



CITTÀ DI PORTO SAN GIORGIO

PROVINCIA DI FERMO

DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 71 DEL 22/12/2021

OGGETTO: AFFIDAMENTO IN HOUSE ALLA SOCIETA' SGDS MULTISERVIZI SRL DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - 01/01/2022-31/12/2023 CON FACOLTA' DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI 2 ANNI.

L'anno duemilaventuno, addì ventidue, del mese di Dicembre dalle ore 18:30, presso la Sala delle Adunanze Consiliari del Palazzo Municipale ovvero come indicato a verbale nei casi di videoconferenza, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge e dallo Statuto, si è riunito il Consiglio Comunale sotto la presidenza di PETROZZI RENZO

COGNOME E NOME	PRESENTE	COGNOME E NOME	PRESENTE
LOIRA NICOLA	SI	CATALINI GIUSEPPE	--
CIABATTONI CATIA	SI	BISONNI RENATO	--
COSSIRI ANTONELLO	SI	BRAGAGNOLO FABIO	--
CLEMENTI GIACOMO	SI	PETROZZI RENZO	SI
BONANNO ROBERTA	SI	DEL VECCHIO CARLO	SI
PASQUINI STAMURA	SI	VITTURINI MARIA LINA	SI
AMOROSO MARISA	--	COLELLA FRANCESCO	SI
LANCIOTTI CARLOTTA	SI	SENZACQUA FABIO	SI
COGNIGNI SARA	SI		

Presenti n° 13 Assenti n° 4

Sono altresì presenti i seguenti Assessori:

GRAMEGNA TOTA FRANCESCO, BALDASSARRI ELISABETTA, DI VIRGILIO ANDREA

Partecipa il Segretario Generale Dott.ssa STELLA MARIA, il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il PETROZZI RENZO, nella sua qualità di Vice Presidente, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra riportato.

La seduta è pubblica.

6) Affidamento in house alla Società SGDS Multiservizi srl del servizio di refezione scolastica - 01.01.2022 - 31.12.2023 con facoltà di ripetizione per ulteriori 2 anni.

Discussione ed interventi omessi e riportati nella registrazione/trascrizione in atti così come riportato al punto 4) dell'o.d.g.

Viene quindi posto in votazione il punto **6) dell'o.d.g.: "Affidamento in house alla Società SGDS Multiservizi srl del servizio di refezione scolastica - 01.01.2022 - 31.12.2023 con facoltà di ripetizione per ulteriori 2 anni"** che viene approvato con i seguenti voti:

favorevoli 8

contrari 0

astenuiti 5 (Colella, Vitturini, Senzacqua, Del Vecchio, Petrozzi)

Il vice Presidente pone in votazione la immediata eseguibilità della delibera che viene approvata all'unanimità.

Richiamati i seguenti atti:

- la deliberazione G.C. n.41 del 21.4.2021 con la quale l'Amministrazione ha approvato la dotazione organica apportando sostanziali modifiche alla struttura organizzativa dell'ente;
- il decreto del Sindaco n.28 del 11.11.2021 di conferimento degli incarichi dirigenziali in corso;
- i provvedimenti di conferimento incarico di posizione organizzativa:
 - n.8 del 29.4.2020 - P.O.A. Servizio Autonomo di Polizia Locale (2.5.20 – 31.12.21);
 - n.718 del 12.5.2021 - P.O. inserita nel II Settore, Servizio "Gestione delle Entrate, tributi" (1.6.21 – 31.12.22);
 - n.830 del 31.5.2021 - P.O. inserita nel IV Settore, Servizi "Demanio, Cimitero e Ambiente" e "Lavori Pubblici e Manutenzioni" (1.6.21 – 30.05.22);
 - n.10 del 4.6.2021 - P.O. inserita nel III Settore, "Direttore di Farmacia" (1.6.21 – 31.12.22), in comando presso la SGDS srl;

Vista la deliberazione di Consiglio comunale n.28 del 3.6.2021 ad oggetto "Approvazione del bilancio di previsione esercizio finanziario 2021/2023 (art.151 del D.Lgs. n.267/2000 e art.10 D.Lgs. n.118/2011), della nota di aggiornamento del DUP 2021/2023 e degli allegati previsti dalla vigente normativa";

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n.78 dell'8.6.2021 "Piano Esecutivo di Gestione Anno 2021 – Determinazione obiettivi e affidamento risorse";

Premesso che con deliberazione di Consiglio Comunale n. 57 del 29/12/2020 è stato affidato secondo le modalità dell'*in house providing* il servizio di refezione scolastica per il periodo gennaio-dicembre 2021 alla società partecipata SGDS Multiservizi Srl;

Rilevato che tra le motivazioni fondanti di tale scelta vi era la necessità di rendere più efficiente il servizio, precedentemente gestito in economia, a fronte del collocamento a riposo di una delle cuoche assegnate al servizio e in ragione delle rigidità dovute ai complessi meccanismi della gestione pubblica che non consentivano di adeguare prontamente il servizio alle richieste dell'utenza, senza tuttavia ricorrere all'esternalizzazione del medesimo;

Vista l'imminente scadenza del periodo di sperimentazione previsto con la richiamata deliberazione di Consiglio n. 57 del 29/12/2020;

Considerato che il periodo di sperimentazione, come risulta dalla allegata relazione tecnica, può essere considerato positivo, nonostante le difficoltà connesse all'emergenza epidemiologica, sotto diversi punti di vista, ed in particolare:

- dal punto di vista qualitativo: la fornitura di materie prime e la riorganizzazione del servizio è stata improntata al pieno rispetto dei CAM (Criteri Minimi Ambientali) introdotti con il Decreto Ministro dell'Ambiente 10.3.2020;
- dal punto di vista della qualità percepita dagli utenti, come da atti risultanti dai verbali del Comitato Mensa del 18 febbraio 2021 e del 20 maggio 2021;
- dal punto di vista economico, poiché il passaggio all'affidamento in house non ha comportato maggiori oneri per l'Ente, mantenendo il medesimo livello di costi a fronte di una migliore qualità e organizzazione del servizio;

Rilevata pertanto la volontà dell'Amministrazione di superare il periodo di sperimentazione e procedere con affidamento in house del servizio di refezione alla società partecipata SGDS Multiservizi Srl per un periodo di tempo più ampio, pari a due anni, con possibilità di ripetizione per ulteriori due anni;

Rilevato inoltre che il periodo di sperimentazione ha rilevato opportuno apportare alcuni correttivi sull'organizzazione del servizio, in modo da poterlo rendere più efficiente e in grado di raggiungere standard di qualità ancora più elevati;

Considerato che tra le modifiche da apportare si segnala il termine del comando di una unità di personale effettuato durante il periodo di sperimentazione a favore della Società partecipata, che l'Ente ha la possibilità di utilizzare per svolgere in economia servizi precedentemente esternalizzati (con particolare riferimento ad attività di pulizia e sanificazione di locali comunali), con conseguente risparmio sui costi sostenuti dalla Società affidataria;

Dato atto che la Società ha presentato un piano di fattibilità tecnica ed uno di fattibilità economica per suddetto affidamento, prot. dell'Ente n. 32103 e 32131 del 10/12/2021 depositati al fascicolo elettronico, che viene allegato alla presente deliberazione a costituirne parte integrante e sostanziale;

Considerato che da tale piano di fattibilità, pur in presenza delle note difficoltà connesse all'emergenza epidemiologica, che comportano un aumento dei costi e l'eventualità che i pasti erogati giornalmente subiscano improvvisi e temporanei decrementi dovuti a interruzioni del servizio o quarantene, emerge la fattibilità economica dell'affidamento, su un costo per pasto ulteriormente ridotto rispetto al prezzo del periodo di sperimentazione;

Rilevato che l'affidamento del servizio in oggetto alla società interamente partecipata SGDS MULTISERVIZI SRL è sul modello "In House" così come consentito dalla normativa vigente, che si sostanzia in un controllo analogo da parte del Comune sulla attività svolta e sugli organi della citata società a quello esercitato sui propri servizi, in modo tale che si viene a configurare una relazione speciale di delegazione interorganica fra Ente stesso e Società, diversa dal rapporto civilistico che esiste tra Socio e Società, che si reputa importante nella gestione di un servizio particolarmente delicato in quanto destinato a minori;

Dato atto che il D. Lgs n.175/2016 "Testo Unico in materia di società a partecipazione pubblica" è intervenuto a riformulare anche il modello in house prevedendo all'art.16:

"1. 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.

2. Ai fini della realizzazione dell'assetto organizzativo di cui al comma 1:

a) gli statuti delle società per azioni possono contenere clausole in deroga delle disposizioni dell'articolo 2380-bis e dell'articolo 2409-novies del codice civile;

b) gli statuti delle società a responsabilità limitata possono prevedere l'attribuzione all'ente o agli enti pubblici soci di particolari diritti, ai sensi dell'articolo 2468, terzo comma, del codice civile;

c) in ogni caso, i requisiti del controllo analogo possono essere acquisiti anche mediante la conclusione di appositi patti parasociali; tali patti possono avere durata superiore a cinque anni, in deroga all'articolo 2341-bis, primo comma, del codice civile.

3. Gli statuti delle società di cui al presente articolo devono prevedere che oltre l'ottanta per cento del loro fatturato sia effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci.

3-bis. La produzione ulteriore rispetto al limite di fatturato di cui al comma 3, che può essere rivolta anche a finalità diverse, 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.

4. Il mancato rispetto del limite quantitativo di cui al comma 3 costituisce grave irregolarità ai sensi dell'articolo 2409 del codice civile e dell'articolo 15 del presente decreto.

5. Nel caso di cui al comma 4, la Società può sanare l'irregolarità se, entro tre mesi dalla data in cui la stessa si è manifestata, rinunci a una parte dei rapporti con soggetti terzi, sciogliendo i relativi rapporti contrattuali, ovvero rinunci agli affidamenti diretti da parte dell'ente o degli enti pubblici soci, sciogliendo i relativi rapporti. In quest'ultimo caso le attività precedentemente affidate alla società controllata devono essere riaffidate, dall'ente o dagli enti pubblici soci, mediante procedure competitive regolate dalla disciplina in materia di contratti pubblici, entro i sei mesi successivi allo scioglimento del rapporto contrattuale. Nelle more dello svolgimento delle procedure di gara i beni o servizi continueranno ad essere forniti dalla stessa società controllata.

6. Nel caso di rinuncia agli affidamenti diretti, di cui al comma 5, la società può continuare la propria attività se e in quanto sussistano i requisiti di cui all'articolo 4. A seguito della cessazione degli affidamenti diretti, perdono efficacia le clausole statutarie e i patti parasociali finalizzati a realizzare i requisiti del controllo analogo.”

Richiamata la deliberazione di Consiglio Comunale n. 93 del 21/12/2010 ad oggetto: “RICOGNIZIONE DELLE PARTECIPAZIONI SOCIETARIE DEL COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO. INDIRIZZI AI SENSI DELL’ART. 3, COMMI 27/33, L. 244/2007.”, con cui è stato confermato il mantenimento della proprietà della società San Giorgio Distribuzione Servizi, riconoscendo la coincidenza delle finalità istituzionali del comune con le attività in concreto svolte dalla società stessa, ivi compresi i servizi in parola;

Richiamata la deliberazione di Consiglio Comunale n. 17 del 4/6/2015 ad oggetto: “Razionalizzazione delle società partecipate, adempimenti ai sensi della L. 23.12.2014 n. 190 art. 1 c. 611: autorizzazione al mantenimento delle partecipazioni attualmente detenute”, con cui è stata confermata, fra l’altro, la sussistenza delle condizioni legittimanti il mantenimento della partecipazione di controllo nella società di cui trattasi;

Richiamata la deliberazione del Consiglio Comunale n. 63 del 28/09/2017 ad oggetto: “Revisione straordinaria delle partecipazioni ex art. 24 del D.Lgs. 19/08/2016 n. 178 e s.m.i. ricognizione partecipate possedute. Determinazioni” con la quale si riconferma il mantenimento delle partecipazioni detenute da questo Comune per la sostanziale coincidenza con i criteri definiti dalle leggi statali in materia;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 65 del 25/10/2018 “Revisione ordinaria delle partecipazioni ex art. 20 D.Lgs. 19/08/2016 n. 175 e s.m.i.. Ricognizioni partecipazioni possedute. Determinazioni.” con la quale si riconferma il mantenimento delle partecipazioni detenute da questo Comune per la sostanziale coincidenza con i criteri definiti dalle leggi statali in materia;

Visto l’atto del 22/11/2018 redatto a cura del Notaio Ciuccarelli di Fermo (Rep. 40565 - Racc. 17528) con il quale è stata deliberata la modifica della denominazione sociale della partecipata in “SGDS MULTISERVIZI SRL”;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 76 del 19/12/2019 “Revisione ordinaria delle partecipazioni ex art. 20 D.Lgs. 19/08/2016 n. 175 e s.m.i.. Ricognizioni partecipazioni possedute. Determinazioni.” con la

quale si riconferma il mantenimento delle partecipazioni detenute da questo Comune per la sostanziale coincidenza con i criteri definiti dalle leggi statali in materia;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 53 del 30/11/2020 "Annualità 2019 revisione ordinaria delle partecipazioni ex art. 20 D.Lgs. 19/08/2016 n. 175 e s.m.i.. Ricognizioni partecipazioni possedute" con la quale si riconferma il mantenimento delle partecipazioni detenute da questo Comune per la sostanziale coincidenza con i criteri definiti dalle leggi statali in materia;

