



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

RELAZIONE EX ART 14 D.LGS. 201-2022 PER L’AFFIDAMENTO *IN HOUSE* DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI PRIMO GRADO E PER I DIPENDENTI DEL COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI, CON RELATIVI SERVIZI ACCESSORI per il periodo 01/09/2023 – 31/08/2028

### INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	REFEZIONE SCOLASTICA E PER I DIPENDENTI DEL COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI
Ente affidante	Comune di Terranuova Bracciolini – AR
Modalità di affidamento	Affidamento <i>in house</i> -contratto di servizio
Durata del contratto	5 anni scolastici
Specificare se nuovo affidamento o adeguamento di servizio già attivo	Adeguamento di servizio già attivo con identico fornitore
Territorio interessato dal servizio affidato o da affidare	Comune di Terranuova Bracciolini – AR

### SOGGETTO RESPONSABILE DELLA COMPILAZIONE

Nominativo	Cellai Monica
Ente di riferimento	Comune di Terranuova Bracciolini- AR
Area/servizio	P.O.Settore Servizi Sociali e Istruzione
Telefono	055/9194764
Email	<a href="mailto:monica.cellai@comune.terranuova-bracciolinia.ar.it">monica.cellai@comune.terranuova-bracciolinia.ar.it</a>
Data di redazione	15/06/2023

---

Sommario

<b>1. PREMESSE</b>	<u><i>pag. 3</i></u>
<b>2. IL QUADRO ATTUALE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO</b>	<u><i>pag. 3</i></u>
<b>3. IL QUADRO NORMATIVO E GIRISPRUDENZIALE DI RIFERIMENTO</b>	<u><i>pag. 4</i></u>
<b>4. LA NATURA DEL SERVIZIO</b>	<u><i>pag. 8</i></u>
<b>5. SULLA RICONDUBILITA' DELLA CENTRO PLURISERVIZI AD UNA SOCIETA' <i>IN HOUSE</i> EX ARTT. 5 D.LGS. 50/2016 E 16 D.LGS. 175/2016</b>	<u><i>pag. 10</i></u>
<b>6. MANCATO RICORSO AL MERCATO E BENEFICI PER LA COLLETTIVITA' CONNESSI ALL'AFFIDAMENTO <i>IN HOUSE</i> DEL SERVIZIO</b>	<u><i>pag. 12</i></u>
<b>7. SULLA CONGRUITA' DELL'OFFERTA ECONOMICA AVANZATA DALLA CENTRO PLURISERVIZI</b>	<u><i>pag. 16</i></u>
<b>8. CONCLUSIONI</b>	<u><i>pag. 17</i></u>

---

## 1. PREMESSE

Ai fini della scelta della modalità di gestione del servizio, della definizione del rapporto contrattuale e per assolvere agli obblighi informativi prescritti dall'art. 34, comma 20 del DL 179/2012, convertito in Legge 221/2012, con riferimento all'affidamento della gestione del servizio di ristorazione collettiva comunale alla società *in house providing* denominata Centro Pluriservizi SPA, l'ente locale deve valutare le caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare, inclusi i profili relativi alla qualità del servizio e agli investimenti infrastrutturali, della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi in relazione alle diverse alternative, anche con riferimento a esperienze paragonabili, nonché dei risultati della eventuale gestione precedente del medesimo servizio sotto il profilo degli effetti sulla finanza pubblica, della qualità del servizio offerto, dei costi per l'ente locale e per gli utenti e degli investimenti effettuati.

La presente relazione, nel rispetto di quanto espressamente disposto dall'art. 14, comma 3, d.lgs. 201/2022, è finalizzata a dar conto degli esiti delle predette valutazioni con specifico riferimento alla decisione di ricorrere all'affidamento *in house* alla Centro Pluriservizi Spa del servizio di mensa scolastica del Comune.

Oltre alle finalità di legge, il presente elaborato individua i principali obiettivi e le motivazioni dell'affidamento, validi per delineare la legittimità giuridica e la congruità economica della scelta della modalità gestionale in attuazione dell'atto di indirizzo della Giunta Comunale.

L'elaborato ha altresì la finalità di rendere trasparente il processo di affidamento del Servizio in oggetto, ferma restando la discrezionalità amministrativa dell'Ente e la disciplina comunitaria applicabile.

Vengono quindi illustrati i presupposti amministrativi posti a fondamento della decisione da parte dell'Amministrazione per la modalità di affidamento prescelta (affidamento *in house*) in confronto alle altre possibili, nel rispetto della normativa applicabile e del principio dell'economicità dell'azione amministrativa ai sensi dell'art. 97 della Costituzione.

## 2. IL QUADRO ATTUALE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il Comune di Terranuova Bracciolini, allo stato attuale, ha attivo il servizio pubblico di refezione scolastica nelle scuole presenti sul territorio comunale; detto servizio, ai sensi di quanto disposto dall'art. 2, comma 1, lett. c), d.lgs. 201/2022 costituisce un "servizio di interesse economico generale di livello locale" o "servizio pubblico locale di rilevanza economica".

---

Tale servizio è stato affidato alla Società Centro Pluriservizi Spa, in forza della Deliberazione di Consiglio Comunale n. 34 del 30/07/2020, da intendersi qui integralmente richiamata, e relativo Contratto di Servizio Rep. N. 890/2020 Atti Pubblici del 31.08.2020.

Il Contratto di Servizio in essere scadrà il 31.08.2023, con il termine dell'anno scolastico 2022/2023.

Ad oggi, alla luce anche delle modifiche normative recentemente intervenute in materia di società pubbliche partecipate, si pone la necessità di dar conto della permanenza dei requisiti di legittimità giuridica e convenienza economica sottostanti alla scelta effettuata sulla modalità di gestione del suddetto servizio di refezione scolastica, per il tramite di una propria società *in house*, al fine di riconfermare la validità e opportunità del mantenimento di detta opzione.

### **3. IL QUADRO NORMATIVO E GIRISPRUDENZIALE DI RIFERIMENTO**

In tema di svolgimento dei servizi pubblici locali, come noto, le norme lasciano libere le amministrazioni di decidere le modalità organizzative tramite le quali garantire i servizi pubblici; è perciò consentito che, in conformità ai principi generali del diritto comunitario, gli enti pubblici scelgano se espletare tali servizi **direttamente o tramite terzi**.

Laddove l'ente locale opti per la esternalizzazione della gestione del servizio pubblico, l'art. 14 d.lgs. 23 dicembre 2022, n. 201 "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica", nel solco di un indirizzo normativo consolidatosi in tal senso, prevede le seguenti modalità di gestione:

a) affidamento a terzi mediante procedura a evidenza pubblica, secondo le modalità previste dall'articolo 15 d.lgs. 201/2022, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;

b) affidamento a società mista, secondo le modalità previste dall'articolo 16 d.lgs. 201/2022, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;

c) affidamento a società *in house*, nei limiti fissati dal diritto dell'Unione europea, secondo le modalità previste dall'articolo 17 d.lgs. 201/2022;

d) limitatamente ai servizi diversi da quelli a rete, gestione in economia o mediante aziende speciali di cui all'articolo 114 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al decreto legislativo n. 267 del 2000.

Nel caso in cui un ente locale individui quale modalità di gestione l'affidamento del servizio a società *in house*, dovrà fornire qualificata motivazione che dia conto delle ragioni del mancato ricorso al mercato, illustrando i benefici per la collettività della forma di gestione prescelta con riguardo agli investimenti, alla qualità del servizio, ai costi dei servizi per gli utenti, all'impatto sulla finanza pubblica, nonché agli obiettivi di

---

universalità, socialità, tutela dell'ambiente e accessibilità dei servizi, anche in relazione ai risultati conseguiti in eventuali pregresse gestioni *in house*.

Fermo il predetto d.lgs. 201/20222, le norme nazionali di riferimento in tema di affidamento *in house* – derivanti dal recepimento delle direttive comunitarie in materia -, sono il del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 “Codice dei Contratti Pubblici” - confermate anche nel nuovo codice d.lgs. 31.3.2023, n. 36, che acquisirà efficacia dal 1.7.2023 - e il D.Lgs. 19 agosto 2016 n. 175 “Testo Unico in materia di Società a Partecipazione Pubblica”; detta normativa, nel suo complesso, conferisce piena legittimità alle società *in house* degli enti locali, allineando l’ordinamento giuridico ai principi comunitari in materia di partecipazioni, per i quali il modello dell’*in house providing* costituisce prototipo organizzativo legittimo a cui gli enti locali possono ricorrere nel rispetto dei dettami comunitari.

Nello specifico, le norme da prendere in esame sono le seguenti:

i) art. 17 d.lgs. 201/2022 per cui *“gli enti locali e gli altri enti competenti adottano la deliberazione di affidamento del servizio sulla base di una qualificata motivazione che dia espressamente conto delle ragioni del mancato ricorso al mercato ai fini di un'efficiente gestione del servizio, illustrando, anche sulla base degli atti e degli indicatori di cui agli articoli 7, 8 e 9, i benefici per la collettività della forma di gestione prescelta con riguardo agli investimenti, alla qualità del servizio, ai costi dei servizi per gli utenti, all'impatto sulla finanza pubblica, nonché agli obiettivi di universalità, socialità, tutela dell'ambiente e accessibilità dei servizi, anche in relazione ai risultati conseguiti in eventuali pregresse gestioni in house”*;

ii) art. 5 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50: recependo i presupposti elaborati nel corso degli anni dalla giurisprudenza comunitaria in materia di affidamenti diretti, prevede che le concessioni o gli appalti pubblici non rientrano nell’ambito di applicazione del nuovo codice dei contratti pubblici quando sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- sussistenza di un controllo dell’amministrazione aggiudicatrice sull’affidatario “analogo” a quello esercitato sui propri servizi, controllo ammesso anche in forma congiunta;

- 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;

- assenza, nella persona giuridica controllata di partecipazione diretta di capitali privati, ad eccezione di forme di partecipazione di capitali privati - che in ogni caso non ricorrono per la Centro Pluriservizi - le quali non comportino controllo o potere di veto previste dalla legislazione nazionale, né l’esercizio di un’influenza determinante sulla persona giuridica controllata;

iii) art. 192, comma 2, del d.lgs. n. 50/2016: dispone 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 formulata dal soggetto *in house*, avendo riguardo all'oggetto e al valore della prestazione;

iv) art. 16 del D.Lgs. 19 agosto 2016 n. 175: prevede che le società *in house* ricevano affidamenti diretti di contratti pubblici dalle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo (anche congiunto) solo se non vi sia partecipazione di capitali privati, ferma la condizione che oltre l'ottanta per cento del fatturato della società *in house* venga effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci.

In ambito euro-unitario, può ormai considerarsi acquisito che l'*in house providing* non costituisce un'ipotesi eccezionale o derogatoria di affidamento dei servizi pubblici, bensì una modalità ordinaria parordinata rispetto all'affidamento con gara.

Ciò si desume, innanzitutto, dalla Direttiva 2014/24/UE in materia di appalti pubblici, considerando all'articolo 5 che afferma espressamente «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».

Rimane ferma la precisazione, contenuta all'art. 2, comma 1, della direttiva 2014/23/UE, per cui le autorità sono libere di decidere il modo migliore per gestire l'esecuzione dei lavori e la prestazione dei servizi, sempre che la modalità prescelta sia funzionale a «garantire in particolare un elevato livello di qualità, sicurezza e accessibilità, la parità di trattamento e la promozione dell'accesso universale e dei diritti dell'utenza nei servizi pubblici».

Come evidenziato in precedenza, i principi comunitari sono stati recepiti nell'art. 192, comma 2, d.lgs. 50/2016, di fatto poi ripresi anche dall'art. 17 d.lgs. 201/2022, per cui «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».

La norma, che opera in deroga al generale obbligo di indire una gara orientata al confronto concorrenziale tra gli operatori economici del settore ed ha carattere integrativo quanto alle condizioni per il legittimo ricorso

---

all'affidamento *in house*, rispetto all'art. 12, Dir. 26 febbraio 2014, n. 2014/24/UE, è stata oggetto di vaglio costituzionale.

Il Giudice remittente, in estrema sintesi, ha contestato la tenuta costituzionale della norma nella parte in cui impone alle amministrazioni, in caso di affidamento *in house*, di dare conto «delle ragioni del mancato ricorso al mercato»; il ragionamento è quello per cui la necessità di dover puntualmente indicare le “ragioni del mancato ricorso al mercato”, porterebbe a collocare l'affidamento *in house* su un piano inferiore rispetto all'affidamento con gara, in preteso spregio alla normativa euro-unitaria e (dunque) in violazione del divieto di *gold plating*.

Con la sentenza n. 100 del 27 maggio 2020, la Corte ha fugato i sospetti di incostituzionalità della norma sollevati dal TAR, riconoscendo preliminarmente che il divieto di *gold plating* va interpretato in una prospettiva di riduzione degli oneri non necessari e non anche in una prospettiva di abbassamento del livello di quelle garanzie che salvaguardano altri valori costituzionali, in relazione ai quali le esigenze di massima semplificazione e efficienza non possono che risultare recessive.

Sulla base di detto principio, la Corte ha valorizzato la valenza pro-concorrenziale, che muove dalla “presunzione di preferibilità” delle procedure ad evidenza pubblica rispetto al modulo *in house* proprio al fine di garantire un vasto regime di concorrenzialità; la Consulta, pertanto, conclude nel senso che, essendo *la ratio* dell'art. 192 del Codice rivolta a favorire la concorrenza, non ricorre alcuna violazione del divieto di *gold plating*, con la conseguenza che la norma va esente dai vizi ipotizzati dal TAR.

