemi di filiera corta o a km. zero, secondo i seguenti criteri:

- Qualità organizzativa (assetto e qualità del gruppo di lavoro; modalità di gestione delle diete speciali; modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni; piano di formazione del personale);
- Qualità del servizio (tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature/macchinari eventualmente destinati al servizio; piano specifico di approvvigionamento; conservazione, rintracciabilità, preparazione e trasporto; piano di pulizia; proposte di integrazione e miglioramento delle prestazioni contrattuali richieste a costo invariato per la stazione appaltante);
- Qualità alimentare (biologico, filiera corta o Km zero e loro combinazioni).

Limitatamente al servizio da erogare nei refettori delle scuole dell'infanzia di Mogorella, Nureci e Sini, con il minor numero di studenti, è previsto un minimo garantito giornaliero pari al 70% dei pasti sul totale stimato per plesso, oltre alla copertura dei costi fissi (personale) quantificati forfettariamente in € 27,00 giornalieri per ciascuno dei tre plessi, al fine di salvaguardare un adeguato standard qualitativo del servizio medesimo e di prevenire l'eccessiva onerosità a danno del gestore. Il minimo garantito non si applica ai periodi di sospensione delle attività (festività) come da calendario scolastico, o nei casi di interruzione dell'attività didattica disposta dalle competenti autorità.

Il servizio è finanziato con fondi di bilancio dell'Unione, con il contributo del MIUR spettante ai Comuni per la mensa del personale scolastico, assegnato secondo le modalità e i criteri di cui al comma 41, art. 7 della legge 135/2012, e con le quote di compartecipazione dell'utenza e dei Comuni, stabilite ogni anno con deliberazione della Giunta in base alle fasce di reddito, secondo la certificazione ISEE ed altre valutazioni di

tipo convenzionale (ad esempio la presenza di più figli che usufruiscono della mensa), con eventuale esonero per coloro che si trovano in disagiate condizioni economiche.

L'Unione, nell'individuare gli obblighi di servizio pubblico:

- garantisce l'universalità con l'accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione, individuando una diversa gradazione della quota pasto a carico delle famiglie;
- garantisce la non discriminazione economica, sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etico-religiosi o filosofici);
- favorisce le corrette abitudini alimentari, potenziando l'aspetto qualitativo del servizio attraverso la promozione dell'appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali, delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
- persegue il continuo miglioramento del servizio mediante attività di vigilanza sul servizio.

In via generale l'erogazione del servizio dovrà essere ispirata ai principi di seguito elencati che costituiscono gli "obblighi di servizio pubblico":

a) Uguaglianza: l'erogazione del servizio deve essere ispirata al principio di uguaglianza di comportamento nei confronti di tutti gli utenti ammessi alla fruizione del servizio, nel rispetto dei diritti degli stessi. L'uguaglianza è intesa come divieto di ogni ingiustificata discriminazione nei confronti degli utenti per motivi riguardanti sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche. Va garantita la parità di trattamento, a parità di condizioni del servizio prestato, fra le diverse categorie o fasce di utenti;

b) Imparzialità: il gestore del servizio ha l'obbligo di ispirare i propri comportamenti, nei confronti degli utenti, a criteri di obiettività ed imparzialità.

c) Continuità: l'erogazione del servizio da affidare dovrà essere continua, regolare e senza interruzioni. In caso di funzionamento irregolare o di interruzione del servizio per cause non imputabili al gestore, quest'ultimo dovrà adottare misure volte ad arrecare agli utenti il minor disagio possibile;

d) Efficienza, efficacia ed economicità, trasparenza: Il servizio pubblico dovrà essere erogato in modo da garantire l'efficienza, l'efficacia, l'economicità e la trasparenza finalizzato ad assicurare un adeguato livello di valorizzazione dell'offerta. I servizi al pubblico occupano in questo contesto un ruolo fondamentale perché è attraverso loro che avviene il primo contatto tra utente e istituzione pubblica.

e) Partecipazione: La partecipazione del cittadino alla prestazione del servizio pubblico dovrà essere garantita per tutelare il diritto alla corretta fruizione del servizio. L'utente potrà presentare reclami, produrre documenti, prospettare osservazioni, formulare suggerimenti per il miglioramento del servizio.

L'appalto prevede che gli operatori economici partecipino presentando la loro miglior offerta economica rispetto al prezzo unitario del pasto iva 4% esclusa determinato nella Relazione di progetto.

L'Unione, dopo aver individuato il costo complessivo del servizio, includendo tutti i costi che compongono il prezzo del pasto, nell'ambito delle determinazioni tariffarie dei servizi a domanda individuale, decide la quota (totale o parziale) a carico degli alunni.

SEZIONE C - MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

Il servizio di mensa scolastica nelle scuole del territorio è un servizio attivo già da diversi anni. È sempre stato appaltato a soggetto esterno, in quanto l'Unione non dispone né di personale né di mezzi propri da poter impiegare per lo svolgimento del servizio medesimo, con la necessaria continuità ed efficienza.