Richiamati i contenuti delle note prot. n. 21743 del 15/09/2009 e prot. n. 22144 del 20/09/2009 da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, acquisite in sede istruttoria in occasione di un precedente rinnovo dell'assegnazione dei servizi, secondo cui l'affidamento diretto dei servizi ausiliari di mensa ed assistenza scuolabus, in ragione della loro ridotta dimensione in termini di popolazione interessata e dell'esiguo valore dei servizi, non è in grado di incidere in misura apprezzabile sulle condizioni concorrenziali del mercato interessato, per cui è da ritenere che non sussistono particolari motivazioni ostative dal fronte normativo di tutela dei principi comunitari di rispetto della concorrenza in quanto da allora non sono intervenute rilevanti innovazioni legislative per quanto attiene i servizi pubblici privi di rilevanza economica né il servizio in parola è mutato apprezzabilmente in termini di utenza servita e di valore complessivo dei servizi;

Vista la deliberazione Anac n. 235 del 15.02.2017 pubblicata in G.U. n. 61 del 14.03.2017 e s.m.i.;

Viste le linee guida dell'Anac n. 7 di attuazione del D.Lgs. 50/2016 recanti le "Linee Guida per l'iscrizione nell'Elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti delle proprie società in house previsto dall'art. 192 del D.Lgs. 50/2016" approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera 235/2017 aggiornate al D.Lgs. 56/2017 con deliberazione del Consiglio n. 951 del 20 settembre 2017;

Dato atto che il proprio organismo in house (ex Società San Giorgio Distribuzione Servizi srl ora SGDS Multiservizi srl - p.iva/c.f. 01780530448 - posseduta al 100% da questo Ente) è iscritto all'elenco delle società in house a seguito di richiesta ID 1060 protocollo Anac 0065937 del 26/07/2018;

Dato atto che l'iscrizione all'elenco delle società in house, di cui al punto precedente, costituisce il presupposto legittimante per l'affidamento dei servizi in house così come prescritto dall'art. 5 comma 1 del Codice dei contratti pubblici;

Richiamata la sentenza del Consiglio di Stato, sez. III, 12 marzo 2021 n. 2102 secondo la quale le Amministrazioni, procedendo all'affidamento di servizi a società *in house*, sono tenute ad esporre in maniera "ragionevole e plausibile [le] ragioni che, nel caso concreto», hanno condotto l'amministrazione «a scegliere il modello in house rispetto alla esternalizzazione»;

Ribadito pertanto che la decisione di ricorrere all'affidamento in house del servizio di refezione scolastica, come dettagliatamente riportato nella relazione tecnica allegata, possono essere riassunte nelle seguenti motivazioni:

- possibilità di mantenere attraverso l'affidamento in house la natura pubblica del servizio erogato;
- volontà di mantenere un controllo diretto ed efficace su un servizio ritenuto strategico per la tutela e l'attenzione che l'Amministrazione rivolge all'utenza destinataria del servizio, ovvero la popolazione scolastica;
- possibilità di raggiungere economie in termini finanziari rispetto ad una gestione in economia del servizio;
- volontà di conseguire standard tecnici migliori, più in linea con i Criteri Minimi Ambientali e con maggiore soddisfazione per l'utenza, rispetto alla gestione in economia;
- volontà di concentrare le attività amministrative dell'Ente sulla fase strategica del controllo del servizio, sulla misurazione della qualità e dei livelli di soddisfazione da parte degli utenti;

Visto l'art. 42 del d. lgs. 267/2000, ed in particolare la lettera e), ai sensi della quale spetta al Consiglio Comunale "*l'organizzazione dei pubblici servizi, costituzione di istituzioni e aziende speciali, concessione dei*

pubblici servizi, partecipazione dell'ente locale a società di capitali, affidamento di attività o servizi mediante convenzione”;

Ritenuto pertanto di disporre l'affidamento in house del servizio di refezione scolastica per un periodo di due anni (gennaio 2022-Dicembre 2023), con possibilità di ripetizione per un ulteriore biennio;

Visto lo Statuto Comunale;

Dato atto che sulla presente proposta, verranno acquisiti i pareri di regolarità tecnica e contabile, ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;

per le ragioni sopra esposte e vista l'urgenza di procedere in ragione dell'imminente inizio dell'anno scolastico,

si propone di deliberare come segue:

1. di approvare la parte narrativa del presente provvedimento i cui principi e motivazioni sono integralmente richiamati quali parti integranti e sostanziali del presente dispositivo;
2. di approvare la relazione tecnica allegata nella quale sono esposte analiticamente le verifiche in ordine ai requisiti prescritti dalla legge per l'affidamento in house e le motivazioni a sostegno di quanto si dispone con il presente atto;
3. di disporre l'affidamento in house del servizio di refezione scolastica per un periodo di due anni (gennaio 2022- dicembre 2023), con possibilità di ripetizione per un ulteriore biennio alla società interamente partecipata da questo Ente SGDS Multiservizi Srl per le motivazioni in premessa indicate e analiticamente esposte nella relazione allegata, che devono qui intendersi interamente richiamate e approvate, prevedendo la corresponsione di una tariffa a pasto pari ad € 4,90 oltre iva, come evidenziato anche nella relazione di fattibilità presentata dalla Società;
4. di dare atto che il servizio di refezione scolastica verrà svolto secondo le prescrizioni di cui all'allegata bozza di capitolato e dei suoi allegati (tabelle merceologiche, contratto privacy, patto integrità) che vengono approvate con il presente atto, dando mandato al Dirigente competente di apportare eventuali modifiche non sostanziali in sede di adozione degli atti di affidamento;
5. di dare atto che la tariffa proposta dalla Società partecipata, come argomentato nella relazione tecnica, è in linea con le quotazioni di mercato in considerazione della qualità e tipologia dei servizi e materie prime richiesti dettagliate nel capitolato d'oneri e nelle allegate tabelle merceologiche;
6. di demandare al responsabile del III Settore, dirigente competente per materia, l'adozione degli atti necessari per l'attuazione di quanto previsto nel presente provvedimento ivi compreso il contratto e la conseguente sottoscrizione dello stesso, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000;
7. di dare atto che ai sensi dell'art. 192 c. 3 del D. Lgs. n. 50/2016 si procederà alla pubblicazione sul sito istituzionale di questo Comune, nella sezione Amministrazione trasparente ed in conformità alle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 in formato open-data, di tutti i documenti di cui al presente affidamento;

8. di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4, del Testo Unico degli EE.LL., approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Esaminato il sopra riportato documento istruttorio;

Ritenuto di condividere le conclusioni cui giunge l'istruttoria;

Richiamati i seguenti atti:

- la deliberazione G.C. n.41 del 21.4.2021 con la quale l'Amministrazione ha approvato la dotazione organica apportando sostanziali modifiche alla struttura organizzativa dell'ente;
- il decreto del Sindaco n.28 dell'11.11.2021 di conferimento e conferma degli incarichi dirigenziali in corso;
- i provvedimenti di conferimento incarico di posizione organizzativa:
 - n.8 del 29.4.2020 - P.O.A. Servizio Autonomo di Polizia Locale (2.5.20 – 31.12.21);
 - n.718 del 12.5.2021 - P.O. inserita nel II Settore, Servizio "Gestione delle Entrate, tributi" (1.6.21 – 31.12.22);
 - n.830 del 31.5.2021 - P.O. inserita nel IV Settore, Servizi "Demanio, Cimitero e Ambiente" e "Lavori Pubblici e Manutenzioni" (1.6.21 – 30.05.22);
 - n.10 del 4.6.2021 - P.O. inserita nel III Settore, "Direttore di Farmacia" (1.6.21 – 31.12.22), in comando presso la SGDS srl;

Richiesti e formalmente acquisiti i pareri previsti dall'ordinamento delle autonomie locali per il perfezionamento dell'atto deliberativo;

Vista la vigente dotazione organica e la struttura organizzativa dell'Ente;

Rilevata la propria competenza in merito;

Per le ragioni espresse in premessa;

con voti favorevoli 8, contrari 0, astenuti 5 (Colella, Vitturini, Del Vecchio, Petrozzi, Senzacqua) resi nelle forme di legge e di Statuto;

DELIBERA

di approvare integralmente quanto proposto e contenuto nel surriportato documento istruttorio.

Successivamente, vista l'urgenza di provvedere nel merito, con separata votazione e all'unanimità dei voti

DELIBERA

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, comma 4, del Testo Unico degli EE.LL., approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267, pubblicato in G.U. 227 del 28.9.2000 - Suppl. Ordinario n.162.

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Il Dirigente ai sensi dell'art. 147/bis del TUEL 267/2000 e dell'art. 11 del Regolamento sui controlli interni in ordine alla proposta **n.ro 2498 del 09/12/2021** esprime parere **FAVOREVOLE**.

Parere firmato dal Dirigente **SACCHI ALESSIO** in data **10/12/2021**

PARERE DI REGOLARITA' CONTABILE

Il Dirigente dell'area Economica Finanziaria, ai sensi del D.Lgs. 267/2000 art. 151 c. 4, in ordine alla
CONSIGLIO COMUNALE Atto N.ro 71 del 22/12/2021

regolarità contabile sulla proposta **n.ro 2498 del 09/12/2021** esprime parere **FAVOREVOLE**

Parere firmato dal Dirigente **Dr.ssa FANESI IRAIDE** in data **10/12/2021**

LETTO APPROVATO E SOTTOSCRITTO

Vice Presidente
PETROZZI RENZO

Segretario Generale
Dott.ssa STELLA MARIA

NOTA DI PUBBLICAZIONE N. 248

Ai sensi dell'art. 124 del T.U. 267/2000 il Responsabile della Pubblicazione **MARZAN BARBARA** attesta che in data **03/02/2022** si è proceduto alla pubblicazione sull'Albo Pretorio.

Nota di pubblicazione firmata da **MARZAN BARBARA** il **03/02/2022**.

La Delibera è esecutiva ai sensi ex art. 134, comma 4 del T.U.E.L..

Catalogo open data



Elenco società in house

Codice Fiscale ammi...	Denominazione amministrazione	Codice Fiscale desti...	Denominazione organismo in house	Data protocollo	Data avvio istruttoria	Esito	Data esito
81001530443	COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO	01780530448	SAN GIORGIO DISTRIBUZIONE SERVIZI S.R.L.	26/07/2018	01/07/2019	Iscrizione	20/09/2019



Elementi visualizzati: 1

Elementi per pagina:





**RELAZIONE ISTRUTTORIA
SULL’AFFIDAMENTO SPERIMENTALE
ALLA SOCIETA’ IN HOUSE SGDS MULTISERVIZI SRL
DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA SCOLASTICA
DURATA DAL 01/01/2022 AL 31/12/2023
(CON POSSIBILITA’ DI RIPETIZIONE PER UN
ULTERIORE BIENNIO)**

Relazione resa ai sensi dell’art. 192 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50

Il presente documento rappresenta la relazione/istruttoria sull'affidamento in house del servizio di preparazione e somministrazione pasti mensa scolastica alla società interamente partecipata dal Comune di Porto San Giorgio SGDS Multiservizi Srl, che segue l' affidamento sperimentale effettuato nel periodo gennaio-dicembre 2021.

Le caratteristiche del servizio oggetto dell'affidamento verranno esplicitate nel punto 3 della presente relazione e nel capitolato speciale.

Si fa presente che il servizio non viene affidato in concessione in quanto l'Ente si riserva le attività di incasso e controllo dei buoni pasto.

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Servizio di preparazione e somministrazione pasti "Mensa scolastica"
Ente affidante	Città di Porto San Giorgio – Assessorato pubblica istruzione
Società affidataria	SGDS Multiservizi Srl
Tipologia di affidamento	Affidamento di servizi in house Il servizio è stato gestito fino al 31/12/2020 in economia, e con affidamento sperimentale in house per l'anno 2021
Modalità di affidamento	Affidamento diretto a società in house partecipata al 100% dal Comune di Porto San Giorgio
Durata del contratto	Dal 01/01/2022 al 31/12/2023 con possibilità di rinnovo per un ulteriore biennio
Territorio di svolgimento dell'appalto	Comune di Porto San Giorgio

INDICE

1. Premesse e quadro normativo di riferimento
2. Sussistenza delle condizioni richieste dall'ordinamento
3. Le caratteristiche del servizio
4. Le motivazioni della scelta del Comune di Porto San Giorgio per l'affidamento in house per l'anno 2021
5. Valutazione del periodo di sperimentazione
6. Valutazione economico-finanziaria - verifica della congruità di mercato
7. Conclusioni ed esito della verifica

Appendice: quadro normativo

1. Premesse e quadro normativo di riferimento

La presente sezione introduttiva riprende ampiamente quanto già delineato nella relazione tecnica allegata all'affidamento sperimentale in house del servizio di refezione scolastica, poiché da allora non si registrano mutamenti del quadro normativo. Un tentativo di modificare il quadro normativo nazionale, effettuato con la pubblicazione da parte dell'ANAC dello schema di Linee guida recanti «*Indicazioni in materia di affidamenti in house di contratti aventi ad oggetto lavori, servizi o forniture disponibili sul mercato in regime di concorrenza ai sensi dell'articolo 192, comma 2, del decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i.*» è stato interrotto da parere del Consiglio di Stato del 28 settembre 2021, pertanto il panorama normativo è immutato.