Al riguardo, la giurisprudenza amministrativa ha chiarito che al momento in cui un'amministrazione opta per l'affidamento *in house* deve “prendere in considerazione sia la soluzione organizzativa e gestionale praticabile attraverso il soggetto *in house*, sia la capacità del mercato di offrirne una equivalente, se non maggiormente apprezzabile, sotto i profili della universalità e socialità, efficienza, economicità, qualità del servizio e ottimale impiego delle risorse pubbliche”, per poi precisare che dette valutazioni (ragioni del mancato ricorso al mercato e benefici per la collettività) “possono essere accorpate in un'unica motivazione che esponga in modo ragionevole e plausibile le ragioni che, nel caso concreto, hanno condotto l'amministrazione a scegliere il modello *in house* rispetto all'esternalizzazione” (Cons. Stato 19.10.2021, n. 7023, in senso conf. Cons. Stato 2102/2021).

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

---

individuando all'esito di una gara ad evidenza pubblica il soggetto affidatario) ovvero attraverso il c.d. "partenariato pubblico privato", ovvero attraverso l'affidamento "in house", senza previa gara, ad un soggetto che solo formalmente è diverso dall'ente, ma che ne sostituisce sostanzialmente un diretto strumento operativo, ricorrendo in capo a quest'ultimo i requisiti della totale partecipazione pubblica, del controllo (sulla società affidataria) analogo (a quello che l'Ente affidante esercita sui propri servizi) e della realizzazione, da parte della società affidataria, della parte più importante della sua attività con l'Ente che la controlla.

L'affidamento diretto "in house" lungi dal configurarsi pertanto come un'ipotesi eccezionale e residuale di gestione dei servizi pubblici locali, costituisce invece una delle normali forme organizzative degli stessi e frutto di una scelta ampiamente discrezionale.

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

In sostanza, il quadro normativo in materia di legittimità degli affidamenti diretti *in house* ha affiancato, ad un requisito esclusivamente formale, un requisito afferente l'efficienza gestionale, spostando l'attenzione, dal principio di controllo analogo e attività esclusiva, quali principi idonei ad escludere i servizi affidati dal generale confronto di mercato e dall'obbligo di concorrenza, ai principi della preventiva valutazione della congruità economica dell'offerta della società partecipata e degli effettivi benefici garantiti da detta modalità di affidamento alla collettività.

Ne consegue che, alla luce di tale nuovo panorama legislativo, al fine di perfezionare l'affidamento di un contratto con modalità *in house*, occorre dar conto delle ragioni del mancato ricorso al mercato evidenziando:

- i) la natura di servizio pubblico del servizio oggetto di affidamento;
- ii) la riconducibilità della Centro Pluriservizi ad una società *in house* del Comune;
- iii) mancato ricorso al mercato e benefici per la collettività dell'affidamento *in house* del servizio;
- iv) la congruità dell'offerta economica avanzata dalla Centro Pluriservizi SpA.

#### **4. LA NATURA DEL SERVIZIO**

##### ***4.1. Inquadramento generale***

Il servizio di refezione scolastica costituisce servizio pubblico tipico dell'"assistenza scolastica" e fa parte integrante degli interventi che l'art. 327 del D.Lgs. 16 aprile 1994, n. 297, ha richiamato per definire il quadro generale della legislazione vigente in materia di diritto allo studio.

La refezione scolastica, sia per le modalità d'inserimento nell'ambito scolastico, fortemente formative, sia per la qualità e la professionalità delle persone alle quali viene affidata, rappresenta un momento educativo dell'alunno e si qualifica, a pieno titolo, come una parte dell'intera attività scolastica.



---

Rispetto alla riconducibilità del servizio in questione tra i servizi pubblici, occorre premettere che l'art. 112, del Dlgs. n. 267/00 (Tuel), rubricato "Servizi pubblici locali", si limita a disporre che i "servizi pubblici locali debbano avere *"per oggetto produzione di beni e attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali"*.

L'art. 2, comma 1, lett. c), d.lgs. 201/2022 definisce come servizi pubblici locali di rilevanza economica *"i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale"*.

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

Fermo quanto sopra, occorre precisare che la mensa scolastica rappresenta un servizio pubblico a domanda individuale, una particolare categoria di attività di utilità sociale che l'Amministrazione può decidere di attivare per la soddisfazione di determinati bisogni della comunità di riferimento.

Al riguardo occorre partire dall'art. 6, d.l. 28.2.1983, n. 55 con il quale è stato autorizzato il Ministero dell'Interno *"ad emanare entro il 31 dicembre 1983 un decreto che individui esattamente la categoria dei servizi pubblici a domanda individuale"*.

In adempimento di detta previsione il Ministero, con D.M. 31.12.1983:

i) ha definito come servizi pubblici a domanda individuale *"tutte quelle attività gestite direttamente dall'ente, che siano poste in essere non per obbligo istituzionale, che vengono utilizzate a richiesta dell'utente e che non siano state dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale"*;

ii) ha individuato puntualmente le singole tipologie di attività qualificabili come servizi a domanda individuale, collocando tra le stesse le *"mense, comprese quelle scolastiche"*.

La qualificazione di servizio pubblico a domanda individuale implica la predeterminazione della misura percentuale della quota dei costi complessivi da finanziarsi da tariffe o contribuzioni, in forza dell'art. 6 del d.l. 55/1983 sopra richiamato, il quale stabilisce che «1. Le province, i comuni, i loro consorzi e le comunità montane sono tenuti a definire, non oltre la data della deliberazione del bilancio, la misura percentuale dei costi complessivi di tutti i servizi pubblici a domanda individuale [...] che viene finanziata da tariffe o contribuzioni ed entrate specificamente destinate. 2. Con lo stesso atto vengono determinate le tariffe e le contribuzioni»

Per concludere il servizio di mensa scolastica costituisce un servizio pubblico locale e si colloca all'interno della categoria dei servizi a domanda individuale.

---

#### **4.2. Inquadramento specifico per il Comune di Terranuova Bracciolini**

La gestione del servizio si concretizza principalmente nelle attività di seguito sinteticamente esposte, da dettagliare in successivo contratto di servizio:

I) attività di produzione e somministrazione pasti e pulizia locali per gli alunni delle scuole dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di Primo Grado;

ii) attività di produzione e somministrazione pasti per i dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini, con relativi servizi accessori.

Nello specifico, il servizio affidato consiste nelle attività, che vengono ampiamente dettagliate nella bozza di contratto di servizio allegato alla delibera in oggetto.

#### **5. SULLA RICONDUBILITA' DELLA CENTRO PLURISERVIZI AD UNA SOCIETA' IN HOUSE EX ARTT. 5 D.LGS. 50/2016 E 16 D.LGS. 175/2016**

Tenuto conto dei riferimenti normativi richiamati in premessa, si riportano di seguito tutti gli elementi che consentono di poter ricondurre la Centro Pluriservizi SpA ad una società *in house* del Comune.

##### i) Iscrizione Elenco ANAC ex art. 192 d.lgs. 50/2016

Ai sensi dell'art. 192 d.lgs. 50/2016 è previsto *"presso l'ANAC [...] 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"*.

Rispetto a detto articolo, con delibera del Consiglio dell'Autorità n.235 del 15 febbraio 2017, ANAC ha approvato le Linee guida n. 7 denominate *"Linee guida per l'iscrizione nell'elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società in house previsto dall'art. 192 del d.lgs. 50/2016"*.

Sulla base di dette Linee Guida, sono tenuti a richiedere l'iscrizione nell'Elenco le amministrazioni aggiudicatrici e gli enti aggiudicatori che, al ricorrere dei presupposti previsti dall'art. 5 del Codice dei contratti pubblici ovvero dagli artt. 4 e 16 del d.lgs. 175/2016, intendano operare affidamenti diretti in favore di organismi *in house* in forza di un controllo analogo diretto, invertito, a cascata o orizzontale sugli stessi; nel caso in cui il controllo su un organismo *in house* sia esercitato congiuntamente da più amministrazioni aggiudicatrici - ipotesi in cui ricade la Centro Pluriservizi SpA - deve essere presentata una sola domanda riferita a tutti i soggetti interessati all'iscrizione.

A seguito della domanda di iscrizione l'Ufficio competente dell'ANAC accerta:

- la sussistenza dei requisiti richiesti dall'art. 5 del Codice dei contratti pubblici ovvero dagli artt. 4 e 16 del D.lgs. 175/2016 ai fini dell'iscrizione nell'Elenco dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore richiedente;

---

- mediante l'esame dell'atto costitutivo e dello statuto della società partecipata, che la società abbia come oggetto sociale esclusivo una o più delle attività di cui all'art. 4, comma 2, lettere a), b) d) ed e) del D.lgs. 175/2016;

- l'esercizio da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, sulla persona giuridica di cui trattasi, di un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi, l'Autorità accerta la sussistenza in capo agli stessi di poteri di controllo, di ingerenza e di condizionamento superiori a quelli tipici del diritto societario, previsti in specifiche disposizioni dell'atto costitutivo, dello statuto o di appositi patti parasociali.

Una volta accertati in capo al soggetto richiedente i presupposti per l'iscrizione, nell'elenco risulterà:

i) l'amministrazione aggiudicatrice richiedente, nonché, in caso di controllo congiunto, le altre amministrazioni aggiudicatrici con le quali la richiedente esercita detto controllo congiunto;

ii) la società *in house* sulla quale la stessa amministrazione richiedente svolge un controllo analogo, con l'indicazione degli elementi da cui risulta la presenza del controllo analogo di cui all' art. 5 del Codice dei contratti pubblici ovvero all'art. 16 del d.lgs. 19 agosto 2016, n. 175.

Come esplicitato dall'art. 192, comma primo, ultima linea, d.lgs. 50/2016 *"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"*; da detta precisazione emerge che l'iscrizione in detto elenco, come poi riconosciuto anche nel parere del Consiglio di Stato n.282/2017 alle stesse Linee Guida, è utile a comprovare il possesso da parte della società dei requisiti del *in house*, ma non legittima in automatico gli affidamenti diretti, rispetto ai quali rimane comunque onere delle stazioni appaltanti di motivare l'affidamento in deroga al ricorso al mercato.

Nella fattispecie in esame, il Comune di Terranuova Bracciolini, socio della Centro Pluriservizi SpA, ha promosso la domanda di iscrizione presso il predetto elenco, anche nell'interesse di tutti gli altri comuni soci, con i quali esercita il controllo congiunto; a fronte della domanda presentata in data 9.3.2018, l'iscrizione è stata effettuata in data 9.9.2019 e dalla stessa risulta che la Centro Pluriservizi è società *in house* riconducibile a tutti i comuni soci, citati all'interno della iscrizione – sotto la denominazione "Elenco Congiunti" - alla pari del Comune richiedente.

Non essendo intervenuti nel frattempo fatti nuovi, detta iscrizione è pienamente efficace e dalla stessa risulta certificata la natura della Centro Pluriservizi SpA quale società *in house*, ai sensi del combinato disposto degli artt. 5 d.lgs. 50/2016 e 4 e 16 del d.lgs. 175/2016, del Comune di Terranuova Bracciolini.

#### ii) Requisiti della società *in house*

Pur ritenendo l'iscrizione nell'elenco di cui all'art. 192 da sola idonea a dimostrare la riconducibilità della Centro Pluriservizi alla società *in house*, nel rimandare allo studio di fattibilità allegato alla presente relazione,

---

in cui si ripercorrono le ragioni che consentono di ricondurre la Centro Pluriservizi SpA ad una società *in house*, ribadiamo che la società:

- è interamente partecipata da enti locali (Comune Terranuova Bracciolini, Comune Montevarchi, Comune Castelfranco Piandiscò, Comune Castiglion Fibocchi, Comune San Giovanni Valdarno e Comune Laterina Pergine Valdarno);

- svolge attività esclusivamente nei confronti degli enti pubblici;

- non vede al suo interno partecipazioni di soggetti privati;

- sussiste il controllo analogo sulla società da parte di tutti i soci pubblici come normativamente previsto;

- in ogni caso, il Comune di Terranuova Bracciolini, anche in forza del particolare rapporto giuridico intercorrente tra l'Amministrazione ed il soggetto affidatario, può effettuare un controllo ed un'ingerenza sui servizi più penetrante di quello praticabile su di un soggetto terzo, in quanto esteso anche agli atti sociali e non rigidamente vincolato al solo rispetto del contratto di servizio.

## **6. MANCATO RICORSO AL MERCATO E BENEFICI PER LA COLLETTIVITA' CONNESSI ALL'AFFIDAMENTO IN HOUSE DEL SERVIZIO**

Rispetto al mancato ricorso al mercato si rimanda allo studio di fattibilità allegato nell'ambito del quale, operando un confronto puntuale con le altre possibili forme di gestione, è stata evidenziata, come espressamente richiesto dall'art. 192, comma 5, d.lgs. 50/2016, "la congruità economica" dell'offerta avanzata dalla Centro Pluriservizi.

Ferma detta congruità, risultano anche evidenti i benefici per la collettività connessi all'affidamento *in house*, benefici che, ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. 201/2022 e del già citato art. 192, comma 2, d.lgs. 50/2016, possono riflettersi sui costi dei servizi per gli utenti, sulla finanza pubblica, sulla qualità del servizio, sul raggiungimento degli obiettivi di universalità, il tutto da valutarsi anche in funzione della pregressa gestione *in house* da parte della Centro Pluriservizi.

### **i) Costi dei Servizi per gli utenti**

Ferma la congruità dell'offerta, compiutamente documentata nello studio di fattibilità allegato, la Centro Pluriservizi ha proposto un costo prezzo lievemente aumentato rispetto al costo pranzo nell'anno scolastico 2022-2023 rivalutato a seguito dell'aumento dei prezzi a consumo e delle utenze evidenziati negli anni 2022 e 2023; rientra poi nella discrezionalità dell'amministrazione determinare la quota di prezzo da ribaltare sugli utenti finali che per l'anno 2023 è stabilito dalla delibera di Giunta n. 267 del 29/12/2022 e il suo allegato con oggetto: "Determinazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale: Mensa scolastica - Asilo nido - Ludoteca estiva - Trasporto alunni - Ciaf – Centri estivi – Anno 2023";

---

Oltre al vantaggio di tenere fermo detto prezzo per tutta la durata dell'affidamento – fatto salvo l'adeguamento ISTAT, fisiologico nei contratti di durata, ed eventuali situazioni di forza maggiore, non imputabili al Gestore, che impongano di intervenire al fine di ristabilire le condizioni di equilibrio economico-finanziario del contratto – appare dirimente rilevare come la gestione *in house*, sfuggendo alle logiche di redditività dell'affidamento a terzi, ha consentito di limitare l'aumento dei costi sui cittadini anche durante la fase pandemica (anni scolastici 2020-2021 e 2021-2022), in cui si è assistito ad un generalizzato aumento dei costi connesso all'aumento dei prezzi delle materie prime e alle diverse modalità di gestione del servizio (doppi turni, incremento dei DPI, ecc...).