La forma di gestione prescelta è quella dell'affidamento in appalto a terzi tramite procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'art. 50 co. 1 lett. e) D. Lgs. 36/2023, aperta agli operatori economici qualificati per la tipologia del servizio da affidare sulla piattaforma del Mercato Elettronico della Regione Sardegna (Cat Sardegna), in quanto idonea a conseguire vantaggi in termini di:

- traslazione sul privato contraente del rischio di gestione e ad assenze del personale;
- conseguente innalzamento dei livelli di qualità del servizio in ordine alla regolarità e continuità della sua erogazione;
- maggiore flessibilità nella gestione del personale;

Il criterio di aggiudicazione è quello previsto per i contratti relativi ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica dall'art. 108 co. 2 lett. a) D. Lgs. n. 36/2023, ossia dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo. Tale criterio consente di tenere in considerazione non solo l'aspetto economico, ma anche e soprattutto, quello tecnico - qualitativo. Con la predisposizione della documentazione di gara (bando di gara, capitolato e relativi allegati), si provvederà alla progettazione dettagliata del servizio, compresa la definizione dei criteri per poter valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa, integrando così i dati economici con quelli tecnici e qualitativi.

SEZIONE D -MOTIVAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA DELLA SCELTA

D.1 risultati attesi

L'obiettivo primario della ristorazione scolastica che l'amministrazione intende perseguire è garantire, col pasto in mensa, qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, con attenzione agli aspetti di gradevolezza sensoriale. Inoltre, attraverso l'affidamento ad impresa specializzata del settore, ci si propone di perseguire le seguenti finalità:

- 1) elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale, sia del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- 2) promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- 3) privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta", la riduzione degli sprechi e un corretto smaltimento dei rifiuti. La gestione del servizio è finalizzata a garantire gli obiettivi di qualità di cui al D.M. 10 marzo 2020, nonché gli obblighi di servizio pubblico universale, propri della natura dell'attività svolta.

Il valore stimato dell'appalto per l'intera durata dell'affidamento, dunque per il periodo compreso indicativamente tra ottobre 2024 e giugno 2026 (aa.ss. 2024/2025, 2025/26), con opzione per l'ulteriore anno scolastico 2026/27, è pari a complessivi € 618.616,20 oltre IVA di legge.

La base di gara sarà fissata tenendo a riferimento il costo unitario del pasto di € 6,78 + Iva, oltre € 0,02 + IVA per oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale complessivo presunto rapportato alla durata contrattuale di n. 56.301,00 pasti.

La spesa complessiva prevista sarà finanziata con le risorse che saranno rese disponibili sui competenti capitoli del bilancio, mediante apposita variazione del bilancio 2024/2026.

Le tariffe a carico dell'utenza sono stabilite annualmente dalla Giunta in misura differenziata sulla base delle fasce ISEE:

Relativamente ai costi del servizio, inquadrato come servizio di rilevanza economica, si fa riferimento alle quote di contribuzione stabilite di volta in volta. È prevista la possibilità di prevedere una quota di contribuzione a carico dell'Unione nella misura annualmente stabilita.

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

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

D.2 comparazione con opzioni alternative

Per la gestione del servizio nei 7 plessi scolastici, l'Unione non si avvale di aziende speciali, né di risorse umane né di mezzi propri di consistenza tale da poter assolvere autonomamente ed efficacemente al servizio, che richiede specifiche competenze e garanzie di continuità ed efficienza.

Nel contempo, le ridotte dimensioni della popolazione scolastica sparsa nel territorio di 19 Comuni, e quindi la ridotta incidenza economica della complessiva gestione non portano a ritenere idonee e/o

convenienti modalità di gestione del servizio differenti dall'esternalizzazione mediante affidamento a terzi già positivamente sperimentata negli anni passati con soddisfazione da parte dell'utenza.

Il ricorso al mercato si rivela essere la soluzione ottimale che permette l'esecuzione del servizio senza comportare onerosi investimenti in beni e servizi a valere sulle risorse di bilancio, perseguendo nel contempo il miglior soddisfacimento delle esigenze legate alla piena fruizione del tempo scuola con risposte e tempistiche che la gestione diretta del servizio non sarebbe in grado di garantire, sia per costi che per qualità del servizio.

D.3 esperienza della gestione precedente

La gestione precedente è da ritenersi positiva nel suo complesso. Durante lo svolgimento del servizio è emersa l'esigenza di rafforzare le azioni dirette alla promozione di comportamenti alimentari idonei al miglioramento della salute e del benessere degli studenti, in termini di buone prassi alimentari e iniziative tese a ridurre gli sprechi.

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

Si ritiene che la durata biennale rappresenti l'orizzonte temporale di riferimento per dimensionare adeguatamente il numero dei pasti da erogare, tenuto conto delle dinamiche legate al decremento demografico dei bambini in età scolare che risiedono nell'area dell'Alta Marmilla ed alla presenza di scuole paritarie dell'infanzia non interessate dal servizio.

Tale durata consente, inoltre, di bilanciare i costi organizzativi iniziali degli operatori economici favorendo la loro partecipazione alla procedura di gara; permette inoltre all'amministrazione, in linea al principio del risultato di cui all'art. 1 del d.lgs. 36/2023 ed al principio della fiducia di cui all'art 2 del d.lgs. 36/2023, di ridurre i costi connessi alle operazioni di affidamento tenendo conto dell'effettivo andamento e della qualità complessiva del servizio stesso nell'arco della durata del rapporto contrattuale.

SEZIONE E – Strumenti per la valutazione di efficienza, efficacia ed economicità

La stazione appaltante curerà l'effettuazione dei controlli per appurare che il servizio si svolga in conformità alle prescrizioni contrattuali e nel rispetto della normativa di settore. Potrà, inoltre, provvedere nel corso o alla fine di ogni anno scolastico, al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, bambini, genitori, personale scolastico e dipendenti stessi del gestore in merito alla qualità del servizio erogato.

Al fine di verificare la qualità delle prestazioni, è previsto il monitoraggio periodico sul grado di soddisfazione dell'utenza.