Il quadro normativo comunitario, fondandosi sul principio istitutivo del mercato unico europeo, pone in un posizione di maggiore favore le modalità di affidamento di servizi pubblici locali che si basano sulla promozione e sulla tutela della concorrenza; in tal senso laddove un'amministrazione pubblica ricorresse all'affidamento di un servizio ad un soggetto terzo mediante espletamento di procedure ad evidenza pubblica, risulterebbe certamente coerente con il quadro normativo comunitario. Proprio in tale contesto tuttavia, è emersa la possibilità di prevedere affidamenti diretti nei confronti di soggetti terzi totalmente partecipati da amministrazioni pubbliche ed assoggettati al loro stretto controllo (c.d. affidamento in house providing), che rappresenta la soluzione gestionale che la Città di Porto San Giorgio intende sperimentare per la gestione dei servizi di refezione scolastica.

La presente relazione è stata elaborata relativamente al servizio "Mensa scolastica" del Comune di Porto San Giorgio che assume il ruolo di Ente affidante e persegue l'obiettivo di illustrare le caratteristiche dell'affidamento diretto di tale servizio secondo la formula dell' in house providing in favore della società totalmente partecipata dall'Ente SGDS Multiservizi Srl, nel rispetto della disciplina europea e le ragioni di convenienza della modalità di gestione scelta. Inoltre, con tale relazione, si intende garantire adeguata informazione agli stakeholders.

Quadro normativo di riferimento

La materia dei servizi pubblici locali è stata nell'ultimo decennio oggetto di un'intensa attività normativa e di numerose modifiche e resa più complessa dall'avvicinarsi di un'abrogazione referendaria e un pronunciamento di illegittimità costituzionale.

L'art. 112 del D. Lgs. n. 267/2000, di fatto, non contiene alcuna definizione specifica di tale istituto giuridico, limitandosi a rilevare che i servizi pubblici locali devono 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 genericità della norma si spiega con la circostanza che gli enti locali sono enti a fini generali, dotati di autonomia organizzativa, amministrativa e finanziaria (art.3 T.U.E.L.), nel senso che hanno la facoltà di determinare da sé i propri scopi e, in particolare, di decidere quali attività di produzione di beni e di servizi siano assunte come doverose, purché genericamente rivolte a realizzare fini sociali ed a promuovere lo sviluppo economico e civile della comunità locale di riferimento (art.112 T.U.E.L.), in relazione ai differenti contesti socio-economici e territoriali.

Quel che rileva è perciò la scelta politico-amministrativa dell'Ente locale di prendere in carico il servizio, al fine di soddisfare in modo continuativo obiettive esigenze della comunità, in linea con il ricordato principio che gli enti locali rappresentano le proprie comunità, ne curano gli interessi e ne promuovono lo sviluppo.

La distinzione fra servizi pubblici locali aventi rilevanza economica e servizi privi di rilevanza economica, introdotta dal DL. 30.09.2003, n.269, convertito dalla Legge 24.12.2003, n.350, che ha modificato gli articoli 113 e 113/bis del D. Lgs. n.267/2000, non è corredata da un'espressa e precisa individuazione delle due fattispecie giuridiche, rendendo, così, necessario il ricorso alle definizioni che ne hanno dato la dottrina e la giurisprudenza.

E' opportuno considerare che nel "Libro Verde sui servizi di interesse generale", presentato il 21/05/2003 dalla Commissione delle Comunità Europee, si afferma che la distinzione tra attività

economiche e non economiche ha carattere dinamico ed evolutivo, così da rendere impossibile la fissazione a priori di un elenco definitivo dei servizi di interesse generale di natura “non economica”. Secondo la costante giurisprudenza comunitaria è compito del giudice nazionale valutare circostanze e condizioni in cui il servizio viene prestato, tenendo conto, in particolare, dell’assenza di uno scopo precipuamente lucrativo, della mancata assunzione dei rischi connessi a tale attività ed anche all’eventuale finanziamento pubblico della stessa (Corte di Giustizia Europea, Sentenza 2105.2003, causa 18/2001).

Occorre far ricorso, dunque, ad un criterio relativistico, che tenga conto delle peculiarità del caso concreto, quali la concreta struttura del servizio, le concrete modalità del suo espletamento, i suoi specifici connotati economico-organizzativi, la natura del soggetto chiamato ad espletarlo, la sua disciplina normativa (parere Corte dei Conti Lombardia, n.195/2009; Consiglio di Stato, Sezione V, 30/08/2006, n. 5072; TAR Puglia n. 24/2012; Consiglio di Stato, Sezione V, 10/09/2010, n. 6529).

Per quanto concerne il presente affidamento, posto che la titolarità del servizio “mensa scolastica” continua ad essere del Comune di Porto San Giorgio e che, in particolare, non viene prevista alcuna concessione del servizio e quindi l’assenza di eventuali compensazioni economiche, si ritiene di essere fuori dal campo della disciplina degli affidamenti dei servizi pubblici locali di rilevanza economica.

Posti questi brevi cenni sul concetto di servizio pubblico locale, è doveroso porre mente al Codice dei contratti, decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, che all’art. 192, comma 2, stabilisce 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”.

Il Codice degli appalti e delle concessioni, D. Lgs. n. 50/2016, contiene anche il recepimento della nuova disciplina in materia di “in house providing” dettata dalle Direttive UR nn. 23, 24 e 25 del 2014 in materia di concessioni e appalti dei settori ordinari e speciali.

Congiuntamente a tale disposizione, è stato inoltre introdotto il D. Lgs. n. 175 del 19/08/2016 “Testo unico sulle società partecipate” modificato con il D. Lgs. n. 100/2017 e la L. n. 145/2018.

Entrambi i provvedimenti definiscono con maggior chiarezza e dettaglio i requisiti della società in house, vale a dire la totale partecipazione pubblica, il controllo analogo e l’attività prevalente.

L’art. 16 del D.Lgs. n. 175/2016, infatti, recependo i presupposti elaborati nel corso degli anni dalla giurisprudenza comunitaria in materia di affidamenti diretti e i principi contenuti nelle citate Direttive, prevede che le concessioni o gli appalti pubblici, nei settori ordinari o speciali, aggiudicati da un’amministrazione aggiudicatrice o da un ente aggiudicatore a una persona giuridica di diritto pubblico o di diritto privato, non rientrano nell’ambito di applicazione del nuovo codice dei contratti pubblici quando sono soddisfatte tutte (contemporaneamente) le seguenti condizioni:

1. un’amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore esercita sulla persona giuridica di cui trattasi un “**controllo analogo**” a quello esercitato sui propri servizi: ai sensi del comma 2 dell’art. 16 sussiste “controllo analogo” qualora l’amministrazione aggiudicatrice o l’ente aggiudicatore eserciti sulla persona giuridica affidataria in house un’influenza determinante, sia sugli obiettivi strategici, che sulle decisioni significative. Il “controllo analogo” può essere anche esercitato da una persona giuridica diversa dall’amministrazione aggiudicatrice, a sua volta controllata da quest’ultima (il c.d. “controllo analogo indiretto”);
2. **oltre l’80% dell’attività** della persona giuridica controllata è effettuata nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall’amministrazione aggiudicatrice controllante o da un ente aggiudicatore, nonché da altre persone giuridiche controllate dall’amministrazione aggiudicatrice; per determinare tale percentuale, deve essere fatto riferimento, di norma, al fatturato totale medio per i tre anni precedenti l’aggiudicazione dell’appalto o della concessione;

3. nella persona giuridica controllata non vi è **nessuna partecipazione diretta di capitali privati**, ad eccezione di forme di partecipazione che non comportano controllo o potere di veto e che non esercitano un'influenza determinante sulla persona giuridica controllata.

L'art. 192 del nuovo Codice dei contratti pubblici prevede anche l'istituzione, presso l'ANAC, dell'elenco delle stazioni appaltanti che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società in house. L'iscrizione in tale elenco deve avvenire secondo le modalità e i criteri definiti dall'ANAC e consente di procedere mediante affidamenti diretti dei contratti. Le linee guida dell'ANAC n. 7 di attuazione del D.Lgs. n. 50/2016, recanti le "Linee Guida per l'iscrizione nell'Elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti delle proprie società in house previsto dall'art. 192 del D.Lgs. 50/2016", approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 235/2017 e aggiornate al D.Lgs. 56/2017 con deliberazione del Consiglio n. 951 del 20 settembre 2017, prevedono, al punto 9.2 che le amministrazioni interessate all'affidamento di servizi a società *in house*, possono presentare domanda di iscrizione ad un "Elenco" istituito presso l'Anac, che costituirà il presupposto legittimante per l'affidamento di servizi *in house*. Il Comune di Porto San Giorgio ha presentato richiesta di iscrizione del proprio organismo in house (Società San Giorgio Distribuzione Servizi srl – Partita IVA/C.F. 01780530448 - posseduta al 100% da questo Ente) protocollo Anac 0065937 del 26/07/2018. Tale Società con atto del 22/11/2018 a cura del Notaio Ciuccarelli di Fermo (Rep. 40565 Racc. 17528), ha provveduto a modificare la propria denominazione sociale in "**SGDS MULTISERVIZI SRL**": la SGDS Multiservizi Srl è stata iscritta nel prescritto elenco a far data dal 20/09/2019.

L'art. 16, del D. Lgs. n. 175/2016, al comma 1, prevede inoltre 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" e al successivo comma 3: "Gli statuti delle società di cui al presente articolo devono prevedere che oltre l'ottanta per cento del loro fatturato sia effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci".

2. Sussistenza delle condizioni richieste dall'ordinamento

Per la gestione del servizio in argomento il Comune di Porto San Giorgio intende superare il periodo di sperimentazione effettuato nel corso del 2021 e procedere con l'affidamento in house providing alla SGDS MULTISERVIZI SRL dei servizi di preparazione e somministrazione dei pasti delle mense scolastiche. A tal fine occorre verificare la sussistenza, in concreto, di tutti i requisiti previsti dall'ordinamento europeo e nazionale.

La normativa comunitaria in materia di affidamenti diretti e i principi contenuti nelle sopra citate Direttive, prevede che le concessioni o gli appalti pubblici, nei settori ordinari o speciali, aggiudicati da un'amministrazione aggiudicatrice o da un ente aggiudicatore a una persona giuridica di diritto pubblico o di diritto privato non rientrano nell'ambito di applicazione del nuovo codice dei contratti pubblici quando sono soddisfatte tutte (contemporaneamente) le seguenti condizioni, già anticipate nel precedente paragrafo:

1. un'amministrazione aggiudicatrice o un ente aggiudicatore esercita sulla persona giuridica di cui trattasi un "controllo analogo" a quello esercitato sui propri servizi: sussiste "controllo analogo" qualora l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore eserciti sulla persona giuridica affidataria "in house" un'influenza determinante, sia sugli obiettivi strategici, che sulle decisioni significative. Il "controllo analogo" può essere anche esercitato da una persona giuridica diversa dall'amministrazione aggiudicatrice, a sua volta controllata da quest'ultima (il c.d. "controllo analogo indiretto");
2. oltre l'80% dell'attività della persona giuridica controllata è effettuata nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall'amministrazione aggiudicatrice controllante o da un ente aggiudicatore, nonché da altre persone giuridiche controllate dall'amministrazione aggiudicatrice; per determinare tale percentuale, deve essere fatto riferimento, di norma, al fatturato totale medio per i tre anni precedenti l'aggiudicazione dell'appalto o della concessione. Se, a causa della data di costituzione o di inizio dell'attività della persona giuridica o amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore, ovvero a causa della riorganizzazione delle sue attività, il fatturato o la misura alternativa basata sull'attività, quali i costi, non è disponibile per i tre anni precedenti o non è più pertinente, è sufficiente dimostrare, segnatamente in base a proiezioni dell'attività, che la misura dell'attività è credibile;
3. nella persona giuridica controllata non vi è alcuna partecipazione diretta di capitali privati, ad eccezione di forme di partecipazione che non comportano controllo o potere di veto e che non esercitano un'influenza determinante sulla persona giuridica controllata. E' una previsione innovativa contenuta nelle direttive del 2014, che in futuro dovrebbe permettere alle società "in house" di allargare la compagine sociale anche a soggetti privati che, tuttavia, al fine di non pregiudicare la legittimità degli affidamenti, potranno ricoprire solo il ruolo di meri soci finanziatori, senza alcuna ingerenza nelle scelte strategiche e gestionali.

Tutti e tre i suddetti requisiti, già più volte affermati dalla giurisprudenza comunitaria a partire dalla famosa sentenza Teckal del 18/11/1999, trovano adesso espressa previsione in una specifica norma di diritto interno.