## **ii) Impatto sulla finanza pubblica**

Al netto dei maggiori costi evidenziati nello studio di fattibilità in caso di reinternalizzazione del servizio, l'affidamento del servizio *in house* permette al Comune di raggiungere indubbi vantaggi, sia diretti che indiretti, sul proprio bilancio e sulla propria struttura organizzativa.

I vantaggi diretti sono quelli connessi al venir meno della necessità di dover stanziare risorse comunali specifiche per la manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori di proprietà del Comune, che con l'affidamento vengono cedute in comodato alla Centro Pluriservizi; la società, infatti, si assume l'onere della manutenzione ordinaria di detti locali, nonché quello di sostituzione delle attrezzature funzionali al servizio all'interno delle predette cucine e/o refettori.

Per avere contezza di tali benefici, si allega l'elenco dei contratti di manutenzione conclusi dalla Centro Pluriservizi, unitamente a quello delle attrezzature sostituite:

Peraltro, si rileva che laddove l'affidamento non venga rinnovato, la Centro Pluriservizi potrebbe cedere al Comune le nuove attrezzature acquistate nel corso del rapporto dietro corresponsione del valore residuo ancora da ammortizzare; di seguito si riportano dette attrezzature, con il valore netto contabile ancora da ammortizzare, in modo da individuare la somma che il Comune dovrebbe riconoscere alla Centro Pluriservizi.

Per quanto concerne i vantaggi indiretti sono da ricercare nella possibilità di poter utilizzare diversamente le risorse umane che altrimenti, a diverso titolo, sarebbero interessate dalla gestione del servizio.

Il riferimento è alle figure amministrative che dovrebbero seguire le procedure di selezione dell'appaltatore, ma anche la fase esecutiva del contratto con il terzo (Direzione della Esecuzione) e con gli eventuali manutentori, nonché tutte le figure tecniche che dovrebbero essere impiegate nella gestione/esecuzione delle predette attività di manutenzione dei locali e delle attrezzature.

## **iii) Qualità del servizio**

---

Per quanto concerne la qualità del servizio, il Comune, esercitando un controllo analogo sulla Centro Pluriservizi, si assicura una verifica puntuale delle modalità di svolgimento del servizio.

In particolare potranno essere salvaguardate misure finalizzate a favorire prodotti a “chilometro 0” e comunque rispondenti ai Criteri Ambientali Minimi.

Anche qui, partendo dalla gestione *in house* pregressa svolta dalla Centro Pluriservizi, emerge:

i) che la società, nel rispetto delle procedure ad evidenza pubblica di cui al d.lgs. 50/2016, sfruttando da ultimo anche le opportunità fornite dal Decreto Semplificazioni – d.l. 76/2020 –, è riuscita a dotarsi, per materie prime assolutamente strategiche (quali pane, olio biologico, pasta, carni suine e carni bovine) di una rete di fornitori locali, garantendo anche una ricaduta economica su aziende presenti sul territorio comunale sostenendo le politiche legate al settore Attività Produttive. Per altri tipi di prodotti, è stata scelta la fornitura da aziende toscane garantendo anche in questo caso, il sostegno dell’economia locale e la tracciabilità degli alimenti.

ii) rispetto alla fornitura dei restanti prodotti alimentari è stata effettuata una procedura aperta nel rispetto del d.lgs. 50/2016, in cui la Società ha previsto il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04 aprile 2020), salvo garantirsi, tramite l’introduzione di criteri premianti nella valutazione dell’offerta tecnica, percentuali di prodotti biologi più alta rispetto a quella imposta dai predetti CAM.

Sempre per quanto concerne la qualità del servizio, nel rimandare allo Studio di fattibilità, si rileva come la Centro Pluriservizi abbia dato incarico ad una dietista, la quale:

- redige annualmente il menu scolastico nel rispetto di tutti gli standard qualitativi, dell’equilibrio nutrizionale, del gusto, della varietà delle ricette; le diverse tipologie di menù, prima della somministrazione, passano dalla approvazione della ASL Sud Est;

- prende contatti con i familiari e/o medico curante in caso di utenti finali che presentano gravi patologie;

- svolge un controllo all’interno dei centri di cottura per verificare il rispetto dei menù ed effettua periodici accessi nei refettori durante l’ora di consumazione del pasto da parte dei bambini per valutare il gradimento dei piatti proposti e per ridurre gli sprechi.

- tiene contatti diretti con il personale comunale per gestire ed affrontare in tempi rapidi e con modalità adeguate le singole criticità e richieste anche di un solo genitore.

- elabora progetti di educazione alimentare e formazioni destinati agli utenti finali.

A dimostrazione della buona qualità del servizio svolto, si rileva che nel corso del precedente affidamento non sono mai emerse criticità o rilievi particolari da parte della utenza, la quale al contrario ha

---

manifestato un complessivo apprezzamento rispetto al servizio svolto, come è emerso dai verbali delle Commissioni Mensa, riunitesi periodicamente, che sono agli atti dell'ufficio istruzione.

#### **iv) Raggiungimento degli obiettivi di universalità**

Il servizio di refezione scolastica deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso per tutti gli utenti anche con bisogni specifici e a prezzi accessibili.

Nel caso di specie, tale obiettivo viene perseguito dalle pattuizioni contenute nello schema di contratto di servizio, il cui rispetto è garantito anche dal controllo che il Comune può esercitare sulla Centro Pluriservizi SpA, le quali sono rivolte a garantire che il servizio venga svolto nel rispetto dei seguenti principi:

- uguaglianza: deve essere garantito il medesimo servizio a tutti gli utenti in assenza di qualsiasi forma di discriminazione (sesso, razza, etnia, lingua, religione, cultura, opinioni politiche, condizioni psico-fisiche e socio-economiche); Va garantita la parità di trattamento sia fra le diverse aree geografiche di utenza, sia alle diverse categorie e fasce di utenti;

- imparzialità: il servizio va prestato con obiettività, equità, giustizia e cortesia nei confronti di tutti coloro che ne usufruiscono; va assicurata la costante e completa conformità alle leggi e ai regolamenti in ogni fase di erogazione del servizio.

Tali criteri vengono garantiti dal rapporto giuridico intercorrente tra l'Amministrazione e Centro Pluriservizi Spa che permette la vigilanza continua e il controllo ispettivo da parte degli Uffici comunali volti a verificare:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal menù e dal contratto di servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti.

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

I livelli di qualità e di gradimento del servizio offerto da parte dell'utenza vengono monitorati ulteriormente tramite il dispositivo della Commissione Mensa. Da evidenziare che il servizio di ristorazione è destinato anche ai dipendenti comunali che consumano il pranzo per 2 giorni alla settimana per circa 10 mesi all'anno. Il consumo dei pasti (che consistono nello stesso menù predisposto per gli studenti, oltre ad un primo aggiuntivo) da parte di un numero consistente di personale comunale (circa 30/40 persone) permette un monitoraggio puntuale sulla qualità fornita.

L'Amministrazione così effettua un controllo ed un'ingerenza sul servizio più penetrante di quello praticabile su un soggetto terzo, in quanto non rigidamente vincolato al rispetto del contratto di servizio.

---

Dalla predetta disamina, ferma la congruità dell'offerta avanzata dalla Centro Pluriservizi, emerge che l'affidamento *in house* consente il perseguimento di concreti benefici per la collettività.

## **7. SULLA CONGRUITA' DELL'OFFERTA ECONOMICA AVANZATA DALLA CENTRO PLURISERVIZI**

Anticipandone le conclusioni e riportando quindi a sintesi quanto emerge dallo studio di fattibilità economica allegato alla presente Relazione, emerge che non sussistono le condizioni per procedere ad una gestione diretta del servizio in questione, non disponendo il Comune, allo stato, delle risorse umane e materiali (mezzi in particolare) necessarie ad un corretto svolgimento del servizio stesso.

La scelta più conveniente risulta quindi quella dell'esternalizzazione e, in tale contesto, al fine di evitare anche i costi – economici, temporali e gestionali, di rischio di disservizio - connessi al ricorso ad un soggetto terzo individuato tramite una procedura di gara, la scelta più efficiente risulta essere quella del ricorso al modello dell'*in house providing*, utilizzando la propria società partecipata Centro Pluriservizi spa, le cui ragioni di convenienza risultano estrinsecate nell'allegato studio di fattibilità e anche secondo quanto segue.

La Società Centro Pluriservizi spa ha presentato una proposta economico-finanziaria, come risultante dalle note nostro prot. gen. n10006 del 11/05/2023

Nello specifico l'Amministratore Unico della Società Centro Pluriservizi spa ha comunicato a questa Amministrazione la disponibilità a continuare la fornitura oggetto del presente atto ad un costo pari:

- i) ad euro 5,80 oltre IVA di legge per ciascun pasto fornito agli alunni
- ii) ad euro 5,80 oltre IVA di legge per ciascun pasto fornito al personale dipendente.
- ii) ad euro 0,85 oltre IVA di legge per colazioni per i centri estivi

La proposta formulata dalla Società Pluriservizi S.p.a. si riferisce ad una durata dell'affidamento per cinque anni.

Come emerge dallo studio di fattibilità allegato, la suddetta proposta economica risulta:

- assolutamente congrua ed in linea rispetto ai prezzi di mercato;

In sostanza, quindi, la scelta di ricorrere all'affidamento *in house* alla Centro Pluriservizi, che già gestisce analoghi servizi per altri Comuni soci, è dettata da ragioni di efficienza nell'utilizzo di tale strumento, esemplificabili come segue:

- evidente convenienza economica rispetto ad una gestione diretta;



- 
- conseguimento da parte della società di rilevanti economie di scala, operando nell'interesse di una pluralità di Comuni soci, con evidenti dirette ricadute positive in termini di spesa e riduzione dei costi di medio-lungo periodo e con vantaggi in termini di integrazione dei servizi e coordinamento delle attività;
  - integrazione di servizi che consente un monitoraggio maggiormente indipendente dalla struttura interna al Comune che soffre, come tutti gli Enti locali, di profonde difficoltà in termini di dotazione di personale;
  - proficue interazioni operative tra i comuni soci;
  - utilizzo di uno strumento societario già in possesso dell'Amministrazione Comunale, che è stato creato proprio per la gestione del servizio di refezione scolastica;
  - gestione del servizio di refezione scolastica attraverso una società partecipata che consente di rispondere con maggiore prontezza, flessibilità e continuità a tale richiesta del "mercato".

Senza poi trascurare che la gestione del servizio in esame viene affidata ad un soggetto gestore con consolidata e assodata esperienza e affidabilità, nei confronti del quale il Comune mantiene rilevanti poteri di indirizzo, controllo e coordinamento.

## 8. CONCLUSIONI

Richiamando quanto già sopra argomentato, la scelta dell'affidamento *in house providing* è conforme sia al dettato normativo nazionale che comunitario, sia all'attuale consolidata giurisprudenza in materia nonché agli obblighi di servizio pubblico e universale.

Rispetto alle aziende private, le aziende pubbliche non devono tendere esclusivamente alla massimizzazione del profitto ma, tenuto comunque conto, della centralità dell'equilibrio economico a valere nel tempo dell'organizzazione, devono raggiungere una pluralità di scopi, tra i quali rientra anche la massimizzazione dell'utilità per i cittadini fruitori del servizio e la garanzia di un prodotto finale di alta qualità.

Dalla esposizione di tutte le argomentazioni esplicitate nella presente relazione, dall'analisi dei dati economici esposti nell'allegato Piano di fattibilità, con riferimento al disposto dell'art. 192, comma 2, del D.Lgs 50/2016 e dell'art. 14 del D.Lgs 201/2022, la scelta dell'affidamento *in house providing* alla Società Centro Pluriservizi Spa risulta conveniente per i seguenti motivi:

- a) L'Amministrazione comunale concepisce il servizio di ristorazione scolastica come parte del percorso formativo degli studenti fin dalla tenera età e un sostegno all'educazione ambientale e al consumo sostenibile, incidendo sulle abitudini alimentari e sugli stili di vita sia degli studenti che delle famiglie; intende inoltre promuovere la cultura e le tradizioni alimentari del territorio. A tal fine riconosce la necessità di avvalersi di uno strumento gestionale quale è *l'in house*, che opera attraverso un soggetto che è una sua articolazione interna e che garantisca la realizzazione di tali obiettivi e possa tradurre in operatività di volta in volta le scelte e gli indirizzi dell'Amministrazione fuori da i vincoli contrattuali;

- 
- b) La gestione diretta del servizio da parte del Comune non sarebbe attuabile in quanto l'Ente non possiede la struttura organizzativa necessaria per lo svolgimento conveniente del servizio a causa della carenza di personale sia in termini numerici che di qualifiche professionali necessarie allo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento;
  - c) la società Centro Pluriservizi spa, presenta la natura di società *in house* del Comune - in linea con i principi dettati dagli artt. 5 D.lgs. 50/2016, nonché art. 7 d.lgs. 36/2023, e 16 D.Lgs. n.175/2016 -, a cui da statuto, ex art. 4, comma 2, lettera a), d.lgs. 175/2016, possono essere affidate attività connesse alla organizzazione e gestione del servizio di refezione scolastica;
  - d) sussistono i requisiti richiesti ai sensi del combinato disposto degli artt. 5 e 192 d.lgs. 50/2016, nonché dall'art. 7 d.lgs. 36/2023, e 17 d.lgs. 201/2022 per l'affidamento *in house* per la gestione del servizio di refezione scolastica;
  - e) la congruità economica è accertata sulla base dei costi unitari per ogni pasto e dal raffronto con i costi a pasto di altre Amministrazioni che hanno appaltato il servizio a società terze, come illustrato nello Studio di fattibilità allegato alla presente relazione;
  - f) La formazione specifica effettuata negli anni anche dal personale della società Centro Pluriservizi spa e la conoscenza da parte della società delle peculiarità e delle caratteristiche sia del Centro cottura che dell'organizzazione del nostro Istituto Comprensivo, costituiscono un patrimonio che ci ha permesso di gestire momenti di alta complessità (da ricordare che anche durante la pandemia il refettorio è stato sempre aperto – inserendo per ogni singolo tavolo pannelli in plexiglass con un costo a totale carico della società – senza pertanto ridurre la qualità della mensa e garantendo agli studenti le loro abitudini e quel minimo di socialità così preziosa ) difficilmente ricostruibile senza notevoli investimenti di tempo e risorse;
  - g) Il controllo sull'andamento della gestione dei servizi è più diretto e immediato, rispetto alle forme di controllo che si possono trovare in un contratto in caso di appalto esternalizzato difficilmente modificabile, riconducendo la risoluzione delle criticità a procedure di contestazione e l'applicazione di sanzioni con un aggravio per il Comune.

Sussistono pertanto evidenti ragioni per ritenere congrua l'offerta tecnico/economica presentata da Centro Pluriservizi spa per la gestione delle attività di produzione e somministrazione pasti e pulizia locali per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, nonché per i dipendenti comunali.

La responsabile  
Settore Servizi Sociali e Istruzione  
Monica Cellai



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

**STUDIO DI FATTIBILITA' PER L'AFFIDAMENTO *IN HOUSE* DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA - SECONDARIA DI PRIMO GRADO E PER I DIPENDENTI DEL COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI, CON RELATIVI SERVIZI ACCESSORI PER IL PERIODO 01/09/2023 – 31/08/2028 – Allegato alla Relazione Illustrativa**

### 1. PREMESSA

Richiamata la delibera della Giunta comunale n. 92 del 20/04/2023 *“Atto Di Indirizzo ai Competenti Uffici per la predisposizione di tutti gli atti necessari per Affidamento delle attività' di produzione, somministrazione pasti e pulizia locali per la refezione scolastica degli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e per i dipendenti del Comune Di Terranuova Bracciolini, con Relativi Servizi Accessori, per Il Periodo dal 01.09.2023 al 31.08. 2028”* per valutare l'affidamento alla società *in house* Centro Pluriservizi spa (di seguito CPS).

### 2. OGGETTO DEL SERVIZIO

Costituiscono oggetto del servizio in affidamento alla CPS le seguenti prestazioni:

- a) acquisto delle derrate alimentari, con osservanza dei capitolati tecnici definiti dal Comune;
- b) preparazione dei pasti in tutte le sue fasi nel rispetto delle tabelle dietetiche previste secondo le norme regionali di settore e della Carta del Servizio definita dal Comune;
- c) stoccaggio e conservazione delle derrate;
- d) fornitura di pasti in variante per diete dietro presentazione di certificato medico in caso di intolleranza o per motivi di religione o per scelte alimentari (vegetariani, etc.);
- e) trasporto dei pasti tramite personale proprio o terzi entro 30 minuti dall'ultimazione delle operazioni di produzione e confezionamento. Il ricevimento dei pasti deve avvenire almeno 10-15 minuti prima dell'orario di somministrazione, per consentire l'apparecchiatura in anticipo;
- f) preparazione dei refettori e apparecchiatura dei tavoli;
- g) fornitura di quanto necessario per la consumazione di cibi e bevande, in particolare: condimenti, tovaglie, tovaglioli, accessori per la distribuzione, stoviglie, piatti, posate, bicchieri e quant'altro necessario;
- h) sporzionatura e/o distribuzione dei pasti presso i refettori;
- i) sgombero e pulizia dei locali di consumo dei pasti, della cucina, delle pertinenze e dei locali funzionalmente annessi, di sporzionamento, di lavaggio, spogliatoi e servizi ad uso esclusivo del personale addetto al servizio di mensa;
- j) lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;
- k) rifornimento accessori e condimenti per pasto successivo;
- l) ritiro delle stoviglie e posateria e comunque di tutto quanto sia servito alla consumazione del pasto;
- m) raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti.



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

Permango in capo al Comune tutte le funzioni attinenti la programmazione degli interventi, la destinazione delle risorse economico-finanziarie, la definizione degli obiettivi e degli indirizzi politico-amministrativi, l'esercizio di poteri autoritativi, e comunque ogni attività che comporti rapporto con l'utenza, nonché i seguenti processi gestionali, stante la loro attinenza alle funzioni istituzionali dell'ente locale, di seguito elencate in maniera esemplificativa e non esaustiva:

- a) definizione e controllo mense;
- b) individuazione dei criteri di ammissione degli utenti al servizio di mensa scolastica;
- c) determinazione delle tariffe per la consumazione dei pasti;
- d) riscossione delle tariffe;
- e) predisposizione dei capitolati tecnici di ogni derrata;
- f) presa d'atto del manuale HACCP e successive variazioni, predisposto dall'Affidatario;
- g) presa d'atto del piano di emergenza predisposto dall'Affidatario per sopperire a improvvise situazioni di temporanea impossibilità di fornitura pasti;
- h) gestione dei rapporti con le Scuole del territorio comunale;
- i) effettuazione di controlli nello svolgimento del servizio, avvalendosi di personale competente, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio. (Controllo della qualità dei pasti e delle forniture, Istituzione di apposita Commissione Mensa . . .)

### 3. GESTIONE CENTRO COTTURA

Il Comune assegnava, all'Affidatario, i locali destinati al centro di cottura, mensa e stoccaggio scorte, beni minuti e di consumo strumentali, di proprietà del Comune e adibiti alla gestione delle attività affidate a CPS, quali beni funzionali al servizio, al fine di contribuire ad assicurare le condizioni necessarie all'ottimale svolgimento delle attività affidate, nonché la riduzione e l'ottimizzazione dei costi delle attività di produzione e somministrazione, nonché quelli di pulizia dei locali.

I costi per i lavori di manutenzione ordinaria dei locali assegnati e delle attrezzature relative alle attività, nonché i costi per la sostituzione e l'incremento di eventuali nuove attrezzature necessarie alla realizzazione delle attività affidate venivano posti a carico di CPS; al termine dell'affidamento, il Comune è tenuto a riconoscere alla CPS la quota parte dell'investimento sostenuto per l'acquisto di nuove attrezzature non ammortizzato.

I costi per i lavori di manutenzione straordinaria e dell'adeguamento a nuove normative delle strutture edilizie e di impianti di proprietà del Comune, sono a carico del Comune stesso.

### 4. DESCRIZIONE ORGANIZZAZIONE E CARATTERISTICHE SERVIZIO SVOLTO DALLA CPS

**Il servizio di refezione scolastica è molto complesso e comprende lo svolgimento di varie attività: dalla formulazione del menù stagionale, alla preparazione delle diete speciali, dall'approvvigionamento di derrate alimentari, attrezzature specifiche di cucina, detersivi, materiali di pulizia, dalla produzione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura. Esso comprende anche il trasporto dei pasti presso la scuola materna, l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia dei locali adibiti a refettori e della cucina, la gestione delle richieste dei pasti speciali e delle presenze giornaliere degli utenti.**

#### **i) Servizio preparazione, sporzionatura e trasporto pasti, compreso della pulizia/sanificazioni locali**

Il servizio di mensa scolastica affidato dal Comune di Terranuova Bracciolini alla Società Centro Pluriservizi Spa è attualmente svolto con il **personale** indicato nella seguente tabella:



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

MANSIONE	N. ADDETTI
CAPO CUOCO	1
CUOCO	3
AMMINISTRATIVA DIPENDENTE CPS	1
AIUTO CUOCO	3
ADDETTO PULIZIE	3
ADDETTO TRASPORTO	1
ADDETTI DISTRIBUZIONE PASTI/PULIZIE REFETTORI	6
COORDINATORE SERVIZI	1
<b>Totale addetti</b>	<b>19</b>

Il personale di cui sopra, esclusa la figura amministrativa dipendente CPS, è alle dipendenze della Cooperativa margherita+ che si è aggiudicata la gara di appalto per il servizio di produzione pasti, trasporto, sporzionatura e pulizie con durata fino al termine dell'anno scolastico 2022/2023 per un importo di € 1.600.000,00.

La dipendente amministrativa di CPS dislocata presso gli uffici del centro cottura di Via Adige – Terranuova Bracciolini, svolge le seguenti mansioni:

- Ordini e rapporti fornitori per mensa scolastica
- Controllo delle materie prime alla consegna
- RegISTRAZIONI carico e scarico di magazzino – inventari
- Responsabile del piano di autocontrollo per gli acquisti derrate alimentari
- Registrazione presenze e pasti particolari per predisposizione prospetti mensili
- Gestione certificati medici/motivi religiosi alunni, docenti e collaboratori scolastici
- Rapporti con la scuola, insegnanti, collaboratori scolastici e relative segreterie
- Rapporti con ufficio scuola comunale
- Gestione vari interventi tecnici necessari nei punti di sporzionatura e presso la cucina di Terranuova B.ni.

**I pasti prodotti nel periodo di durata dell'affidamento sono i seguenti:**

**anno 2020 n. 59.550 (pandemia COVID 19)**

**anno 2021 n. 91.805**

**anno 2022 n. 101.134**

**anno 2023 n. 106.028 STIMATI**

Il servizio di trasporto pasti riguarda la scuola dell'Infanzia "Italo Calvino" ed è effettuato con mezzi di trasporto di proprietà della Cooperativa adeguati alle norme di igiene per il trasporto alimenti.

Nella suddetta scuola materna sono somministrate quotidianamente le colazioni con servizio apparecchiatura tavoli (tovaglie, tovaglioli, bicchieri ecc.) sporzionatura e successivo riordino e pulizie.

### **ii) Acquisito prodotti Alimentari**

Centro Pluriservizi Spa fornisce all'appaltatore individuato a gara le materie prime per la produzione dei pasti acquistando direttamente i prodotti alimentari e di consumo nel rispetto del proprio regolamento acquisti e del Codice Appalti.

Particolare attenzione viene attribuita agli affidamenti delle forniture di prodotti alimentari le cui caratteristiche sono stabilite dalle Schede Tecnico-Merceologiche (vedi Allegato) che rispettano i seguenti requisiti:



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

- frutta e verdura di provenienza esclusivamente italiana
- pane di provenienza locale e di filiera corta prodotto esclusivamente con farine toscane
- pasta di provenienza locale e di filiera corta prodotta esclusivamente con farine toscane
- carni bovine di provenienza locale e di filiera corta da animali allevati e macellati localmente
- carni suine di provenienza locale e di filiera corta da animali allevati e macellati localmente
- carni bianche classe "A" proveniente da allevamenti italiani allevati a terra e non in batteria
- altri prodotti alimentari (riso, latte, formaggi, yogurt, prodotti surgelati, prodotti per diete particolari ecc.) sono tutti di provenienza italiana molti dei quali BIOLOGICI (rispetto dei C.A.M.)

In particolare, partendo dalla gestione *in house* pregressa svolta dalla Centro Pluriservizi, emerge:

i) che la società, nel rispetto delle procedure ad evidenza pubblica di cui al d.lgs. 50/2016, sfruttando da ultimo anche le opportunità fornite dal Decreto Semplificazioni – d.l. 76/2020 –, è riuscita a dotarsi, per materie prime assolutamente strategiche, quali pane, olio biologico, pasta, carni suine e carni bovine, di una rete di fornitori locali, garantendosi prodotti di origine toscana;

ii) rispetto alla fornitura dei restanti prodotti alimentari è stata effettuata una procedura aperta nel rispetto del d.lgs. 50/2016, in cui la Società ha previsto il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04 aprile 2020), salvo garantirsi, tramite l'introduzione di criteri premianti nella valutazione dell'offerta tecnica, percentuali di prodotti biologici più alta rispetto a quella imposta dai predetti CAM. Per le stesse finalità la società si impegna, attraverso i propri acquisti, a sostenere l'economia locale e i piccoli produttori. Il legame con l'agricoltura locale offre la possibilità di costruire percorsi didattici su temi quali il consumo consapevole, la sostenibilità delle attività produttive e l'alimentazione di qualità. Il principio alla base degli acquisti sarà quindi quello regionale, con un'attenzione particolare al territorio locale.

Inoltre, nell'affidamento del servizio alle ditte appaltatrici la CPS assicura che le stesse rispettino l'osservanza delle norme di carattere previdenziale, assistenziale ed assicurativo in favore dei lavoratori addetti alla gestione del servizio e delle forniture, il rispetto e l'applicazione dei contratti collettivi di categoria e ogni altra norma posta a tutela della salute, della sicurezza e dei diritti dei lavoratori, oltre al rispetto della normativa previdenziale ed assicurativa ed al controllo dell'ottemperanza alla medesima normativa da parte delle imprese fornitrici.

### **iii) Attività manutenzione locali**

La CPS si è sempre impegnata a sostenere i costi per i lavori di manutenzione ordinaria dei locali assegnati e delle attrezzature relative alle attività, nonché i costi per la sostituzione e l'adeguamento delle attrezzature necessarie alla realizzazione dello svolgimento del servizio di mensa scolastica rinnovando in maniera incisiva la struttura della cucina, messa a disposizione dal Comune di Terranuova, oltre che nei vari refettori oggetto del servizio (delibera di giunta n. 259 del 30.11.2018 è stato predisposto l'ampliamento delle cucine nell'anno 2019).