I commi 4 e 5 dell'art. 5 del Codice dei contratti pubblici prevedono che il controllo analogo sussiste anche quando le amministrazioni aggiudicatrici o gli enti aggiudicatori esercitano tale controllo in forma congiunta. Secondo il nuovo Codice dei contratti pubblici si ha "controllo congiunto" quando vengono soddisfatte contemporaneamente le seguenti condizioni:

- a) gli organi decisionali della persona giuridica controllata (beneficiaria dell'affidamento diretto) sono composti da rappresentanti di tutte le amministrazioni aggiudicatrici o enti aggiudicatori partecipanti al suo capitale;
- b) tali amministrazioni aggiudicatrici o enti aggiudicatori sono in grado di esercitare congiuntamente un'influenza determinante sugli obiettivi strategici e sulle decisioni significative di detta persona giuridica;
- c) la persona giuridica controllata non persegue interessi contrari a quelli delle amministrazioni aggiudicatrici o degli enti aggiudicatori controllanti.

Da ultimo appare il caso di segnalare come la recentissima giurisprudenza ha ritenuto la natura ordinaria e non eccezionale dell'affidamento in house.

A tal proposito la giurisprudenza amministrativa ha precisato che: "Stante l'abrogazione referendaria dell'arL 23 bis D.L. n. 112/2008 e la declaratoria di incostituzionalità dell'art. 4 D.L. n. 238/2011 [...] è venuto "meno il principio, con tali disposizioni perseguito, della eccezionalità del modello in house per la gestione dei servizi pubblici locali di rilevanza economica"; ancora, con l'art. 34 del D.L. 18 ottobre 2012, n. 197, sono venute meno le ulteriori limitazioni all'affidamento in house, contenute nell'art. 4, comma 8 del predetto D.L. n. 238 del 2011. Più di recente, la giurisprudenza ha non solo ribadito la natura ordinaria e non eccezionale dell'affidamento in house, ricorrendone i presupposti, ma ha pure rilevato come la relativa decisione dell'amministrazione, ove motivata, sfugge al sindacato di legittimità del giudice amministrativo, salva l'ipotesi di macroscopico travisamento dei fatti o di illogicità manifesta

A ciò aggiungasi la chiara dizione del quinto Considerando della direttiva 2014/241UE, laddove si ricorda che "nessuna disposizione della presente direttiva obbliga gli Stati membri ad affidare 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 presente direttiva". (Consiglio di Stato, Sez. V, 18/07/2017 n. 3554).

1- Partecipazione pubblica totalitaria

La società SGDS MULTISERVIZI Srl ha per oggetto la gestione di vari servizi tra cui il servizio di cui trattasi, come specificato nell'art. 3 del vigente Statuto, comma 1 lettera c, che al punto 12) prevede espressamente **la gestione della refezione scolastica e non**.

La prima condizione posta dall'ordinamento riguarda la composizione del capitale sociale.

La SGDS MULTISERVIZI Srl è società a capitale interamente pubblico, detenuto al 100% dal Comune di Porto San Giorgio.

Il vigente Statuto della Società all'art. 6 rubricato "Capitale sociale" stabilisce che il Comune di Porto San Giorgio deve mantenere una partecipazione prevalente nel capitale sociale mai inferiore al 51%. In caso di aumento del capitale sociale, il Comune di Porto San Giorgio esercita il diritto di opzione in modo tale da mantenere una quota di partecipazione non inferiore al 51%. Qualora per una qualsiasi ragione venga meno la partecipazione prevalente da parte del Comune di Porto San Giorgio, la società di scioglie a norma dell'art. 2484 del Codice Civile.

Conclusioni sulla partecipazione totalitaria

Tenuto conto degli elementi che precedono, risulta che la SGDS MULTISERVIZI Srl è interamente partecipata dal Comune di Porto San Giorgio che detiene la totalità del capitale e che l'eventuale ingresso di altri capitali è consentito solo per una quota minoritaria.

2- Il c.d. controllo analogo

La seconda condizione posta dall'ordinamento riguarda la sussistenza del c.d. controllo analogo, anche congiunto, dell'amministrazione affidante.

In pratica l'ente affidante esercita sulla società in house un controllo analogo a quello che esercita sui propri servizi.

Il meccanismo comporta un'influenza determinante sugli obiettivi strategici e le decisioni rilevanti e può essere attuato con poteri di vigilanza e ispettivi: per controllo analogo si intende un rapporto equivalente, ai fini degli effetti pratici, ad una relazione di subordinazione gerarchica e tale situazione si verifica quando sussiste un controllo gestionale e finanziario stringente dell'Ente pubblico sull'Ente societario.

Gli indici della presenza del controllo analogo di cui agli artt. 5 del Codice dei Contratti e 16 del D. Lgs. n.175/2016 sono molteplici.

Secondo l'art 18-bis dello Statuto societario, gli Enti soci, attraverso la Giunta Municipale, i relativi dirigenti e responsabili di servizio, esercitano sulla SGDS MULTISERVIZI SRL un potere di controllo e vigilanza analogo a quello esercitato sui propri servizi, sulla base delle vigenti normative e regolamenti. La vigilanza viene espletata mediante poteri di richiesta di dati, informazioni e rapporti. La nomina dei membri del CDA viene effettuata direttamente dall'Ente.

Il vigente Regolamento per il controllo di gestione disciplina al titolo III le modalità del controllo di gestione sulle aziende partecipate e sui servizi erogati da terzi, con particolare riferimento al controllo analogo, che si esplicita nelle seguenti principali macro attività:

- definizione degli indirizzi strategici e Piano Operativo Aziendale;
- trasmissione della documentazione finalizzata all'esercizio del controllo operativo (controllo economico-patrimoniale, controllo sulla qualità dei servizi);
- sorveglianza sulle prestazioni operative e gestionali, con tipizzazione sulle tipologie di verifiche di tipo economico-patrimoniale e sulla qualità dei servizi.

Conclusioni sul c.d. controllo analogo

In tale quadro è possibile concludere nel senso che il Comune di Porto San Giorgio esercita sulla SGDS MULTISERVIZI Srl un controllo analogo a quello esercitato sui propri uffici, particolarmente articolato ed incisivo, che si realizza sia attraverso il controllo sugli organi sia attraverso il controllo sugli atti.

3. La destinazione prevalente dell'attività in favore degli Enti soci

La terza ed ultima condizione posta dall'ordinamento riguarda l'attività svolta dalla Società, rivolta in via prevalente in favore degli Enti Locali soci.

Come affermato dalla sentenza Teckal del 1999, la società in house deve svolgere la parte prevalente dell'attività in favore del soggetto pubblico proprietario del patrimonio.

Le disposizioni del D.Lgs. n. 175 del 19/08/2016 superano i precedenti orientamenti giurisprudenziali prevalenti, che prevedevano l'esercizio di un'attività sostanzialmente destinata in via esclusiva a favore dell'amministrazione controllante e stabiliscono un valore percentuale per definire l'attività minima che la società controllata deve svolgere a favore dell'Ente controllante.

La nozione di attività prevalente si è tradotta, a livello normativo, nella indicazione di una soglia percentuale, pari all'80%, in presenza della quale la condizione può considerarsi rispettata.

A tale criterio quantitativo fa riferimento, anzitutto, l'art. 16 del D. Lgs. n. 175/2016 il quale si riferisce all'80% del fatturato prodotto.

Appare opportuno soffermarsi anche sulle condizioni poste dall'art. 5 del D. Lgs. n. 50/2016 ove si richiede che oltre l'80% dell'attività sia effettuata nello svolgimento di compiti affidati alla Società dalle amministrazioni aggiudicatrici controllanti. Qui il criterio quantitativo non è immediatamente e solamente riferito al fatturato prodotto, che rappresenta il criterio ordinario, ma non certo esclusivo, per accertare la sussistenza dell'attività prevalente.

Il comma 7 dell'art. 5 precisa, infatti, che la percentuale dell'attività è accertata considerando il fatturato totale medio per i tre anni precedenti l'aggiudicazione dell'appalto o della concessione o altra idonea misura alternativa basata sull'attività. Il comma 8 aggiunge, inoltre, che ove il fatturato relativo al triennio precedente non sia più pertinente in relazione alla riorganizzazione delle attività della Società, "è sufficiente dimostrare, segnatamente in base a proiezioni dell'attività, che la misura dell'attività è credibile."

Si evidenzia che lo statuto della SGDS MULTISERVIZI Srl prevede espressamente all'art. 3, che la società "è tenuta a realizzare ed a gestire i servizi e le attività previste nell'oggetto sociale per conto del Comune di Porto San Giorgio in misura non inferiore all'80% del fatturato annuo".

Conclusioni sull'attività prevalente

In relazione agli elementi che precedono, risulta che il fatturato prodotto dalla SGDS MULTISERVIZI Srl nello svolgimento dei compiti affidati dal Comune di Porto San Giorgio, si attesta oltre la soglia dell'80%, fermo restando il monitoraggio costante che l'Ente svolge in merito al perdurare della sussistenza di tale requisito.

3. Le caratteristiche del servizio

Le caratteristiche del servizio di refezione scolastica, tenuto conto della gestione in economia fino al 31/12/2020 e del successivo anno di sperimentazione di affidamento in house, possono essere così sinteticamente descritte:

- n. utenti iscritti (a.s. 2021/2022): 685 alunni oltre insegnanti e personale ATA;
- n. pasti erogati nell'anno 2021 fino a novembre: 70.479 (n. pasti medi giornalieri periodo Gennaio-Novembre 2021: 487)
- n. pasti erogati nell'anno 2019: 86.600 (media giornaliera 480);
(in ragione dell'emergenza epidemiologica, non si ritiene di poter utilizzare l'anno 2020 come riferimento; l'anno 2021 sconta n. 3 settimane di sospensione del servizio per emergenza Covid)
- n. 1 cucina centralizzata;
- n. 5 refettori scolastici;
- personale attualmente addetto: n. 1 unità di personale dipendente Comunale in comando e n. 3 unità della Società partecipata impiegate nella cucina centralizzata; n. 14 unità della Società partecipata impiegate part-time nei vari refettori scolastici; n. 1 unità di personale dipendente impiegato part-time come autista; n. 1 unità di personale dipendente addetto alla gestione amministrativa del servizio per almeno metà dell'orario di lavoro;
- mezzi ed attrezzature: 1 automezzo comunale concesso in comodato gratuito alla Società adibito al trasporto dei pasti; attrezzature di cucina recentemente integrate per garantire al meglio l'attuale numero di pasti da erogare, la qualità dei piatti proposti e l'efficienza della cucina.

4. Le motivazioni della scelta del Comune di Porto San Giorgio per l'affidamento sperimentale in house per l'anno 2021

Precedentemente all'affidamento sperimentale in house del servizio, avvenuto con deliberazione di Consiglio Comunale n. 57 del 29/12/2021, l'Amministrazione comunale ha attentamente valutato lo scenario operativo conseguente soprattutto al pensionamento di una delle due cuoche, in un'ottica di medio-lungo termine.

Le valutazioni effettuate hanno anche considerato il prossimo pensionamento del dipendente adibito a tempo parziale alla consegna dei pasti e l'esigenza di effettuare investimenti sul mezzo di trasporto, ormai obsoleto. La necessità di operare investimenti in termini di rinnovo di attrezzature, è emersa anche in relazione alla situazione del centro cottura e di alcuni refettori e all'esigenza di adeguare il servizio alle richieste di un'utenza in progressivo aumento. Sono state condotte valutazioni anche sull'esigenza, nel caso di continuazione della gestione in economia, di incrementare l'organico dell'ufficio istruzione a cui è attualmente assegnata una sola unità amministrativa, oberata dai molteplici adempimenti richiesti dalla gestione diretta dei diversi servizi scolastici. Considerato che, in ogni caso, l'Amministrazione ha espresso la volontà di mantenere il controllo diretto sul servizio mensa scolastica, è stata valutata l'opzione della sperimentazione dell'affidamento in house del complesso delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti, che presentava i seguenti punti di forza:

1. consentiva di mantenere il controllo diretto, analogo a quello dei servizi gestiti in economia, su un servizio rivolto ad una utenza alla quale l'Amministrazione vuole garantire la massima attenzione e tutela, anche in considerazione dell'incidenza dello stesso sulla salute e l'educazione dei destinatari. Le principali motivazioni poste alla base dell'affidamento del servizio in questione alla SGDS MULTISERVIZI Srl vanno rinvenute, nel fatto che la società affidataria realizza un'ipotesi di terzietà solo formale, ma non sostanziale, in quanto essa è terza perché dotata di propria personalità giuridica, ma nella sostanza dipende integralmente dall'Ente Comune, essendo società a capitale interamente pubblico, controllata al 100% dal Comune di Porto San Giorgio. Ciò comporta l'esercizio da parte del Comune del "controllo

analogo” che è da intendersi, secondo giurisprudenza nazionale e comunitaria, quale rapporto quasi equivalente ad una relazione di vera e propria subordinazione gerarchica e quale controllo dell’attività operativa.