**In riferimento all'art. 16 del contratto di servizio, alla scadenza dello stesso i beni mobili, manufatti e impianti strumentali alla gestione del servizio realizzati o acquisiti dalla CPS con onere a proprio carico, saranno da questa ceduti al Comune, in caso di rinnovo dell'affidamento dietro corresponsione del valore residuo del bene da ammortizzare.**

La pianificazione dei controlli semestrali su tali attrezzature e la tempestività negli interventi di manutenzione straordinaria sulle stesse, ha permesso a CPS di svolgere un servizio qualitativamente elevato riducendo al minimo i disagi nella produzione e distribuzione dei pasti agli utenti.

Centro Pluriservizi spa provvede al pagamento dei costi relativi alla vigilanza e all'impianto di allarme, ai costi per la revisione periodica semestrale delle apparecchiature antincendio da parte di Ditta abilitata, e ai costi per la nomina del "Terzo Responsabile" per l'esercizio e la manutenzione della centrale termica ai sensi del DPR



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

412/93, integrato e modificato dal DPR 551/99. Tale Terzo Responsabile assume la responsabilità dell'esercizio degli impianti termici e dispone tutte le operazioni di manutenzione secondo le prescrizioni riportate nei manuali d'uso e manutenzione redatti dal costruttore delle apparecchiature.

Di seguito l'elenco dei contratti di manutenzione conclusi da Centro Pluriservizi S.p.A.:

- Pronto Acqua s.r.l. – manutenzione e disinfezione dispenser acqua
- C.I.M.A. di Fazzuoli Matteo – manutenzioni carpenteria metallica
- T&T Antincendio di Tancredi Antonio- manutenzione impianti antincendio
- N.C. Elettroimpianti snc – manutenzioni impianto elettrico
- Tecnofrigo s.r.l. – manutenzione attrezzature di cucina
- S.B. Costruzioni s.r.l. – manutenzioni edili
- CIERRE s.r.l. – analisi acqua dispenser
- Arrigucci s.r.l. – vuotatura fosse biologiche e stasatura pozzetti
- Magi Bilance s.r.l. – taratura bilance
- Knife House di Bernini Irma – affilatura lame e coltelli cucina Arno Allarmi s.r.l. – manutenzione impianto allarme

#### **iv) Qualità del servizio e menu**

La Società ha incaricato una dietista di redigere annualmente il menu scolastico nel rispetto di tutti gli standard qualitativi, dell'equilibrio nutrizionale, del gusto della varietà di ricette per far scoprire ai bambini l'importanza di ogni alimento.

I pasti indicati dal menu vengono somministrati solo dopo l'approvazione da parte dell'Azienda USL Toscana Sud-Est.

Per l'elaborazione dei pasti speciali legati a gravi patologie, la consulente prende contatti con i familiari e/o il medico curante e controlla la preparazione e distribuzione del vitto speciale.

La dietista verifica costantemente la qualità del servizio di mensa scolastica nel suo complesso, l'applicazione puntuale della cartelle dietetiche attraverso un contatto diretto con il centro cottura, controlla all'interno dei refettori scolastici il rispetto del menu giornaliero, delle norme igieniche e metodologiche per la sporzionatura verificando eventuali sprechi e controllando le motivazioni di eventuali rifiuti da parte dei bambini intervenendo sulle modifiche da apportare alle pietanze per una maggiore gradibilità del pasto.

Inoltre, mantiene contatti continui con il personale che provvede alla sporzionatura per la risoluzione tempestiva di piccoli problemi organizzativi legati alla distribuzione e alla presentazione del vitto e collabora con la capo cuoca per la sperimentazione di piatti e ricette.

#### **- Composizione del pasto**

Ogni pasto per gli alunni di ogni ordine e grado è composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, un frutto/dessert, pane e condimenti. Per i dipendenti comunali tale pasto è arricchito da una alternativa del primo piatto.

#### **-Preparazione Menu**

Il menu viene predisposto nel rispetto delle Linee Guida del Ministero della Salute (DM 10 marzo 2020) e della Regione specifiche sulla Ristorazione scolastica e secondo le indicazioni dell'Amministrazione comunale, per promuovere fin dalla tenera età l'adozione di abitudini alimentari corrette e promuovere un buono stato di salute anche come prevenzione a varie patologie. Le linee di indirizzo che vengono scrupolosamente rispettate dalla dietista definiscono i principi nutrizionali e i criteri dei menu anche delle diete speciali. Come suggerito dalle linee guida il menu sarà articolato su 5 settimane e 2 stagionalità (autunno-inverno, primavera-estate). La varietà delle pietanze deve essere garantita dall'uso di verdure di stagione. La scelta delle due stagionalità permette l'ottimizzazione del lavoro nel centro cottura, facilita la rotazione dei piatti proposti e permette una facile lettura da parte dell'utente.



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

### - Preparazione delle diete speciali

La società si impegna ad elaborare i menu dietetici richiesti a partire dai certificati medici e le autodichiarazioni che saranno trasmesse dall'Amministrazione al coordinatore del centro cottura. Sono previste due tipologie di diete speciali: sanitarie e non sanitarie (motivi etici – vi rientrano i pasti vegani e vegetariani). Possono inoltre essere richiesti pasti in bianco, ma soltanto mediante presentazione di certificazione medica con indicata la durata della prescrizione. E' prevista ad oggi la richiesta della preparazione di circa n. 36 pasti giornalieri con diete speciali.

### - Progetti di educazione alimentare e di formazione

Alla dietista è stato dato incarico di svolgere anche le seguenti attività di educazione alimentare ed i rapporti con l'Ufficio scuola, i dirigenti scolastici e gli insegnanti. I progetti proposti hanno come finalità principale la promozione alla salute e la lotta allo spreco alimentare:

#### **La mensa sostenibile, 'operazione piatto pulito'**

Una delle caratteristiche della qualità del servizio fornito è il rispetto del cibo, tema di grande attualità che ci orienta verso una "mensa sostenibile", dove le parole chiave sono: il rispetto del cibo, la riduzione dell'impatto ambientale attraverso una scelta di materie prime di tipo biologico o a chilometro zero, la riduzione dello spreco alimentare.

Per far ciò è necessario sensibilizzare l'utente finale, ovvero i bambini, che pur essendo i principali fruitori del servizio, devono subire le scelte fatte da noi operatori.

Tale progetto prevede:

-Brevi interventi di presentazione del menu, da svolgere in tutte le classi della primaria e della secondaria di 1° grado.

**"Master chef"** indagine svolta durante il momento mensa (classe 4<sup>a</sup>, 5<sup>a</sup>) finalizzata al rilevamento dei gusti alimentari dei bambini; l'obiettivo è di adeguare il menu ai gusti dei bambini riducendo così lo spreco alimentare.

**"la frutta sui banchi di scuola"** : progetto educativo per i bambini che frequentano la classe 1<sup>a</sup> 2 e 2<sup>a</sup> della scuola; 2-3 incontri con attività di laboratorio sensoriale e di trasformazione della frutta obbiettivo incrementare il consumo di frutta fresca di stagione Seguirà la distribuzione delle buste " salva merenda".

**"la dietista in classe"**: Progetto educativo per i bambini che frequentano la classe 3<sup>a</sup>,4<sup>a</sup>, 5<sup>a</sup> della scuola primaria; 3 incontri lezione frontale e di laboratorio finalizzati a promuovere un corretto comportamento Alimentare.

**"in classe con l'esperto"**: incontro "aperto" rivolto ai ragazzi che frequentano la classe 2<sup>a</sup> della scuola secondaria di 1° grado; domande libere sulla corretta alimentazione.

progetti sono preceduti da incontri di presentazione con:

- dirigente scolastico

-il/la capo-plesso di ogni struttura per la presentazione del progetto;

-incontro con gli insegnanti delle classi coinvolte per programmazione incontri;

-presentazione del progetto ai genitori (intervento durante la riunione con gli insegnanti che si svolge all'inizio dell'anno scolastico, o durante una riunione programmata dagli insegnanti o dal dirigente scolastico);

-monitoraggio di tutto il progetto;

-elaborazione del materiale informativo (lettera per i genitori con allegato il calendario degli incontri, materiale ludico, ricettario).

**"Pillole di salute"** il progetto si realizza con l'invio mensile di suggerimenti alimentari al comune di Terranuova Bracciolini che provvede alla sua pubblicazione sui propri canali social.





# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

**“Corso di formazione per i componenti della commissione mensa”** il progetto educativo si pone l'obiettivo di formare e informare i rappresentanti dei genitori e dei docenti che compongono la commissione mensa. L'obiettivo è di acquisire conoscenze sugli aspetti tecnico-teorici che portano alla realizzazione pratica del pasto consumato a scuola, in modo da fornire gli strumenti correttivi da utilizzare per la valutazione della qualità del pasto.

Tale progetto prevede:

- 1 incontro con il referente dell'Ufficio scuola del Comune;
- 1 incontro con il dirigente scolastico;
- 2 incontri con componenti della commissione mensa;
- organizzazione di 1 pasto 'tutti insieme a mensa';
- consegna di materiale informativo.

**“Incontri di formazione con il personale addetto alle cucine ed alla distribuzione del vitto nei vari refettori”**

Tale attività è organizzata in collaborazione con i referenti della Cooperativa che svolge il servizio di preparazione, trasporto e sporzionatura dei pasti; è previsto almeno un incontro durante l'anno scolastico.

### **v) Piano di emergenza predisposto per sopperire a improvvise situazioni di temporanea impossibilità di fornire i pasti**

Nel caso che si verificano situazioni tali da non rendere possibile la realizzazione del menu programmato, il pasto del giorno può subire una modifica.

#### a) MANCATA FORNITURA DERRATE ALIMENTARI:

- PASTA, il primo piatto – pasta è sostituito con riso o viceversa
- CARNE o PESCE, viene sostituito dal tipo di carne o pesce che il fornitore è in grado di assicurare, oppure con alternative come prosciutto crudo o prosciutto cotto oppure formaggio fresco o stagionato a seconda della disponibilità del magazzino del centro cottura
- UOVA, vengono sostituite da un piatto freddo a base di salumi o formaggio
- VERDURA e FRUTTA, si utilizza il tipo/ tipi di verdure o frutta che il fornitore è in grado di assicurare oppure con utilizzo di verdure surgelate.

#### b) NON CONFORMITÀ' DELLE DERRATE ALIMENTARI PRESENTI IN MAGAZZINO (non conformità rilevate entro la data di scadenza)

- PASTA, viene sostituita con riso o pastina di piccolo formato destinata alle minestre
- UOVA (per frittate o piatto a base di uovo), vengono sostituiti con preparazioni senza uovo oppure con carne di pollo o tacchino, salumi o formaggi sempre in relazione alle quantità presenti in magazzino.
- PESCE, come sopra

#### c) ASSENZA DEL PERSONALE ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE / CUCINA

non sono previste modifiche del menu

#### d) SCIOPERI DEL PERSONALE SCOLASTICO E COLLABORATORI SCOLASTICI.

(il personale scolastico comunica al centro cottura il numero degli alunni presenti con molto ritardo, pertanto non vi è il tempo materiale necessario per la preparazione del pasto) in questi casi il menu viene 'semplificato'.

- primo piatto asciutto condito con olio e parmigiano reggiano
- secondo piatto freddo con rotazione di prosciutto crudo o cotto o formaggio (secondo disponibilità del magazzino del centro cottura)
- verdura cruda.

E' sempre garantita la distribuzione di pane fresco, frutta e la preparazione dei pasti speciali.

La scuola, l'ufficio scuola comunale vengono tempestivamente informati della modifica del menu attraverso comunicati cartacei e la pubblicazione sul sito dell'azienda che gestisce il servizio di ristorazione scolastica.

Ogni variazione avviene nel rispetto delle caratteristiche energetiche e nutrizionale del menu base.

## **5. VALUTAZIONE CONGRUITA' ECONOMICA SERVIZIO MENSA SCOLASTICA**



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

Considerato l'alto livello di qualità attualmente erogato e con i servizi accessori attualmente offerti alla cittadinanza (come ampiamente specificati nel precedente paragrafo in relazione all'organizzazione e all'erogazione del servizio da parte di CPS e alla qualità dei prodotti utilizzati e dei progetti promossi) è interesse dell'Amministrazione rinnovare l'affidamento del servizio *in house* alla Centro Pluriservizi SpA.

In tale senso è stata richiesta alla società la presentazione di un'offerta dettagliata al fine di valutarne, nel rispetto degli artt. 192 d.lgs. 50/2016 e 17 d.lgs. 201/2022, la congruità rispetto al mercato.

Di seguito pertanto, dopo la disamina dell'offerta avanzata dalla Centro Pluriservizi, procederemo quindi alla valutazione comparativa di detta modalità di affidamento con le altre modalità alternative di gestione (tramite affidamento a terzi).

### **i) Sulla offerta della Centro Pluriservizi SpA**

Con nota del 11/05/2023 ns. prot. 10006, pervenuta via PEC l'Amministratore della Società inoltrava al Comune la nuova offerta per l'eventuale affidamento del servizio in continuità con quello svolto fino ad oggi, per un importo incrementato rispetto a quello corrisposto dal Comune per l'ultimo anno scolastico 2022-2023. L'incremento risente dell'aumento del prezzo delle materie prime, soprattutto carne, frutta e verdura che, nel rispetto delle schede tecniche merceologiche fornite dall'amministrazione, devono rispettare, per quanto possibile, i criteri di filiera corta e biologica per mantenere elevato il livello qualitativo del pasto offerto agli utenti, e dei costi energetici.

Di seguito si riporta il dettaglio dell'offerta della CPS, contenente il costo del personale, unitamente al costo delle materie prime utilizzate, delle attrezzature necessarie e delle spese generali di gestione:

Prodotti alimentari	€ 1,75
costo per preparazione/confezionamento pasti/pulizie e prodotti/sporzionatura e trasporto pasti	€ 2,34
costo per personale amministrativo Centro Pluriservizi Spa per gestione servizio mensa	€ 0,43
ammortamento attrezzature/macchinari	€ 0,13
utenze varie (gas/luce ecc.) per il centro cottura	€ 0,40
costi manutenzione e riparazione attrezzature/macchine centro cottura	€ 0,08
materiale monouso di consumo vario	€ 0,06
spese generali di gestione aziendali	€ 0,55
spese varie imputabili al centro di costo	€ 0,06

<b><u>Totale costo pasto (escluso iva di legge)</u></b>	<b>€ 5,80</b>	+ iva di legge
<b><u>Totale costo colazione (escluso iva di legge)</u></b>	<b>€ 0,85</b>	
<b><u>Totale costo pasto dipendenti comunali (escluso iva di legge)</u></b>	<b>€ 5,80</b>	



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

### . ii) Valutazione comparativa le altre modalità alternative di gestione

Per quanto riguarda la valutazione comparativa delle modalità alternative di gestione del servizio effettuata dal Servizio Istruzione, emerge – anticipandone qui le conclusioni – che:

- in caso di esecuzione diretta (integrale o mista) da parte del Comune, la soluzione mostra le assolute diseconomie, sia gestionali che economiche;
- in caso di ricorso al mercato, l'offerta della Società appare congrua rispetto ai prezzi rinvenibili proposti a enti locali che si sono rivolti al mercato.

#### - **Gestione diretta e in economia**

La gestione diretta del servizio sarebbe esercitata dal Settore di competenza nel quale rientrano le funzioni allo stesso affidate (nel Comune di Terranuova Bracciolini Settore Servizi alla Persona) e dovrebbe essere effettuata con il personale dipendente, dotato di specifiche professionalità.

Il Comune, non dispone attualmente di personale dipendente né di mezzi propri da poter impiegare per lo svolgimento del servizio, con la necessaria continuità, efficienza e qualità, né sarebbe realistico pensare di poter assumere direttamente il numero di risorse umane e strumentali, attualmente impegnate e impiegate, per la gestione del servizio per tutte le fasi necessarie al suo espletamento (nelle modalità e quantità evidenziate nel paragrafo 2 che tratta dell'organizzazione.

A conferma, peraltro, si evidenzia che il Comune non ha mai gestito detto servizio in via diretta.

#### - **Gestione tramite affidamento a terzi**

Nel caso in cui il Comune decidesse di appaltare il servizio a terzi mediante gara dovrebbe corrispondere all'impresa un corrispettivo per l'attività svolta, che troverebbe origine nell'importo posto a base di gara al netto dell'eventuale ribasso praticato dall'aggiudicatario.

#### **Sul metodo da seguire per la “valutazione sulla congruità economica dell'offerta dei soggetti in house” ai sensi dell'art. 192, comma 2, del D.lgs 50 del 2016 e 7 del D.lgs 36 del 2023 (efficace dal 1 luglio 2023)**

Ai fini di una valutazione sulla congruità economica, indicazioni erano state fornite dalle Linee guida ANAC aventi ad oggetto “*Indicazioni in materia di affidamenti in house di contratti aventi ad oggetto servizi disponibili sul mercato in regime di concorrenza ai sensi dell'art. 192, comma 2, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.*”, elaborate solo in bozza e mai approvate a seguito della sospensione del giudizio disposta dal Consiglio di Stato con il parere n. 1614 del 7.10.2021, motivata sul presupposto che era necessario un supplemento di istruttoria in ragione delle novità introdotte nell'ambito dell'attuazione del PNRR.

In dette Linee Guida, che comunque appaiono significative in quanto finiscono con il recepire gli orientamenti giurisprudenziali formati in tema di affidamenti in house, un intero paragrafo, il n. 5, era dedicato alla valutazione della congruità economica dell'offerta.

Nello specifico veniva chiarito che, come elemento di valutazione della congruità, possono essere presi a riferimento “*i prezzi medi risultanti da gare bandite per l'affidamento di servizi identici o analoghi*” da recuperarsi “*attraverso indagini di mercato*”.

In ogni caso, la stessa ANAC evidenziava i limiti della richiesta di preventivo ai fini di detta preliminare valutazione di congruità, rilevando che detta richiesta “*potrebbe rilevarsi non idonea laddove si consideri che*



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

gli operatori economici interpellati potrebbero non avere interesse ad impegnarsi in un'attività che molto probabilmente non è finalizzata all'affidamento esterno del contratto ma soltanto a costituire la motivazione che giustifichi l'affidamento finale".

Si ritiene inoltre come la dimostrazione della congruità economica dell'offerta della società *in house* non possa coincidere con una analisi comparativa tra prezzi che la stazione appaltante (ente affidante *in house*) dovrebbe effettuare per dimostrare che il prezzo praticato dalla società partecipata è inferiore a quello che si riscontra sul mercato. Un simile modo di operare, infatti, finirebbe per comparare le due modalità di erogazione del servizio (autoproduzione da una parte ed esternalizzazione dall'altra), con un criterio improntato al massimo ribasso. È noto, tuttavia, che l'art. 95 del D.lgs 50 del 2016, vieta il ricorso al massimo ribasso per gli affidamenti sopra soglia comunitaria, se non in particolari e specifiche circostanze che in questo caso non ricorrono.

Sulla scorta di tale presupposto, dunque, la comparazione tra le offerte che la stazione appaltante dovrebbe fare – accedendo alla non condivisibile tesi dell'interrogazione diretta degli operatori economici di mercato – dovrebbe passare necessariamente per un raffronto che interessi non soltanto il prezzo, ma anche la qualità, assecondando quindi il meccanismo di selezione delle offerte di matrice comunitaria del miglior rapporto qualità prezzo (offerta economicamente più vantaggiosa appunto).

In questo senso è stato infatti affermato che *"In particolare, con specifico riferimento alla prospettiva economica, si richiede all'amministrazione di valutare la convenienza dell'affidamento del servizio secondo lo schema dell'in house rispetto all'alternativa costituita dal ricorso al mercato, attraverso una comparazione tra dati da svolgersi mettendo a confronto operatori privati operanti nel medesimo territorio, al fine di dimostrare che quello fornito dalla società in house è il più **economicamente conveniente ed in grado di garantire la migliore qualità ed efficienza** (cfr. Cons. Stato, sez. V, 16 novembre 2018, n. 6456, secondo cui "è onere dell'autorità amministrativa affidante quello di rendere **comunque comparabili** i dati su cui il confronto viene svolto", con necessaria allegazione di "dati di dettaglio")."*

Ma percorrendo questa strada la Stazione appaltante dovrebbe chiedere agli operatori economici (nell'ambito dell'istruttoria per l'affidamento *in house* si badi bene), di formulare un'offerta qualitativa (progetto tecnico) e quantitativa (prezzo), per decidere poi se questi siano migliori o peggiori rispetto alla proposta della società *in house*. Ebbene, interrogare il mercato richiedendo progetti ed offerte economiche, al di fuori del modello procedimentale tipizzato dal codice dei contratti pubblici, oltre a risultare certamente incomprensibile agli operatori economici privati, rischierebbe di violare la normativa vigente e sconfinare nella turbativa d'asta o nella rivelazione del segreto d'ufficio. Si consideri infatti che la valutazione delle offerte tecniche non potrebbe avvenire se non prima della apertura delle offerte economiche, le quali dovrebbero nel frattempo rimanere segrete. In sostanza il procedimento rischierebbe di dover necessariamente osservare le direttive comunitarie ed il codice dei contratti pubblici, finendo dunque per coincidere con una gara ad offerta economicamente più vantaggiosa, alla quale tanto varrebbe che partecipasse anche la società *in house*, per dimostrare in quella sede, con il proprio progetto e la propria offerta economica di essere migliore (in questo senso si dovrebbe intendere la congruità se si percorre questa e ortodossa tesi. Ma alla fine del percorso, laddove si dovesse così comprovare che l'offerta della società partecipata è la migliore, non avrebbe più senso parlare di affidamento *in house* in quanto di fatto la suddetta società pubblica si sarebbe aggiudicata la gara ed opererebbe sul mercato al di fuori dello schema *in house* di cui all'art. 16 del D.lgs 175 del 2016.

Allo stesso tempo appare difficile ipotizzare l'utilizzo dello strumento delle "indagini esplorative di mercato", ai sensi dell'art. 66 del D.lgs 50 del 2016, considerato che tale strumento trova applicazione solo in limitati casi, tra i quali non sembra rientrare quello di specie, tenuto conto che *"Le consultazioni di mercato vanno*



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

*preferite quando l'appalto presenta carattere di novità. È da escludersi l'applicazione dell'istituto nei casi di appalti di routine e appalti relativi a prestazioni standard" (ANAC, linee guida n. 14).*

Si ritiene quindi che la comparazione tra la proposta della società *in house* e quella degli operatori di mercato non può avvenire tramite una gara con procedura aperta tramite offerta economicamente più vantaggiosa, né che si possa interloquire direttamente con gli operatori economici al di fuori di un procedimento previsto per legge (la gara appunto).

Del resto la giurisprudenza del Consiglio di Stato, in merito alla dimostrazione della congruità dell'offerta ha precisato soltanto che *"le disposizioni di legge sopra menzionate impongono invece di valutare la convenienza dell'affidamento del servizio secondo lo schema dell'in house rispetto all'alternativa costituita dal ricorso al mercato, per cui è onere dell'autorità amministrativa affidante quello di rendere comunque **comparabili i dati su cui il confronto viene svolto**. A questo scopo sarebbe pertanto stato necessario fornire dati di dettaglio in grado di stabilire, poste le differenti caratteristiche del servizio, se quello da affidare è in grado di realizzare gli obiettivi di legge di **convenienza economica, qualità ed efficienza** del servizio. Al medesimo riguardo va evidenziato che la comparazione avrebbe potuto riguardare altri operatori privati operanti nel medesimo contesto territoriale dell'ATO 2 – Ancona o **specificare eventuali ragioni per cui un simile raffronto non sarebbe stato utile**"* (Consiglio di Stato, Sezione V, 16 novembre 2018 n. 6456).

L'impostazione appena riferita appare peraltro in linea con la formulazione dell'art. 7 del D.lgs 36 del 2023 (nuovo codice dei contratti pubblici), secondo cui per i servizi strumentali *"In caso di prestazioni strumentali, il provvedimento si intende sufficientemente motivato qualora dia conto dei vantaggi in termini di **economicità**, di celerità o di perseguimento di interessi strategici. I **vantaggi di economicità** possono emergere anche mediante la **comparazione** con gli standard di riferimento della società Consip S.p.a. e delle altre **centrali di committenza**, con i parametri ufficiali elaborati da altri enti regionali nazionali o esteri oppure, in mancanza, con gli **standard di mercato**"*.

Come si vede per i servizi strumentali si consente di comprovare i vantaggi in termini di economicità anche facendo riferimento agli standards delle altre centrali di committenza o agli standard di mercato.

Nella relazione del Consiglio di Stato al nuovo codice si precisa al riguardo che *"In coerenza con il principio della fiducia di cui all'art. 2, si è però semplificata la motivazione attraverso la previsione secondo cui, in caso di prestazioni strumentali, l'affidamento in house si intende sufficientemente motivato qualora l'amministrazione dia conto dei vantaggi in termini di economicità, celerità e perseguimento degli interessi strategici. In via generale, viene **escluso l'obbligo di dimostrare la situazione di "fallimento del mercato"** e di esporre le ragioni che giustificano il ricorso all'istituto, mentre rimane la valutazione della congruità economica dell'offerta. Nell'ottica del **superamento dell'atteggiamento fortemente restrittivo** nei confronti dell'in house, si spiega anche la scelta di non riproporre il particolare procedimento di iscrizione nel registro ANAC, previsto dall'art. 192 del d. lgs. n. 50/2016"*.

Per poter valutare compiutamente la congruità economico finanziaria dell'affidamento *in house*, stante anche l'assenza di specifici pronunciamenti giurisprudenziali in ordine al procedimento da seguire, occorre quindi prendere come riferimento **il costo unitario del singolo pasto e la sua composizione** e porlo a confronto con quanto desumibile da alcuni contratti di appalto affidati tramite gara da altre stazioni appaltanti ad imprese private nello specifico ambito della ristorazione scolastica.

Di seguito si riportano i prezzi pasto ricavati da un'indagine esplorativa di mercato (i cui documenti sono protocollati e conservati agli atti dell'ufficio scuola dell'Ente) effettuata nei Comuni limitrofi e in altre amministrazioni, evidenziando per ciascun appalto le differenze rispetto alla proposta della società *in house* CPS:



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

### Comune di Bucine

Il costo a pasto indicato dal comune di Bucine è pari ad euro 5,81 + iva e euro 0,74 + iva per la colazione (periodo settembre 2023 – agosto 2023) anche se il costo sarà adeguato a luglio 2023 in base all'ISTAT – Annualmente vengono erogati circa 42.878 pasti ma solo per la scuola materna e primaria perché per la secondaria non è previsto il servizio mensa – il pasto è composto dal primo piatto, secondo piatto, doppio contorno e frutta – su richiesta sono preparati menu speciali per motivi sanitari e non sanitari – per la preparazione dei pasti vengono utilizzati prodotti biologici e/o a km zero.

### Comune di Capolona

Per il Comune di Capolona, che ha un servizio in concessione, il prezzo del pasto è pari ad euro 5,99 + iva. Dal capitolato si ricava che annualmente vengono forniti circa 30.000 pasti – i servizi erogati rispettano i CAM in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari e dei CAM per il servizio di pulizia e dei prodotti per l'igiene.

### Comune di Castiglion Fibocchi

Per il Comune di Castiglion Fibocchi, per l'anno scolastico 2022/23, il costo del pasto è pari ad euro 8,40 + iva ed a euro 0,75 + iva per la colazione. Annualmente vengono forniti circa 5.560 pasti - il pasto è composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta – il menu ordinario è composto da 4 menu stagionali e la proposta alimentare si rinnova settimanalmente – sono previsti menu per diete speciali sia per motivi sanitari che etico-religiosi – l'approvvigionamento dei cibi segue le prescrizioni per le clausole contrattuali dei CAM per la ristorazione collettiva approvati con DM 10 marzo 2020.