2. la SGDS MULTISERVIZI Srl è già affidataria di gran parte dei servizi ausiliari e di supporto al servizio di refezione scolastica sia presso la cucina centralizzata, per le attività di preparazione dei pasti, sia presso i refettori per le attività di somministrazione e gestione dei refettori; servizi che esercita da anni, in virtù di contratti di servizio, avvalendosi di proprio personale che ha acquisito professionalità nel settore e conoscenza specifica del servizio e delle dotazioni strumentali. Inoltre, nella struttura della società, sono già presenti figure impiegate che si occupano degli aspetti amministrativi e delle attività logistiche ed organizzative del servizio di preparazione e somministrazione pasti. Tale aspetto consente di rispettare l’attuale livello dei costi sostenuto dall’Ente, al netto delle migliorie in termini di qualità, volute dall’Amministrazione comunale;
3. l’affidamento in house dell’intero servizio della mensa scolastica, avrebbe permesso alla partecipata di poter utilizzare eventuali economie di scala e sistemi di gestione integrata delle risorse, attraverso il meccanismo delle eventuali sostituzioni ed integrazioni con il personale già presente nella struttura della partecipata ed adibito ad altri servizi. La sperimentazione avrebbe potuto altresì fornire elementi utili per la valutazione complessiva di tutti i servizi strumentali già affidati alla partecipata in un’ottica di economicità ed efficienza. La titolarità in capo alla SGDS MULTISERVIZI Srl del servizio di igiene ambientale rappresentava, inoltre, un punto di forza in relazione alla gestione dei rifiuti e delle eccedenze alimentari in linea con le disposizioni dei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto ministeriale del 10 marzo 2020;
4. si era pertanto ritenuto di procedere ad un affidamento in via sperimentale per il periodo Gennaio-Dicembre 2021, per permettere all’Amministrazione di valutare compiutamente la scelta effettuata, con possibilità di apportare, proprio in virtù dei meccanismi del controllo analogo, eventuali correttivi con modalità dirette e rivalutazioni economiche in vista di un successivo affidamento di maggiore durata;
5. l’affidamento del servizio in house avrebbe permesso all’Ente di focalizzare la propria attività sulle funzioni di controllo del servizio, sulla misurazione della qualità e dei livelli di soddisfazione da parte dell’utenza. L’aspetto della possibilità del controllo analogo, è l’elemento che maggiormente ha guidato la scelta dell’Amministrazione. La SGDS MULTISERVIZI Srl è a tutti gli effetti una società ad intero capitale dell’Ente, le attività sono svolte nei confronti del Comune di Porto San Giorgio, il quale esercita le attività di controllo previste dalle vigenti disposizioni di legge, dallo statuto e dai regolamenti. Risulta anche qualificante il particolare rapporto giuridico intercorrente tra l’Amministrazione ed il soggetto affidatario, che consente al Comune di Porto San Giorgio un controllo ed un’ingerenza sui servizi più penetrante di quello praticabile su di un soggetto terzo, in quanto esteso agli atti sociali e con possibilità di agire direttamente anche sul contratto di servizio, apportando, nel rispetto degli equilibri economici e nel rispetto della qualità del servizio, eventuali modifiche migliorative. Il controllo della qualità dei servizi in trattazione si attuerà durante tutta la durata del contratto, attraverso una rete di verifiche a campione che permetterà di risolvere nell’immediato eventuali disfunzioni che dovessero verificarsi e di tenere costantemente sotto controllo gli aspetti quali-quantitativi del servizio;
6. la completa gestione integrata dei servizi di preparazione e somministrazione dei pasti della mensa attraverso l’unico interlocutore della SGDS Multiservizi Srl, presentava inoltre la possibilità di conseguire effetti positivi sull’organizzazione dei servizi scolastici dell’Ente, per la riduzione della pluralità di contratti necessari per la gestione delle mense scolastiche, quali, ad esempio, quelli relativi agli approvvigionamenti di derrate alimentari e non, di prodotti igienico sanitari, di beni strumentali, di servizi ausiliari di pulizia, di manutenzione, di gestione dell’HACCP, di servizi a supporto della preparazione e della somministrazione dei pasti, derattizzazioni, igienizzazioni, manutenzioni e gestioni automezzi, sostituzioni di eventuali assenze del personale e formazione dello stesso. Considerati i complessi meccanismi amministrativi che sono alla base di ogni singolo contratto ed affidamento pubblico e che coinvolgono sia la fase di selezione del contraente che di successiva gestione, la sostituzione con un unico interlocutore avrebbe rappresentato un’indubbia semplificazione degli adempimenti burocratici, che avrebbe consentito alla struttura interna dell’Ente di dedicarsi alle attività strategiche di monitoraggio del servizio, soprattutto se affidato ad una società in house già integrata con la macchina comunale, al fine di garantirne la qualità.

5. Valutazione sul periodo di sperimentazione del servizio

Giunto il termine del periodo di sperimentazione dell'affidamento in house, è possibile compiere una disamina degli elementi che hanno spinto l'Amministrazione a percorrere tale strada, valutando se tali elementi si sono effettivamente realizzati e in quale misura, in modo da confermare o meno sotto un punto di vista tecnico la scelta dell'affidamento in house del servizio. In questa sezione si procederà pertanto alla valutazione dei sei elementi sopra riportati, verificando l'andamento della sperimentazione, e gli eventuali correttivi da apportare al servizio in vista dell'affidamento.

1. mantenimento del controllo diretto, analogo a quello dei servizi gestiti in economia: nel periodo di sperimentazione l'Ente ha effettivamente operato un controllo analogo sul servizio rispetto alla precedente gestione in economia, come dimostrato dalle frequenti interlocuzioni con la Società; le norme in vigore consentono al Comune un controllo sul servizio 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 affidamento di servizi. Da questo punto di vista, risulta confermata la volontà dell'Amministrazione di mantenere in mano pubblica il servizio, consentendo un controllo capillare e sostanziale sul medesimo.
2. la struttura della SGDS MULTISERVIZI Srl, in termini di personale tecnico e amministrativo, consentiva di rispettare il precedente livello dei costi sostenuto dall'Ente, al netto delle migliorie in termini di qualità, volute dall'Amministrazione comunale. Sotto tale aspetto, si rileva che il livello dei costi sostenuti dall'Ente **si è mantenuto stabile**, e a fronte di tale mantenimento dei costi, il livello qualitativo del servizio è migliorato (ad esempio in termini di formazione del personale, rispetto dei Criteri Minimi Ambientali e messa a disposizione di una piattaforma logistica per un più efficace controllo della catena del freddo), come dimostrato anche dagli atti dei Comitati Mensa svoltisi nel corso del 2021.
3. La titolarità in capo alla SGDS MULTISERVIZI Srl del servizio di igiene ambientale rappresentava, inoltre, un punto di forza in relazione alla gestione dei rifiuti e delle eccedenze alimentari in linea con le disposizioni dei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto ministeriale del 10 marzo 2020: l'esperienza della sperimentazione, da questo punto di vista, dimostra che esistono ancora margini di miglioramento su tale aspetto; per tale ragione, l'affidamento in house prevede una progettualità specifica sul recupero degli sprechi alimentari da effettuare nel biennio di affidamento del servizio;
4. Possibilità di valutare l'andamento della sperimentazione al fine di apportare, eventuali correttivi con modalità dirette e rivalutazioni economiche in vista di un successivo affidamento di maggiore durata: tenuto conto dell'aumento generalizzato della qualità del servizio nei termini sopra riportati, la sperimentazione ha fatto emergere anche talune criticità della gestione, da un punto di vista organizzativo e finanziario. In particolare, come riportato anche nel piano di fattibilità presentato dalla Società, risulta di particolare criticità per la Società il mantenimento di una unità con profilo professionale di cuoco, dipendente dell'Ente comandato. A questo riguardo, l'Ente provvederà all'utilizzo dell'unità professionale per servizi interni all'Ente precedentemente esternalizzati. Tale operazione consente il risparmio per la Società di circa 27.000,00 euro e la possibilità di diminuire il costo per pasto, consentendo un equilibrio di gestione sul prezzo di 4,90 euro per pasto.
5. l'affidamento del servizio in house avrebbe permesso all'Ente di focalizzare la propria attività sulle funzioni di controllo del servizio, sulla misurazione della qualità e dei livelli di soddisfazione da parte dell'utenza. Come sopra riportato, il controllo si è esplicitato in una interlocuzione costante con la Società, sgravando l'apparato amministrativo comunale della complessa gestione delle procedure di acquisto delle derrate e in generale dei beni e servizi connessi al servizio di refezione; da questo punto di vista, si ritiene realistico considerare che l'unità amministrativa dedicata, nonostante le difficoltà iniziali connesse al passaggio di consegne con la ditta affidataria nel primo periodo di sperimentazione, a regime possa dedicare almeno la metà del tempo prima dedicato al servizio di refezione, ad altre attività;
6. la completa gestione integrata dei servizi di preparazione e somministrazione dei pasti della mensa attraverso l'unico interlocutore della SGDS Multiservizi Srl, presentava inoltre la possibilità di conseguire effetti positivi sull'organizzazione dei servizi scolastici dell'Ente, comportando un'indubbia semplificazione degli adempimenti burocratici, che avrebbe consentito alla struttura interna dell'Ente di dedicarsi alle attività strategiche di monitoraggio del servizio, soprattutto se affidato ad una società in house già integrata con la macchina comunale, al fine di garantirne la qualità. Sotto tale punto di vista, il risparmio in termini di

tempo per l'unità amministrativa dedicata, come sopra indicato, può essere rappresentato nel periodo di sperimentazione in almeno un terzo, che realisticamente a regime può consolidarsi in un risparmio di metà del tempo di lavoro (per un risparmio a regime di circa 8.000,00 euro).

Per tali ragioni, seppure con talune criticità emerse, e con i correttivi da apportare all'affidamento, il periodo di sperimentazione può essere considerato positivamente. Va notato che la sperimentazione è stata svolta in un periodo ancora piuttosto delicato per l'emergenza epidemiologica, che ha comportato una prolungata sospensione delle lezioni nel mese di marzo 2021 e temporanee diminuzioni delle erogazioni giornaliere a causa delle quarantene imposte alle classi. Inoltre, il sistema organizzativo risente della necessità di duplicare le fasi di sporzionamento nelle scuole, con conseguente aumento dei costi, che si ritiene di poter realisticamente superare nel periodo di affidamento del servizio.

6. Valutazione economico-finanziaria - verifica della congruità di mercato

Il Comune di Porto San Giorgio ha gestito in economia fino al 31/12/2020 il servizio relativo alla mensa scolastica. Al fine di effettuare una analisi economica dell'affidamento, vengono messi a confronto i costi sostenuti dall'Ente durante la gestione in economia ed i costi sostenuti durante la sperimentazione. Per l'analisi economica viene fatto riferimento all'esercizio finanziario 2019, in quanto l'annualità 2020, a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19, presenta dati fortemente influenzati dalla chiusura del servizio nel periodo di lockdown e dalle modalità di gestione richieste dopo la riapertura al fine di garantire il distanziamento sociale e il rispetto dei rigidi protocolli di sanificazione. I dati finanziari dell'esercizio 2019 vengono pertanto messi a confronto con i costi sostenuti dall'Ente nel corso del 2021 (alla spesa effettivamente sostenuta fino al mese di novembre viene aggiunta una proiezione rispetto al mese di dicembre).

Il servizio gestito in economia assorbiva il seguente personale interno:

Personale	% adibita al servizio mensa	Spesa annuale	Fonte
n. 2 cuoche	100%	€ 56.130,00	Bilancio previsione annualità 2020
Autista	20%	€ 6.517,00	Allegato personale bilancio 2021/2023
n. 1 unità amministrativa	50%	€ 17.718,00	Allegato personale 2021/2023
Totale		€ 80.005,00	

Per quanto concerne le totali voci di spesa del servizio mensa, si rappresenta il confronto tra la gestione diretta ed i costi sostenuti (proiettati al 31 dicembre 2021) con l'affidamento sperimentale in house:

DESTINAZIONE	IMPEGNI 2019 LORDO IVA	DESTINAZIONE	PROIEZIONE COSTI NETTO IVA 2021
acquisto beni (derrate alimentari, prodotti pulizia, utensili)	€ 119.933,32	Costo gestione servizio in house	€ 388.000,00

servizi ausiliari mense scolastiche (supporto in cucina e sporzionamento pasti)	€ 208.304,15		
manutenzioni attrezzature	€ 1.824,80		
servizi ausiliari (consulenza HACCP, servizi igiene ambientale, servizi lavanderia)	€ 12.073,15		
utenze	€ 2.900,00		
incarico dietista	€ 1.085,00	incarico dietista	€ 1.013,00
manutenzione mezzo per consegna pasti	€ 1.119,62		
carburante mezzo per consegna pasti	€ 452,00		
personale dipendente	€ 80.005,00	personale dipendente	€ 11.812,00
TOTALE	€ 427.697,04		€ 400.825,00
Pasti erogati	81.241	Pasti erogati (proiezione)	80.241
Costo unitario per pasto	5,26	Costo unitario per pasto	4,99

Dalle proiezioni riportate in tabella si evince che il prezzo proposto dalla partecipata per l'affidamento in house è in linea con il costo sostenuto in economia dall'Ente. A tal proposito, va notato che il prezzo proposto per l'affidamento (4,90 euro) è stato ulteriormente ridotto rispetto alla fase di sperimentazione (4,95 euro). Tale scelta si inquadra anche nella previsione che nel periodo di affidamento (un biennio con possibilità di rinnovo per un ulteriore biennio) il numero di pasti erogati, a parità di costi fissi di gestione, aumenterà in maniera sensibile (pur non essendo in grado di conoscere l'andamento futuro e gli effetti della pandemia). Dal prossimo anno scolastico infatti almeno due classi aggiuntive avranno accesso alla refezione, per una media di circa 40 studenti. Avendo voluto percorrere la via della prudenza, la proiezione dei costi è stata effettuata su una base di 495 pasti quotidiani a fronte dei 487 pasti attualmente erogati). Un eventuale superamento della soglia di 495 pasti comporterebbe maggiori margini nell'equilibrio della società, consentendo ulteriori migliorie del servizio.