### Comune di Figline Valdarno

Per il Comune di Figline Valdarno, per l'anno scolastico 2023/24, il costo del pasto è pari ad euro 5,55 iva inclusa (quindi 5,34 senza iva). Annualmente vengono forniti circa 230.000 pasti - il pasto è composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta di stagione (o succo di frutta, budino, yogurt, gelato o dolce da forno) e acqua - vengono preparate e fornite circa 100 diete speciali giornaliere per motivi sanitari, etici o religiosi - per quanto concerne la tipologia dei prodotti vengono utilizzati prodotti da agricoltura biologica certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

Come emerge dai dati esposti sopra, il costo del pasto è influenzato dal numero dei pasti erogati e varia in maggior misura quando il numero dei pasti decresce (si evidenzia che il costo a pasto rispetto alla tariffa offerta da CPS di €5.80 sale di € 2.60 con un numero di pasti in meno pari a 100.000 per Castiglion Fibocchi e diminuisce di € 0,46 con un numero di pasti superiore di circa 124.000 per Figline Valdarno). L'affidamento in *house providing* del servizio comporta quindi un costo unitario a pasto che, alla luce del numero di pasti stimato per il 2023, può ritenersi in linea con i costi unitari sostenuti da altre Amministrazioni che si sono avvalsi di procedure concorsuali. Dal punto di vista dell'offerta qualitativa compresa nel costo a pasto si evidenzia che rispetto al Comune di Figline Valdarno (preso a riferimento in quanto è quello con il costo inferiore) l'offerta di CPS prevede non soltanto la fornitura di prodotti biologici in conformità ai CAM vigenti, ma anche l'utilizzo di un principio negli acquisti dei prodotti, che valorizza la provenienza regionale toscana con un'attenzione particolare al territorio locale (filiera corta): ad esempio la pasta e il pane sono di provenienza locale e l'olio è di agricoltore locale. Tali elementi, di grande importanza per l'Amministrazione terranuovese, sono possibili proprio in considerazione del numero dei pasti forniti compatibile con una produzione locale. Si rileva inoltre che per i dipendenti comunali sono garantite delle aggiunte (primo piatto alternativo) a pari costo.

L'offerta economica di CentroPlurservizi soddisfa pertanto il criterio di economicità, in considerazione della qualità degli alimenti proposti, dell'adattabilità del servizio per rispondere a tutte le esigenze che si dovessero presentare e per i progetti di educazione alimentare proposti. Occorre poi ricordare che la formazione e la conoscenza delle peculiarità organizzative del nostro Istituto Comprensivo costituiscono un patrimonio difficilmente ricostruibile senza investimenti notevoli di tempo e di risorse da parte dell'Amministrazione.



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

### 7. VALUTAZIONE CONGRUITA' ECONOMICA SERVIZIO MENSA DIPENDENTI COMUNALI

Il costo proposto da Centro Pluriservizi spa viene confrontato con ulteriori scelte gestionali di seguito indicate:

- acquisto di ticket attraverso la convenzione con CONSIP
- servizio sostitutivo della mensa aziendale ricorrendo ad esercizi di somministrazione operanti sul territorio comunale.

Nel caso in cui il Comune decidesse di non effettuare il Servizio Mensa Aziendale attraverso la CPS od altro operatore, sarebbe costretto dal punto di vista contrattuale a somministrare i ticket al valore nominale previsto in Consip pari ad un massimo di € 7,00. Laddove l'Amministrazione acquistasse tali ticket la spesa complessiva a carico dell'Amministrazione sarebbe maggiore perché tali ticket andrebbero somministrati a tutti i dipendenti che effettuano il rientro pomeridiano – per l'intero anno - indipendentemente dall'effettivo utilizzo giornaliero.

Calcolando tutti i dipendenti potenzialmente fruitori di ticket si potrebbe ipotizzare una spesa pari a **€ 43.680,00** (n. 66 dipendenti x 96 pasti annuali ad un costo per pasto di € 7,00), mentre la spesa sarebbe pari ad **€ 38.206,00** se tutti i dipendenti utilizzassero la mensa scolastica.

Peraltro, considerando che ad oggi solo una parte dei dipendenti comunali per varie ragioni (ad esempio perché preferiscono rientrare presso la propria abitazione essendo residenti nel territorio comunale) usufruiscono del servizio mensa, la spesa sostenuta fino ad oggi è risultata assai inferiore. Si riporta ad esempio che per l'anno 2022 la spesa sostenuta a favore di CPS è stata di € 14.399,06. Tale risparmio non potrebbe realizzarsi in caso di distribuzione del ticket restaurant a tutti gli aventi diritto.

Rispetto, invece, al servizio sostitutivo, si rileva che il costo pasto dell'ultimo anno fruito durante i periodi di sospensione della mensa comunale è stato pari ad € 7,35 e con un'offerta inferiore che prevedeva, in alternativa, un primo o un secondo, quando invece la proposta della CPS garantisce un pasto completo.

Il servizio mensa proposto dalla CPS offre ai dipendenti – al medesimo prezzo - un pasto completo (scelta tra due primi piatti, secondo, contorno e frutta), qualitativamente e quantitativamente superiore rispetto al buono pasto sostitutivo; infatti il dipendente, volendo consumare un pasto completo come nel servizio offerto da CPS, è costretto a partecipare al costo del pasto con una maggiore spesa verso il ristoratore.

### 8. REQUISITI IN HOUSE CENTRO PLURISERVIZI SPA

Ai fini dell'affidamento alla Centro Pluriservizi SpA, si riportano di seguito tutti gli elementi che consentono di poter ricondurre la Centro Pluriservizi SpA ad una società *in house* del Comune.

#### i) Iscrizione Elenco ANAC ex art. 192 d.lgs. 50/2016

Ai sensi dell'art. 192 d.lgs. 50/2016 è previsto "presso l'ANAC [...] 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".

Fermo che detta previsione non ha trovato conferma nel nuovo codice, si ritiene comunque rilevante evidenziare come detta iscrizione confermi la natura di società *in house* della CPS

Rispetto a detto articolo, infatti, con delibera del Consiglio dell'Autorità n.235 del 15 febbraio 2017, ANAC ha approvato le Linee guida n. 7 denominate "Linee guida per l'iscrizione nell'elenco delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori che operano mediante affidamenti diretti nei confronti di proprie società in house previsto dall'art. 192 del d.lgs. 50/2016".

Sulla base di dette Linee Guida, sono tenuti a richiedere l'iscrizione nell'Elenco le amministrazioni aggiudicatrici e gli enti aggiudicatori che, al ricorrere dei presupposti previsti dall'art. 5 del Codice dei contratti pubblici ovvero dagli artt. 4 e 16 del d.lgs. 175/2016, intendano operare affidamenti diretti in favore di organismi in house in forza di un controllo analogo diretto, invertito, a cascata o orizzontale sugli stessi; nel caso in cui il controllo su



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

un organismo *in house* sia esercitato congiuntamente da più amministrazioni aggiudicatrici - ipotesi in cui ricade la Centro Pluriservizi SpA - deve essere presentata una sola domanda riferita a tutti i soggetti interessati all'iscrizione.

A seguito della domanda di iscrizione l'Ufficio competente dell'ANAC accerta:

- la sussistenza dei requisiti richiesti dall'art. 5 del Codice dei contratti pubblici ovvero dagli artt. 4 e 16 del D.lgs. 175/2016 ai fini dell'iscrizione nell'Elenco dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore richiedente;
- mediante l'esame dell'atto costitutivo e dello statuto della società partecipata, che la società abbia come oggetto sociale esclusivo una o più delle attività di cui all'art. 4, comma 2, lettere a), b) d) ed e) del D.lgs. 175/2016;
- l'esercizio da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, sulla persona giuridica di cui trattasi, di un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi, l'Autorità accerta la sussistenza in capo agli stessi di poteri di controllo, di ingerenza e di condizionamento superiori a quelli tipici del diritto societario, previsti in specifiche disposizioni dell'atto costitutivo, dello statuto o di appositi patti parasociali.

Una volta accertati in capo al soggetto richiedente i presupposti per l'iscrizione, nell'elenco risulterà:

- i) l'amministrazione aggiudicatrice richiedente, nonché, in caso di controllo congiunto, le altre amministrazioni aggiudicatrici con le quali la richiedente esercita detto controllo congiunto;
- ii) la società *in house* sulla quale la stessa amministrazione richiedente svolge un controllo analogo, con l'indicazione degli elementi da cui risulta la presenza del controllo analogo di cui all'art. 5 del Codice dei contratti pubblici ovvero all'art. 16 del d.lgs. 19 agosto 2016, n. 175.

Come esplicitato dall'art. 192, comma primo, ultima alinea, d.lgs. 50/2016 "*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*"; da detta precisazione emerge che l'iscrizione in detto elenco, come poi riconosciuto anche nel parere del Consiglio di Stato n. 00282/ alle stesse Linee Guida, è utile a comprovare il possesso da parte della società dei requisiti del *in house*, ma non legittima in automatico gli affidamenti diretti, rispetto ai quali rimane comunque onere delle stazioni appaltai di motivare l'affidamento in deroga al ricorso al mercato.

Nella fattispecie in esame, il Comune di Terranuova Bracciolini, socio della Centro Pluriservizi SpA, ha promosso la domanda di iscrizione presso il predetto elenco, anche nell'interesse di tutti gli altri comuni soci, con i quali esercita il controllo congiunto; a fronte della domanda presentata in data 9.3.2018, l'iscrizione è stata effettuata in data 9.9.2019 e dalla stessa risulta che la Centro Pluriservizi è società *in house* riconducibile a tutti i comuni soci, citati all'interno della iscrizione – sotto la denominazione "Elenco Congiunti" - alla pari del Comune richiedente.

Non essendo intervenuti nel frattempo fatti nuovi, detta iscrizione è pienamente efficace e dalla stessa risulta certificata la natura della Centro Pluriservizi SpA quale società *in house*, ai sensi del combinato disposto degli artt. 5 d.lgs. 50/2016 e 4 e 16 del d.lgs. 175/2016, del Comune di Terranuova Bracciolini.

### ii) Requisiti della società *in house*

Pur ritenendo l'iscrizione nell'elenco di cui all'art. 192 da sola idonea a dimostrare la riconducibilità della Centro Pluriservizi alla società *in house*, ribadiamo che la società:

- è interamente partecipata da enti locali (Comune Terranuova Bracciolini, Comune Montevarchi, Comune Castelfranco Piandiscò, Comune Castiglion Fibocchi, Comune San Giovanni Valdarno e Comune Laterina Pergine Valdarno);
- svolge attività esclusivamente nei confronti degli enti pubblici soci;





# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

- non vede al suo interno partecipazioni di soggetti privati;
- sussiste il controllo analogo sulla società da parte di tutti i soci pubblici come normativamente previsto.

Dallo statuto risulta che la società ha

*“per oggetto esclusivo:*

*1) la autoproduzione di beni o servizi strumentali alle amministrazioni pubbliche socie, nel rispetto delle condizioni stabilite dalle direttive europee in materia di contratti pubblici e della relativa disciplina nazionale di recepimento, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente;*

*2) la produzione di servizi di interesse generale, ivi inclusa la realizzazione e la gestione delle reti e degli impianti funzionali ai servizi medesimi;*

*3) la progettazione e realizzazione di opere pubbliche sulla base di un accordo di programma fra amministrazioni pubbliche, ai sensi della normativa vigente;*

*4) servizi di committenza, ivi incluse le attività di committenza ausiliarie, apprestati a supporto di enti senza scopo di lucro e di amministrazioni aggiudicatrici previste dalla normativa vigente.*

*4.2 Per il raggiungimento dell'oggetto sociale la Società potrà svolgere le seguenti attività:*

*a) organizzazione e gestione del servizio di mensa scolastica e di trasporto scolastico;*

*b) organizzazione e gestione del servizio di pulizia di edifici;*

*c) organizzazione e gestione dei servizi cimiteriali in genere, quali sepoltura, inumazione, esumazione, tumulazione, estumulazione, traslazione, cremazione, illuminazione votiva, custodia, pulizia e manutenzione delle aree cimiteriali, smaltimento dei rifiuti speciali cimiteriali e gestione dei depositi di osservazione e degli obitori;*

*d) organizzazione e gestione del servizio di pubbliche affissioni e impianti pubblicitari;*

*e) organizzazione e gestione del servizio di sosta a pagamento, ivi compresa la manutenzione di parcheggi esistenti, la realizzazione di nuovi parcheggi e il servizio di controllo degli accessi a zone a traffico limitato;*

*f) organizzazione e gestione del servizio di rimozione e/o blocco dei veicoli, l'accettazione e la custodia dei veicoli rimossi, nonché la gestione dei depositi;*

*g) servizi di gestione e manutenzione della rete viaria e della segnaletica orizzontale, verticale, luminosa e di pericolo delle amministrazioni pubbliche socie, ivi compresa la realizzazione di opere di edilizia e cantieristica stradale;*

*h) realizzazione, manutenzione e gestione della rete di illuminazione pubblica;*

*i) acquisto, amministrazione, manutenzione e gestione di beni mobili e immobili;*

*j) progettazione e realizzazione, sia direttamente che tramite appalto o concessione di beni mobili ed immobili, destinati allo svolgimento di attività funzionali al conseguimento dell'oggetto sociale, ivi compresa la locazione a terzi e la loro successiva vendita;*

*k) erogazione di servizi di consulenza, progettazione e assistenza relativi all'acquisto, alla costruzione, alla gestione, alla locazione, alla conduzione e al rinnovamento di beni mobili ed immobili;*

*l) studi, progettazioni, appalti, direzione lavori e realizzazione di opere pubbliche o di interesse pubblico di competenza delle Amministrazioni pubbliche socie;*

*m) progettazione, realizzazione e manutenzione di aree verdi;*

*n) installazione e manutenzione di arredi urbani;*



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

*o) progettazione, realizzazione, trasformazione, gestione e manutenzione di impianti elettrici, termici e idrici in genere, quali, a titolo esemplificativo, impianti di produzione e distribuzione di energia termica, frigorifera, elettrica, gestione calore, servizio energia, impianti elettrici e di illuminazione, videosorveglianza e apparecchiature informatiche, nonché attività previste dalla normativa vigente in materia di sicurezza, efficienza e risparmio energetico;*