Si fa presente che il personale amministrativo continuerà ad occuparsi in parte del servizio mensa per le sole attività inerenti il monitoraggio, le iscrizioni e i pagamenti da parte dell'utenza, ed a regime l'impegno profuso nell'attività può essere stabilito in ragione della metà del tempo precedentemente impegnato durante la gestione in economia (pertanto un quarto dell'orario lavorativo)

Per valutare la congruità dell'offerta economica, non essendo presente in Consip una convenzione attiva relativa alla ristorazione scolastica, in fase di affidamento sperimentale del servizio sono state effettuate analisi per valutare l'andamento dei costi sul mercato. Tale valutazioni restano sostanzialmente valide, tenuto anche conto dell'aumento generalizzato dei prezzi che l'economia sta sperimentando nell'attuale fase storica. Si premette che le offerte economiche presentate in sede di gara sono fortemente influenzate dalla qualità della materia prima secondo le direttive delle varie amministrazioni comunali, dai servizi compresi (sporzionamento, logistica, ecc.) dalla dislocazione dei plessi scolastici, dalla tipologia di contratto (appalto di servizio o concessione), dalle caratteristiche qualitative del servizio e dal numero dei pasti erogati. Occorre inoltre evidenziare che nel mese di marzo 2020 sono stati approvati i nuovi Criteri Ambientali Minimi da applicare alla ristorazione scolastica che hanno incrementato le percentuali di prodotti biologici e le caratteristiche qualitative delle materie prime determinando un incremento del costo del "pasto crudo". Dall'analisi del costo a pasto aggiudicato nei Comuni limitrofi di classe demografica superiore a 15.000 abitanti (Porto Sant'Elpidio, Sant'Elpidio a mare e Civitanova Marche) è emersa una media di € 4,80, che non tiene in considerazione i nuovi CAM. Si valuta pertanto che il costo a pasto concordato con la Società partecipata pari ad € 4,90 può essere considerato congruo e in linea con le dinamiche di incremento prezzi che l'adeguamento ai CAM comporterà nelle nuove gare e considerati i servizi aggiuntivi presenti nel capitolato. Si ribadisce che il costo per pasto è stato ridotto di 5 centesimi per pasto rispetto al periodo di affidamento sperimentale.

6. Conclusioni ed esito della verifica

In considerazione delle analisi sopra esposte, si deduce che la società partecipata SGDS MULTISERVIZI SRL, nelle vesti di società a totale partecipazione pubblica (100% in house), si configura quale società in linea con i principi dettati dall'art. 192 D.lgs. 50/2016, sia per quanto riguarda le attività gestionali svolte, sia per i modelli di governance che essa presenta, sia per le relazioni organizzative e funzionali che caratterizza il relativo statuto sociale.

Per la gestione dei servizi indicati il modulo delle società di capitali a totale partecipazione pubblica risulta quello più adeguato a rispondere alle esigenze e indirizzi dell'Amministrazione anche sotto il profilo operativo ed economico. Lo strumento dell'affidamento sperimentale ha consentito di rivalutare gli aspetti economici e qualitativi del servizio, ed ha permesso di apportare i necessari correttivi al fine di perseguire la massima efficienza ed economicità dell'azione amministrativa. Risulta pertanto vantaggioso, da un punto di vista tecnico, perseguire nella strada dell'affidamento in house del servizio di refezione, superando la fase di sperimentazione avvenuta nel corso del 2021.

In merito all'impatto economico-finanziario e gestionale-organizzativo, si demanda al piano di fattibilità redatto dalla Società.

Appendice

Quadro normativo

Art. 192 D. Lgs. n. 50 del 18/04/2016

1. E' istituito presso l'ANAC, anche al fine di garantire adeguati livelli di pubblicità e trasparenza nei contratti pubblici, l'elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società *in house* di cui all'articolo 5. L'iscrizione nell'elenco avviene a domanda, dopo che sia stata riscontrata l'esistenza dei requisiti, secondo le modalità e i criteri che l'Autorità definisce con proprio atto. L'Autorità per la raccolta delle informazioni e la verifica dei predetti requisiti opera mediante procedure informatiche, anche attraverso il collegamento, sulla base di apposite convenzioni, con i relativi sistemi in uso presso altre Amministrazioni pubbliche ed altri soggetti operanti nel settore dei contratti pubblici. La domanda di iscrizione consente alle amministrazioni aggiudicatrici e agli enti aggiudicatori sotto la propria responsabilità, di effettuare affidamenti diretti dei contratti all'ente strumentale. Resta fermo l'obbligo di pubblicazione degli atti connessi all'affidamento diretto medesimo secondo quanto previsto al comma 3.

2. 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.

3. Sul profilo del committente nella sezione Amministrazione trasparente sono pubblicati e aggiornati, in conformità, alle, disposizioni di cui al [decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33](#), in formato open-data, tutti gli atti connessi all'affidamento degli appalti pubblici e dei contratti di concessione tra enti nell'ambito del settore pubblico, ove non secretati ai sensi dell'articolo 162.

Art. 16. D.Lgs. 175 del 19/08/2016 Società in house

1. 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.

2. Ai fini della realizzazione dell'assetto organizzativo di cui al comma 1:

a) gli statuti delle società per azioni possono contenere clausole in deroga delle disposizioni dell'articolo 2380-bis e dell'articolo 2409-novies del codice civile;

b) gli statuti delle società a responsabilità limitata possono prevedere l'attribuzione all'ente o agli enti pubblici soci di particolari diritti, ai sensi dell'articolo 2468, terzo comma, del codice civile;

c) in ogni caso, i requisiti del controllo analogo possono essere acquisiti anche mediante la conclusione di appositi patti parasociali; tali patti possono avere durata superiore a cinque anni, in deroga all'articolo 2341-bis, primo comma, del codice civile.

3. Gli statuti delle società di cui al presente articolo devono prevedere che oltre l'ottanta per cento del loro fatturato sia effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci.

3-bis. La produzione ulteriore rispetto al limite di fatturato di cui al comma 3, che può essere rivolta anche a finalità diverse, 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.

4. Il mancato rispetto del limite quantitativo di cui al comma 3 costituisce grave irregolarità ai sensi dell'articolo 2409 del codice civile e dell'articolo 15 del presente decreto.

5. Nel caso di cui al comma 4, la società può sanare l'irregolarità se, entro tre mesi dalla data in cui la stessa si è manifestata, rinunci a una parte dei rapporti con soggetti terzi, sciogliendo i relativi rapporti contrattuali, ovvero rinunci agli affidamenti diretti da parte dell'ente o degli enti pubblici soci, sciogliendo i relativi rapporti. In quest'ultimo caso le attività precedentemente affidate alla società controllata devono essere riaffidate, dall'ente o dagli enti pubblici soci, mediante procedure competitive regolate dalla disciplina in materia di contratti pubblici, entro i sei mesi successivi allo scioglimento del rapporto contrattuale. Nelle more dello

svolgimento delle procedure di gara i beni o servizi continueranno ad essere forniti dalla stessa società controllata.

6. Nel caso di rinuncia agli affidamenti diretti, di cui al comma 5, la società può continuare la propria attività se e in quanto sussistano i requisiti di cui all'articolo 4. A seguito della cessazione degli affidamenti diretti, perdono efficacia le clausole statutarie e i patti parasociali finalizzati a realizzare i requisiti del controllo analogo.

7. Le società di cui al presente articolo sono tenute all'acquisto di lavori, beni e servizi secondo la disciplina di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 5 e 192 del medesimo decreto legislativo n. 50 del 2016.



III Settore “Politiche sociali e culturali”

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO SPERIMENTALE IN HOUSE
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
GENNAIO 2022- DICEMBRE 2023
CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO
PER UN ULTERIORE BIENNIO**

INDICE

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO
ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO
ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE
ART. 8 – COMODATO D’USO DI LOCALI E ATTREZZATURE
ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ
ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI
ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI
ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI
ART. 14 – PERSONALE
ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI
ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA
ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ
ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA
ART. 19 – PENALITÀ
ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI
ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
ART. 24 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI
ART. 25 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI
ART. 26 – STIPULA DEL CONTRATTO
ART. 27 – TRATTAMENTO DEI DATI
ART. 28 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 29 – NORME APPLICABILI

ALLEGATI:

- 1) – Tabelle merceologiche
- 2) – Contratto con il Responsabile del Trattamento dati
- 3) – Patto d’integrità
- 4) – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare l’affidamento in house del servizio di Refezione scolastica per le scuole dell’Infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Porto San Giorgio nelle quali è attiva la mensa attraverso l’organizzazione, l’approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti pronti al consumo, il trasporto e la distribuzione dei pasti, il servizio nei refettori e la pulizia dei locali del centro di cottura e dei refettori scolastici.

Il servizio, riconducibile al CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica, è compreso nei servizi di cui all’allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Il servizio è rivolto agli alunni delle scuole in cui è attiva la mensa scolastica, agli insegnanti e al personale ausiliario aventi diritto al pasto che saranno indicati dalla dirigenza scolastica. Nel servizio è espressamente compresa la realizzazione dei pasti con dieta speciale richiesta dagli utenti per motivi di salute (dietro presentazione di certificazione medica) o per motivi religiosi (dietro espressa dichiarazione sottoscritta dai genitori), come previsto dal vigente regolamento comunale.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legume fresco-caldo (modalità che a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155.

Resta inteso che tutto il materiale e le attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi sopra indicati, comprensivo di relativa manutenzione, rimangono a totale carico della Società.

ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di preparazione dei pasti per le mense scolastiche comunali è organizzato presso il centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155, mentre il consumo dei pasti si svolge presso i n. 5 refettori di seguito indicati:

- Scuola Infanzia B.go Costa – V.le dei Pini n. 49
- Scuola Infanzia Capoluogo – Via Salvadori n. 4
- Scuola Infanzia B.go Rosselli – Via Petrarca n. 129
- Scuola Primaria Capoluogo – Via Mazzini n. 50
- Scuola Primaria e Secondaria di primo grado B.go Rosselli – Via Pirandello n. 6.

La Società dovrà garantire le prestazioni richieste anche presso eventuali locali diversi o nuovi refettori presso i quali l’Ente dovesse attivare il servizio.

Gli alunni iscritti al servizio per l’A.S. 2021/2022 sono circa 685 oltre il personale docente e ausiliario autorizzato alla fruizione del pasto. Il numero dei pasti medi giornalieri distribuiti è n. 495 circa per un totale complessivo annuo di circa 91.575. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico definito annualmente.

Il servizio si sviluppa nelle seguenti principali fasi:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti di pulizia e monouso necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali nel rispetto delle normative vigenti: acquisto di tutte le materie prime e/o semilavorate (surgelati, ecc.) nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi approvati con Decreto del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 e delle caratteristiche dettagliate nelle allegate tabelle merceologiche nonché di tutti i prodotti e materiali di consumo funzionali alla gestione del servizio e allo svolgimento di tutte le prestazioni richieste; stoccaggio e conservazione dei prodotti secondo le disposizioni delle normative in materia di HACCP;
- preparazione dei pasti secondo il menù definito e dei pasti per gli alunni che fruiscono di diete speciali, nel rispetto della normativa vigente, soprattutto in materia di HACCP;
- confezionamento: il confezionamento dei pasti deve avvenire mediante l’utilizzo di appositi contenitori termici e in vaschette monoporzione per le diete speciali, nel rispetto della normativa vigente in materia di HACCP;
- trasporto e distribuzione dei pasti ai refettori: smistamento dei pasti dal centro di cottura ai singoli refettori mediante automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi al DPR 327/80; ritiro dei contenitori vuoti e riconsegna al centro di cottura;

- allestimento e preparazione dei refettori delle scuole e pulizia quotidiana dei locali per quanto di competenza, sulla base degli accordi vigenti con la Direzione scolastica;
- scodellamento e distribuzione dei pasti: allestimento dei tavoli nei refettori e/o nei locali nei quali viene consumato il pasto, scodellamento e distribuzione dei pasti, sanificazione e riordino dei tavoli dopo il consumo dei pasti, lavaggio e riordino delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- pulizia e riordino dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti, anche in considerazione delle disposizioni previste dal Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020;
- pulizia straordinaria di tutti i locali adibiti al servizio al termine dell'anno scolastico e allestimento e pulizia straordinaria iniziale dei medesimi locali.

Dovranno essere garantite ulteriori prestazioni connesse e funzionali all'efficiente svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti:

- derattizzazione e disinfestazione di tutti i locali attinenti il servizio di refezione;
- manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs 193/2007 e regolamento CE 852/04 e smi (HACCP);
- integrazione e ripristino della dotazione di arredi, attrezzature, utensili e stoviglie necessari per lo svolgimento del servizio (l'utilizzo di materiale plastico monouso è consentito solo in casi di necessità o di particolari circostanze che lo richiedano, come la sussistenza di condizioni di emergenza sanitaria);
- partecipazione al comitato mensa previsto dal Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- gestione dell'accesso ai locali adibiti al servizio da parte dei membri del Comitato mensa secondo le disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- ogni altra operazione o fornitura necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- richiesta di eventuali finanziamenti previsti dalla normativa statale o regionale per le mense Biologiche e gestione del relativo iter amministrativo.

Lo svolgimento del servizio dovrà essere effettuato nel rispetto delle disposizioni e delle normative vigenti in tema di emergenza sanitaria.

ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è stabilita nel periodo Gennaio 2022- Dicembre 2023 rinnovabile per ulteriori n. 2 anni (Gennaio 2024-Dicembre 2025).

E' facoltà dell'Ente ai sensi art.109 del D.Lgs 50/2016 recedere dal contratto qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla Società partecipata, mediante lettera raccomandata e con preavviso di un mese. In ogni caso, trattandosi di affidamento in house, le parti possono concordare una risoluzione anticipata del contratto.

Il servizio oggetto dell'affidamento verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Società.

All'atto di avvio del servizio verrà redatto tra le parti verbale di consegna locali e attrezzature nel quale dovranno essere indicati:

- a) le aree e gli ambienti in cui l'esecutore svolge l'attività;
- b) gli strumenti e dotazioni messi a disposizione dall'Ente per lo svolgimento dell'attività.

L'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- circostanze sopravvenute ed imprevedibili, non imputabili alla Società, che impediscano temporaneamente in tutto o in parte la prosecuzione del servizio a regola d'arte;
- sussistenza di ragioni di necessità o di pubblico interesse tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica;
- sospensione del servizio per disposizione di normative o autorità superiori.

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016, e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore, tranne il caso di sospensione disposizione di normative o autorità superiori che opereranno direttamente sulla base di semplice comunicazione, senza necessità di formalizzazione mediante verbale.

ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO

Il valore presunto dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è stimato in € 448.717,50 IVA di legge esclusa.

L'importo unitario del pasto fornito è stabilito in € 4,90 oltre iva.

L'Ente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà esigere l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. L'Ente si riserva la facoltà di inserire altre sedi o altre strutture in cui verrà erogato il servizio, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'esecuzione interverranno motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la Società dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori prestazioni da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con l'Ente.

I pasti presunti sono quelli indicati in precedenza, mentre il numero dei pasti fatturati mensilmente dalla Società dovrà essere riferito solamente ai pasti effettivamente erogati.

ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo della Società agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'affidamento.

ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La Società deve garantire la regolare continuità del servizio in quanto rivolto principalmente ad una platea di minori.

La sospensione del servizio per fatto imputabile alla Società non è ammissibile. Solo in caso di eventi impreveduti o non procrastinabili (es.: manutenzioni ed interventi sugli impianti urgenti e non rinviabili, ecc.), la sospensione va concordata e preventivamente autorizzata dall'Ente. In tale sede vanno definiti i tempi per eliminare l'impedimento al regolare svolgimento del servizio e le modalità sostitutive che la Società si impegna ad attuare per garantire comunque e a proprie spese la continuità del servizio.

In caso di interruzione del servizio per causa di forza maggiore o ordine dell'Autorità, la Società ha il solo l'obbligo di ripristinarlo nel più breve tempo possibile. Al di fuori di tali ipotesi va garantito comunque il servizio o le modalità sostitutive a spese della Società stessa.

Qualora l'ordine dell'Autorità sia intervenuto per comportamento colposo della Società stessa (es. ordinanza di chiusura per violazione delle norme sanitarie, ecc.), essa resta obbligata a garantire il servizio sostitutivo a proprie spese.

ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE

Non è ammesso alla Società di subappaltare in tutto o in parte il Servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. È vietata la cessione, anche parziale, del contratto relativo al presente affidamento salvo quanto previsto nell'art.105 del D.lgs. n. 50/2016. È concessa la possibilità di avvalersi di ditte terze per servizi specifici (es. autocontrollo HACCP, formazione, servizi di igiene ambientale, ecc.).

ART. 8 – COMODATO D'USO DI LOCALI E ATTREZZATURE

Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato sono concessi in **comodato** d'uso gratuito i locali del centro cottura e relative attrezzature, i locali adibiti a refettori presso le diverse sedi scolastiche nonché il mezzo adibito alla veicolazione dei pasti. All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature è redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità e valore, delle attrezzature esistenti e per la descrizione dello

stato dei locali. La Società, accertata la funzionalità dei locali e delle attrezzature, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria.

La manutenzione straordinaria per la conservazione dei locali e delle attrezzature - relativa esclusivamente agli interventi di carattere urgente e necessario - permane a carico dell'Ente, il quale provvederà al rimborso delle spese sostenute dalla Società.

La titolarità del certificato di prevenzione antincendi e dei relativi adempimenti è a carico della Società SGDS Multiservizi srl.

La Società si impegna, inoltre, ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso. Analogamente compete alla Società l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.), rispondendo in proprio di eventuali ammanchi o rotture. Non si tiene conto del deterioramento dovuto al normale uso del materiale o attrezzature consegnate. Alla scadenza del contratto o in caso di cessazione anticipata, la Società deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla Società; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Società ed eventualmente presenti. All'atto della presa in carico del servizio, inoltre, è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali derrate alimentari e prodotti chimici per pulizia esistenti, che la Società si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico all'Ente del valore economico verbalizzato. I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Società per lo scopo del presente capitolato, nonché per la preparazione dei pasti per i propri dipendenti, quelli comunali e altro personale autorizzato, oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse.

Previo accordo tra le parti, l'utilizzo dei suddetti locali potrà essere destinato - in modalità occasionale e non continuativa - a finalità coerenti ed affini al servizio oggetto dell'affidamento, quali - a mero titolo esemplificativo - la preparazione di pasti per comunità, colonie, centri ricreativi estivi.

I locali oggetto del presente affidamento devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ

La Società è tenuta a gestire i servizi affidati, specificati negli art. 1 e 2, con propria ed autonoma organizzazione d'impresa assumendo ogni e qualsiasi rischio da essa derivante, provvedendo ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato ed assumendo ogni e qualsiasi spesa necessaria per la gestione affidata. Si specificano di seguito alcuni oneri a carico della Società:

- 1. Autorizzazioni e procedure autocontrollo HACCP:** rimane a carico della Società l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lgs. 26.5.1997, n. 155 e s.m.i. Dovranno essere obbligatoriamente previste, tra le analisi periodiche da effettuare, n. 2 analisi dell'acqua presso tutti i refettori ed il centro cottura, di cui una prima dell'avvio del servizio per il nuovo anno scolastico;
- 2. Sicurezza:** la Società deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- 3. Veicolazione dei pasti:** i contenitori per il trasporto dei pasti veicolati debbono essere rispondenti alla normativa in vigore nel rispetto delle temperature previste dalla legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato. In particolare: gli alimenti dovranno essere riposti in contenitori di acciaio inox multi-porzione con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, nonché la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori di acciaio suddetti dovranno essere riposti in box termici in grado di conservare la temperatura dei pasti, che

all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a 65° C per i pasti da consumarsi caldi. Ogni contenitore dovrà essere etichettato ed evidenziare la denominazione dell'alimento contenuto; le diete speciali devono essere consegnate in contenitori separati; la frutta deve essere lavata e trasportata in idonei contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

La manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria, carburante, bollo e assicurazione del mezzo adibito alla consegna dei pasti concesso in comodato d'uso, è a totale carico della Società;

- 4. Manutenzione e pulizia dei locali:** la Società è obbligata alla pulizia dei locali della cucina e magazzini adiacenti e delle sale mensa per quanto di competenza in base agli accordi con la Direzione scolastica, nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti tramite raccolta differenziata. Il materiale fornito dovrà essere di prima qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Società aggiudicataria tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Società, inoltre, la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, con l'obbligo della Società di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino.

Sono a carico della Società le spese per le utenze dei locali del centro cottura e le relative volturazioni da effettuare entro il primo mese di vigenza contrattuale. Nel caso in cui non si riesca a garantire la separazione delle utenze tra la Società e l'Ente, la Società riconoscerà a titolo di rimborso una somma che verrà concordata in base ad una stima dei consumi. In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Società è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, etc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

- 5. Sanificazioni:** la Società dovrà assicurare quotidianamente la sanificazione del mezzo adibito alla veicolazione dei pasti e dei locali dei refettori adibiti al consumo dei pasti per tutta la durata dell'emergenza sanitaria;
- 6. Documentazione:** la Società dovrà provvedere ad inoltrare all'Ente la seguente documentazione:
- l'autorizzazione igienico sanitaria di cui all'art. 2 L. 283/62 o la Notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni e alle DGR Marche attualmente vigenti, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto, entro il termine previsto per l'avvio del servizio (nel caso in cui si renda necessario apportare delle modifiche o migliorie presso le Cucine messe a disposizione dall'Ente, ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni di cui sopra, tali modifiche o migliorie, ad eccezione di quelle di carattere strutturale dei locali, saranno a carico della Società);
 - piano di autocontrollo HACCP e aggiornamenti connessi;
 - relazioni di verifica della ditta incaricata per autocontrollo HACCP e risultati analisi effettuate.
- 7. Divise e biancheria da cucina:** la Società si impegna a fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato. La divisa dovrà essere dotata di particolari che permettano l'identificazione della Società.
- 8. Redazione del menù e dietista:** spetta alla Società provvedere alla redazione del menù, anche avvalendosi della consulenza di un Dietologo o un Dietista (concordata con l'Ente Comunale) di emanazione della competente Asur Territoriale o che abbia conseguito

significative esperienze nell'Asur Territoriale per la redazione del menù e le eventuali variazioni e/o integrazioni ed attenersi scrupolosamente alle loro prescrizioni.

- 9. Progetto per la riduzione degli sprechi alimentari:** sarà cura della Società predisporre un progetto al fine di sviluppare strategie di intervento volte a stimolare comportamenti capaci di promuovere una riduzione degli sprechi alimentari legati alla mensa scolastica secondo i principi stabiliti dai CAM (Criteri Ambientali Minimi).
- 10. Ulteriori oneri:** sono inoltre a carico della Società
- materiale di pulizia, detersivi disinfettanti;
 - tovaglie di stoffa, copritovaglia in carta idonea e tovaglioli di carta ed eventuali altri materiali di consumo monouso necessari per il confezionamento, la distribuzione ed il consumo dei pasti;
 - polizze assicurative di cui all'art. 24;
 - eventuali sanzioni amministrative irrogate da pubbliche Autorità poste a tutela dell'igiene degli alimenti e dell'igiene e sicurezza del lavoro ed imputabili alla responsabilità della Società stessa;
 - ogni e qualsiasi spesa non espressamente indicata ma necessaria per lo svolgimento del servizio.
- 11. Obblighi relativi ai rapporti con l'Ente:** la Società è inoltre tenuta a
- attenersi ad eventuali indirizzi forniti dal Comune per la risoluzione e/o il superamento di eventuali problematiche che dovessero emergere;
 - partecipare alle riunioni del Comitato mensa mediante un proprio rappresentante;
 - attenersi ai menù fissati dal dietista incaricato per la preparazione dei pasti ed alle grammature dallo stesso definite;
 - eseguire eventuali indirizzi del Comune in merito a variazioni di menù e/o introduzione di nuovi piatti e/o variazione di materie prime e/o della qualità delle stesse, previa fissazione di un termine congruo per la modifica;
 - rendere pubblico l'elenco dei fornitori e delle caratteristiche dei principali prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti previsti dal menù mediante il proprio portale a cui dovrà essere garantito l'accesso anche con collegamento dal sito istituzionale dell'Ente;
 - rispondere ad eventuali segnalazioni e/o reclami scritti degli utenti entro il termine massimo di giorni 30, inviando la risposta per conoscenza al Comune.

ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate ed in particolare ai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 ed alle caratteristiche dettagliate nelle allegate tabelle merceologiche.

Le derrate utilizzate dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

L'Ente promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Società è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

La Società dovrà inviare agli uffici preposti dell'Ente, al momento dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivi dei marchi, dei nominativi delle aziende fornitrici, nome

commerciale dei principali prodotti utilizzati e schede tecniche. La Società dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio.

ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ

La Società dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa.

La Società dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti dalla normativa di riferimento.

La Società dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato di laboratorio di analisi chimico-fisico e microbiologico costantemente aggiornato in materia di igiene e di alimenti e tecnica delle trasformazioni, che dovrà provvedere alle analisi su alimenti in entrata e in uscita in base agli standard previsti dalle normative vigenti.

La Società dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della Società dovranno essere certificate HACCP.

L'Amministrazione dell'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento alla Società certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente idonea.

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Società dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare all'Ente l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI

La Società dovrà attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore ed alle relative tabelle dietetiche che stabiliscono le grammature. Ogni eventuale variazione, dettata da necessità contingenti, dovrà essere motivata, comunicata tempestivamente ed autorizzata dall'Ufficio Istruzione del Comune. Nessuna variazione duratura del menù potrà essere apportata senza specifica autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune. È possibile, senza autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune, effettuare solamente scambi fra le pietanze previste nei vari giorni della settimana o del mese per consentire variazioni necessarie per esigenze di servizio contingenti e/o impreviste (es. mancata consegna della merce).

Il servizio può prevedere anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l'uso di prodotti particolari per gli utenti allergici, celiaci o che presentano qualsiasi problematica di tipo sanitario o per utenti che lo richiedano per motivi religiosi, sulla base delle disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica.

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare.

Sarà onere della Società provvedere alla comunicazione della presenza di diete speciali a ciascuna scuola.

Nulla sarà dovuto alla Società come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI

Il personale scolastico comunicherà giornalmente entro le ore 09:30 del mattino al personale del centro cottura il numero dei pasti da erogare nella giornata.

Il numero dei pasti forniti dovrà corrispondere alle comunicazioni effettuate direttamente dal personale incaricato al centro cottura e dovrà essere quotidianamente registrato e settimanalmente trasmesso all'Ufficio Istruzione del Comune.

ART. 14 – PERSONALE

La Società dovrà impiegare nel servizio personale sufficiente all'efficiente erogazione del servizio. La Società aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'affidamento in house verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui nominativi e qualifiche dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati all'Ente.

La Società è obbligata all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della Società e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

La Società deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale, darne preventiva comunicazione all'Ente in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero e comunicare tutte le eventuali modalità operative per assicurare comunque e in ogni caso il servizio oggetto dell'affidamento.

La Società, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per l'Ente in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento. Il Responsabile del Servizio dovrà essere munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto andamento del servizio e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'affidamento.

La Società si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito al servizio oggetto dell'affidamento, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La Società dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche sollevando l'Ente da qualsiasi onere e responsabilità in merito.

La Società ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.lgs. 81/2008 esistente e produrre prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

L'inottemperanza ad uno qualsiasi degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità previste e l'escussione della cauzione posta a garanzia dell'adempimento degli obblighi medesimi; lo svincolo potrà essere effettuato solo dopo che sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti mediante rilascio del certificato di verifica di conformità.

Per quanto sopra l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della Società, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio. La Società rimane l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla Società, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La Società è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente

capitolato. Non sono ammesse interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore. La Società, in qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia, ivi compresa l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale per le attività che comportino contatto diretto con i minori.

ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI

Il Comune svolge attività di programmazione ed indirizzo, controllo ed ogni altro ruolo e funzione previsti dalla normativa vigente ed in particolare dal D.Lgs n. 175/2016 "Testo Unico sulle Società Partecipate".

In ogni caso la Società deve tendere a mantenere gli equilibri di bilancio ed al rigoroso rispetto della normativa in materia di contenimento dei costi del personale.

L'Ente, tramite l'organo esecutivo e i servizi competenti, esercita l'attività di vigilanza e controllo sull'andamento dei servizi affidati.

Nel presente affidamento, ai sensi dell'art. 111 del D.lgs. 50/2016, le funzioni di Direttore dell'Esecuzione saranno svolte dal Responsabile del Procedimento coadiuvato dal personale dell'Ufficio Istruzione. L'Ente si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che la Società possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso il luogo in cui si svolge il servizio. Nell'attività di controllo il Responsabile del Procedimento potrà avvalersi di dipendenti comunali o appositi incaricati e collaboratori e potrà disporre prelievi di campioni, analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l'osservanza di quanto sopra detto. L'Ente si riserva, inoltre, la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'affidamento. Il personale della Società non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la Società è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'affidamento viene effettuato.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di verbali in contraddittorio con allegate specifiche schede valutative, a farne parte integrante e sostanziale.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la Società sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

L'Ente potrà valutare il grado di soddisfazione dell'utenza anche attraverso apposite indagini effettuate dagli uffici comunali o commissionate a ditte specializzate.

ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

La Società si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ

La Società si impegna a rispettare il Patto d'integrità di cui allo schema allegato. La violazione delle suddette prescrizioni, ove accertate a seguito di contraddittorio, comporterà l'applicazione delle sanzioni previste nello stesso Patto, sino alla risoluzione del contratto.

ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA

Sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori e ai dipendenti, a qualsiasi titolo, della Società affidataria del servizio in oggetto, gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Porto San Giorgio. La violazione degli obblighi derivanti dal suddetto codice comporta la risoluzione del rapporto contrattuale. La Società si impegna, in base alle disposizioni normative vigenti, a non assumere ex dipendenti dell'Ente in quiescenza.

ART. 19 – PENALITÀ

La Società è tenuta ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'affidamento.

Qualora anche a seguito dei controlli di cui al precedente articolo, si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate penali, secondo la gravità di quanto rilevato, da € 200,00 ad € 1.000,00 per le violazioni di seguito specificate:

TIPOLOGIA DI VIOLAZIONE	ELENCO ESEMPLIFICATIVO DELLE VIOLAZIONI
Igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none">• utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente;• utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;• somministrazione di alimenti contaminati parassito logicamente;• mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo;• rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura;• mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di refezione;• inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi;• mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione;• distribuzione e rigoverno dei locali di refezione;• mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione del pasto veicolato;• mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione;• mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP.
Merceologiche	<ul style="list-style-type: none">• utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;• non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;• conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;• rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro cottura in gestione;• etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;• mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta;• mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità.

Non rispondenza dei menù base e speciali	<ul style="list-style-type: none"> • mancata produzione o consegna di dieta speciale; • mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie; • errata somministrazione di dieta speciale; • fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche; • mancato rispetto del menù previsto relativo a qualsiasi piatto.
Ritardi significativi nella produzione dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore	
Ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario scolastico comunicato dall'Ente	

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo e pertanto l'Ente si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

Qualora la Società incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio del Comune, il contratto potrà essere risolto senza che la Società possa eccepire alcunché.

Il Responsabile del Procedimento farà pervenire alla Società, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Società, entro 5 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima Società verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva di cui al successivo art. 21. L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte dell'Ente.

ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI

La Società, nello svolgimento di tutte le attività attinenti al servizio oggetto del presente capitolato, che si ispira ai principi fondamentali di uguaglianza, imparzialità, continuità, partecipazione efficace ed efficienza, è obbligato al rispetto delle normative di settore.

La Società, in ottemperanza a quanto stabilito dalla Legge n. 244 del 24/12/2007 art. 2 comma 461, è tenuta ad aggiornare la Carta dei servizi relativa alla refezione scolastica ed al suo integrale rispetto con riferimento a: norme di tutela dei diritti degli utenti; indicazioni sugli standard qualitativi e quantitativi dei servizi; modalità di accesso alle informazioni garantite; modalità per proporre reclamo e per adire le vie conciliative e giudiziarie; modalità di ristoro dell'utenza.

In particolare, la Società è tenuta ad assicurare l'accesso alle informazioni da parte delle organizzazioni di tutela degli utenti e dei consumatori.

La Società e l'Ente sono tenuti inoltre a:

- a) verificare, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato fissati nel contratto di servizio alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, ferma restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito;
- b) attivare un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto di servizio e di quanto stabilito nelle Carte della qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità dell'ente locale, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che può rivolgersi, allo scopo, sia all'ente locale, sia ai gestori dei servizi, sia alle associazioni dei consumatori;
- c) istituire una sessione annuale di verifica del funzionamento dei servizi tra ente locale, gestori dei servizi ed associazioni dei consumatori nella quale si dia conto dei reclami, nonché delle proposte ed osservazioni pervenute a ciascuno dei soggetti partecipanti da parte dei cittadini.

L'eventuale spesa per le attività di cui alle lettere b), c) e d) del comma 461 dell'art. 2 della L. 244/2007 sono a carico del soggetto gestore del servizio.

Reiterate violazioni delle disposizioni della Carta dei servizi legittimano la risoluzione del contratto e la revoca del servizio da parte del Comune.

ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza, è facoltà dell'Ente richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra Società. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti della Società nonché sulla cauzione di cui al successivo art. 21, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

L'Ente dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- in caso di fallimento e/o frode;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Società;
- revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Società;
- cessione del contratto;
- inosservanza del divieto di sub-affidamento;
- recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'affidamento;
- mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari per quanto applicabile.

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA

La Società, quale esecutore del contratto, è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di affidamento, prima della stipula contrattuale, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 per l'intera durata contrattuale.

una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del Responsabile del procedimento al termine dell'affidamento.

E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

L'Ente può richiedere alla Società la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza entro 15 giorni dalla richiesta, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla Società, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dall'art.103 del Dlgs.50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la Società dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento. Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'affidamento nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente e Società.

ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il prezzo concordato con la Società in sede di affidamento è da intendersi fisso ed immutabile per l'intera durata del contratto.

In caso di considerevole aumento dei prezzi delle materie prime e/o di notevole riduzione dei pasti conseguenti all'emergenza sanitaria Covid-19, l'Ente si riserva la possibilità di valutare una revisione dei prezzi in base a richiesta motivata e documentata della Società.

Mensilmente la Società dovrà emettere fattura riferita all'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese delle mense scolastiche ed all'importo relativo alle ore di sostituzione del personale dipendente in comando, ove avvenuto nel mese. Relativamente alle sole sostituzioni del personale in comando, verrà riconosciuto esclusivamente il costo effettivamente sostenuto dalla Società, dietro trasmissione della relativa documentazione di spesa.

Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile la Società dovrà produrre, contestualmente all'emissione della relativa fattura, un resoconto del numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese alle diverse mense scolastiche.

Entro il termine di 20 giorni dal ricevimento del resoconto, il Rup verificherà la correttezza dei dati presentati e la regolare esecuzione del servizio, autorizzando il pagamento della relativa fattura solo in caso di positivo esito della verifica sopra indicata. Decorso inutilmente il predetto termine di 20 giorni, il resoconto si intende approvato.

Il pagamento dei corrispettivi fatturati avverrà mensilmente entro 60 gg dalla ricezione delle fatture previa verifica della regolarità contributiva e degli ulteriori adempimenti previsti dalla legge. La Società si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 per quanto applicabile.

Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Società.

In caso di sospensione totale del servizio per disposizione di Autorità superiori all'Ente e per cause non imputabili alla Società, verrà riconosciuta quale corrispettivo una somma da concordare in contraddittorio con l'Ente a copertura delle sole spese fisse e dirette che rimarranno a carico della Società nel periodo di interruzione del servizio. Tale clausola trova applicazione solo nel caso in cui la Società dimostri di aver attivato ogni procedura atta a ricorrere agli istituti di finanziamento e sostegno dell'impresa applicabili alla specifica circostanza.

Il corrispettivo dovuto sarà decurtato della quota di eventuali finanziamenti statali o regionali che la Società dovesse ottenere, al netto delle maggiori spese sostenute per l'accesso al finanziamento.

ART. 24 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla Società a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo e spese di qualunque natura, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La Società è inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Società o al personale da essa dipendente.

La Società è obbligata a tenere sollevato ed indenne l'Ente da ogni danno, diretto ed indiretto, causato agli utenti, ai suoi dipendenti o ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, nonché dai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. L'Ente ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

E' inoltre a carico della Società l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tale scopo la Società dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.500.000,00 unica a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche il Comune di Porto San Giorgio in qualità di soggetto committente.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Società durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo la Società dovrà stipulare polizza RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 2.500.000,00.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi

connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato, ivi compresi quelli derivanti dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande.

A tale scopo, nella polizza, la descrizione dell'attività dovrà riportare la dicitura "servizio mensa e ristorazione, comprese tutte le attività accessorie, complementari connesse e collegate, preliminari e conseguenti alle principali".

L'esistenza di tale polizze non libera la Società dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Prima della stipula del contratto la Società dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative o qualora già esistenti una apposita appendice la quale specifichi che dette polizze coprono anche il servizio prestato per l'Ente.

ART. 25 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto è competente a decidere il Tribunale di Fermo.

ART. 26 – STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto con la Società avverrà per atto pubblico amministrativo in modalità elettronica solo successivamente all'acquisizione delle verifiche positive dei requisiti richiesti dalla legge (art.80 e 83 del codice) nonché dell'informativa antimafia.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria e quant'altro sono a completo ed esclusivo carico della Società, che le verserà prima della stipula.

ART. 27 – TRATTAMENTO DEI DATI

Tutti i dati forniti dall'Ente relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di affidamento sono individuati come "dati personali" e "dati sensibili", ai sensi del REG. UE N° 679/2016 e s.m.i. e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. L'Ente conferirà alla Società i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. La Società si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'affidamento. La Società è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Società viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dall'Ente e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informatica.

La Società non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del REG. UE N° 679/2016, comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Società che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

Per regolamentare le modalità attraverso le quali il Responsabile del trattamento si impegna a effettuare per conto del Titolare, le operazioni di trattamento dei dati personali, viene redatto apposito contratto secondo lo schema allegato al presente capitolato.

ART. 28 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La Società assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 smi, per quanto applicabile, a pena di nullità assoluta del contratto.

ART. 29 – NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.Lgs. n.50/2016, al codice civile, alla normativa in materia di contrattualistica pubblica, alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza dei lavoratori e dei luoghi di lavoro e a tutte le altre disposizioni di legge applicabili al presente rapporto contrattuale.