*p) gestione, sviluppo, assistenza reti informatiche e web, assistenza e manutenzione di hardware, assistenza, manutenzione e sviluppo di prodotti software, gestione e assistenza di banche dati e rilevazione dati e informazioni, realizzazione e gestione di progetti a contenuto tecnologico avanzato, realizzazione e gestione di reti telematiche a banda larga, ivi compresi tutti i lavori, i servizi e le forniture necessari per assicurarne il corretto funzionamento e la piena fruibilità di tali reti da parte degli utenti, consulenza in ordine a progetti inerenti l'innovazione tecnologica anche al fine di reperire finanziamenti e nuove risorse;*

*q) organizzazione di eventi fieristici e/o di gestione di servizi bibliotecari e culturali;*

*r) supporto e assistenza amministrativa e/o svolgimento esternalizzato di funzioni amministrative di competenza delle Amministrazioni pubbliche socie, ove consentito dalla normativa vigente;*

*s) partecipazione diretta a progetti finanziati con risorse dell'Unione Europea e/o di altri enti pubblici, necessari al raggiungimento dell'oggetto sociale;*

*t) altri servizi alla persona compatibili con le finalità istituzionali delle amministrazioni pubbliche socie;*

*u) attività di riscossione per conto delle amministrazioni pubbliche socie, secondo i requisiti e le limitazioni previste dalla normativa vigente;*

*v) tutte le attività, connesse, conseguenti e/o complementari alle attività descritte alle lettere precedenti, ivi comprese quelle di studio, ricerca e progettazione.*

*4.3 La Società potrà inoltre compiere qualsiasi operazione mobiliare, immobiliare, commerciale, finanziaria passiva, compresa l'assunzione di leasing immobiliari e di credito passivo, locativa, ipotecaria, comunque strumentale per il conseguimento dell'oggetto sociale; potrà inoltre prestare fidejussioni, avalli, ipoteche ed altre garanzie personali e reali e consentire iscrizioni, trascrizioni ed annotamenti anche nell'interesse di terzi e per gli impegni altrui.*

*4.4 Sono comunque tassativamente escluse: l'attività di intermediazione mobiliare di cui all'art.1 della legge 2 gennaio 1991 n.1, richiamate in specie le norme abrogative e modificative di cui al D.Lgs. 23 luglio 1996 n.415 e D. Lgs. 24 febbraio 1998 n.58; la sollecitazione del pubblico risparmio; l'esercizio nei confronti del pubblico delle attività di cui all'art.106 comma 1 Decreto Legislativo 385 del 1993 e s.m.i..";*

Sempre dallo Statuto (art. 7) risulta altresì il divieto di cessione delle quote societarie a privati è rilevabile dallo Statuto della Centro Pluriservizi S.p.A.; anche in questo caso si riporta il testo dell'articolo in questione:

*"Art.7 – Soci 7.1 Possono essere soci della Società tutte le pubbliche amministrazioni di cui all'art.1, comma 2 del Decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165. Non è consentita la partecipazione alla Società di capitali privati....".*

La dimostrazione che oltre l'80% del fatturato CPS è stato effettuato nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci è rilevabile dai verbali delle assemblee dei soci per l'approvazione dei bilanci annuali.

L'istituzione e formalizzazione statutaria del controllo analogo e modalità di svolgimento dello stesso è rilevabile all'art. 31 dello Statuto Sociale ed il funzionamento dello stesso è regolamentato dalle "Modalità per la nomina, la composizione ed il funzionamento del Comitato di Controllo Analogo previsto dall'art. 31 del vigente Statuto" consultabile sul sito [www.centropluriservizi.com](http://www.centropluriservizi.com) – Società Trasparente – Disposizioni Generali – Atti di Centropluriservizi Spa.

Infine, il rispetto degli adempimenti in materia di personale, di trasparenza e anticorruzione è garantito rispettivamente da:



# COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI

## Provincia di Arezzo

- Regolamento interno per il reclutamento del personale, approvato dall'Assemblea dei Soci del 27/11/2017 (vedi sul sito [www.centropluriservizi.com](http://www.centropluriservizi.com) – Società Trasparente – Disposizioni Generali – Atti di Centropluriservizi Spa);
- Piano Triennale anticorruzione 2016/2018, approvato dall'Assemblea dei Soci in data 28/01/2016, e successivi aggiornamenti annuali;
- Programma Triennale per la trasparenza e l'integrità 2016/2018

I suddetti ultimi due atti sono reperibili sul sito [www.centropluriservizi.com](http://www.centropluriservizi.com) – Società Trasparente – Disposizioni Generali – Piano Triennale di Prevenzione della corruzione.

### 10. CONCLUSIONI

In conclusione, quindi, la scelta di ricorrere all'affidamento alla propria società partecipata Centro Pluriservizi Spa è:

- coerente con il panorama normativo di riferimento;
- dettata da ragioni di efficienza anche economica nell'utilizzo di tale strumento.

Nello specifico:

- la società Centro Pluriservizi spa, quale società a totale partecipazione pubblica, si configura quale società in linea con i principi dettati dagli artt. 5 e 192 del D.lgs. 50/2016, nonché art. 7 d.lgs. 36/2023, e dall'art.16 del D.Lgs. n.175/2016, 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, il cui art. 4, comma 2, lettera a) prevede che la Centro Pluriservizi possa essere affidataria di attività connesse alla organizzazione e gestione del servizio di refezione scolastica;

La società Centro Pluriservizi spa presenta quindi tutti i requisiti richiesti per l'affidamento *in house* per la gestione del servizio affidato.

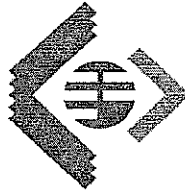
nello specifico emerge quanto segue:

- l'evidente convenienza economica dell'offerta CPS;
- CPS può perseguire ovvie economie di scala, operando nell'interesse di una pluralità di Comuni soci, con evidenti dirette ricadute positive in termini di spesa e riduzione dei costi di medio-lungo periodo e con vantaggi in termini di integrazione dei servizi e coordinamento delle attività;
- tale integrazione di servizi consente un monitoraggio dei servizi maggiormente indipendente dalla struttura interna al Comune e consente di realizzare proficue interazioni operative con gli altri soggetti pubblici che ad essa partecipano;
- si ricorre ad uno strumento già in possesso dell'amministrazione comunale, che è stato creato proprio per la gestione di taluni servizi e lo svolgimento di attività aventi diretta attinenza con l'attività istituzionale degli enti soci;
- la gestione del servizio in esame viene affidata ad un soggetto gestore con consolidata e assodata esperienza e affidabilità, nei confronti del quale il Comune mantiene rilevanti poteri di indirizzo, controllo e coordinamento, che consentono all'amministrazione di avere una conoscenza diretta, e conseguente possibilità di intervento, rispetto alle modalità di svolgimento del servizio di refezione scolastica;
- è consentita una programmazione di investimenti per migliorare il rapporto con la clientela/utenza e mantenere gli strumenti innovativi di pagamento

Terranuova Bracciolini, 15/06/2023

La Responsabile Servizi Sociali e Istruzione

Monica Cellai



**CENTROPLURISERVIZI**  
S.p.A.

Terranuova B.ni, 10/05/2023

Prot. 317/2023

Spett.le  
Comune di Terranuova Bracciolini  
Piazza della Repubblica, 16  
52028 Terranuova Bracciolini (AR)

Alla cortese attenzione  
Ufficio Scuola

Pec: protocollo.terrnuovabracciolini@cert.legalmail.it

Oggetto: servizio di refezione scolastica destinato anche ai dipendenti comunali; proposta di rinnovo del servizio in scadenza il prossimo 31/08/2023. Proposta economica e tecnica

In riferimento alla Vostra richiesta del 24/04/2023 siamo ad inviare la proposta economica e tecnica per la gestione del servizio di mensa scolastica per il periodo 01/09/2023 – 31/08/2028.

Si allega alla presente la Relazione qualitativa del servizio gestito dalla Cps spa nel triennio 2020-2023. In tale Relazione sono esposte, tra l'altro, le modalità di svolgimento del servizio, le schede tecniche merceologiche, gli interventi di manutenzione svolti e gli investimenti effettuati.

La proposta tecnica della CPS spa è quella di mantenere anche per il prossimo quinquennio il livello qualitativo del pasto in linea con quanto fino ad oggi svolto ed il mantenimento in efficienza del centro cottura.

Nel servizio proposto si confermano anche i vari progetti educativi svolti in collaborazione con la nostra consulente nutrizionista Dott.ssa Sandra Bonannini come dettagliati nella citata Relazione.

Per lo svolgimento di tale servizio, si richiede il seguente corrispettivo così articolato:

pasto alunni e personale scolastico:	€ 5,80 (cinque/80) oltre iva di legge
pasto dipendenti comunali:	€ 5,80 (cinque/80) oltre iva di legge
pasto centri estivi:	€ 5,80 (cinque/80) oltre iva di legge
colazioni centri estivi:	€ 0,85 (zero/85) oltre iva di legge

Il Suddetto corrispettivo è dettagliato nell'allegata offerta costo pasto in cui sono riportate le varie voci di costo unitario ed il corrispondente costo stimato ed è quantificato ipotizzando un nr. pasti prodotti per anno scolastico di circa 106.000.

sede legale e uffici: Sesta strada Poggilupi 353 - 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)

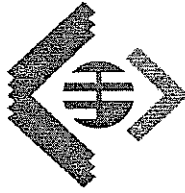
P.Iva e codice fiscale 01288290511

Tel 055/9199225 Fax 055/9198389

E - Mail: [info@centropluriservizi.com](mailto:info@centropluriservizi.com)

E-Mail certificata: [centropluriservizispa@lamiappec.it](mailto:centropluriservizispa@lamiappec.it)

REA 95762 C.C.I.A.A. di Arezzo - Capitale Sociale € 536.855,55 i.v.



**CENTROPLURISERVIZI**  
S.p.A.

L'incremento del costo pasto rispetto a quello attualmente applicato risente dell'aumento del prezzo delle materie prime, soprattutto carne, frutta e verdura che, nel rispetto delle schede tecniche merceologiche fornite dalla Vostra amministrazione devono rispettare, per quanto più possibile, i criteri di filiera corta e biologica per mantenere elevato il livello qualitativo del pasto offerto agli utenti, e dei costi energetici.

Detto costo/pasto è da ritenersi comunque congruo anche rispetto al prezzo che CPS applica agli altri comune soci affidatari del servizio di refezione scolastica, essendo comunque inferiore in quanto per il comune di Terranuova Bracciolini non è prevista l'incidenza del costo trasporto pasti poiché gli utenti usufruiscono del refettorio ubicato in prossimità dei vari plessi scolastici interessati.

I suddetti costi sono soggetti alle ulteriori seguenti condizioni economiche:

- variazione ISTAT, con cadenza semestrale, da applicare alle voci contraddistinte dai numeri 1) 5) 6) 7) 8) e 9) della tabella allegata riportante le specifiche voci di costo;
- una maggiorazione di 0,50 per i pasti – diete speciali nel caso in cui il loro numero, su base anno scolastico, superi il 5% (cinque per cento) del totale dei pasti complessivamente forniti, da applicarsi sui pasti – diete speciali eccedenti tali limite;
- una maggiorazione di € 1,50 (uno/50) per il costo pasti dipendenti nel caso in cui il vs. Ente optasse per fornire ai dipendenti comunali un doppio menù;
- una revisione in aumento e/o diminuzione del prezzo a pasto nel caso in cui vi sia una variazione del 3% (tre per cento) del numero dei pasti effettivamente prodotti e forniti rispetto al numero dei 106.000 pasti ipotizzato per la costruzione del costo industriale
- la previsione di una clausola contrattuale che disciplini un equilibrio del corrispettivo nel caso in cui sopravvengano circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto.

Restiamo in attesa e comunque a Vostra disposizione per qualsiasi ulteriore informazione e/o chiarimento.

Cordiali saluti.

Centro Pluriservizi S.p.A.  
L'Amministratore Unico  
Dott. Riccardo Panichi

Allegati:

- Tabella di dettaglio costo pasto;
- Relazione qualitativa del servizio e relativi allegati

sede legale e uffici: Sesta strada Poggilupi 353 - 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)  
P.Iva e codice fiscale 01288290511  
Tel 055/9199225 Fax 055/9198389  
E - Mail: [info@centropluriservizi.com](mailto:info@centropluriservizi.com)  
E-Mail certificata: [centropluriservizispa@lamiapec.it](mailto:centropluriservizispa@lamiapec.it)  
REA 95762 C.C.I.A.A. di Arezzo - Capitale Sociale € 536.855,55 i.v.

## Relazione tecnica qualitativa del servizio di refezione scolastica Comune di Terranuova Bracciolini

Il servizio di refezione scolastica affidato dal Comune di Terranuova Bracciolini alla Società Centro Pluriservizi Spa è attualmente svolto con il **personale** indicato nella seguente tabella:

MANSIONE	N. ADDETTI
CAPO CUOCO	1
CUOCO	3
AMMINISTRATIVI DIPENDENTI CPS	1
AIUTO CUOCO	3
ADDETTO PULIZIE	3
ADDETTO TRASPORTO	1
ADDETTI DISTRIBUZIONE PASTI/PULIZIE REFETTORI	6
COORDINATORE SERVIZI	1
Totale addetti	18

Il **personale** di cui sopra, esclusa la figura amministrativa dipendente CPS, è alle dipendenze della Cooperativa Margherita+ che si è aggiudicata la gara di appalto per il servizio di produzione pasti, trasporto, sporzionatura e pulizie con durata fino al termine dell'anno scolastico 2022/2023 per un importo di € 1.600.000,00.

La dipendente amministrativa di CPS dislocata presso gli uffici del centro cottura di Via Adige – Terranuova Bracciolini, svolge le seguenti mansioni:

- Ordini e rapporti fornitori per mensa scolastica
- Controllo delle materie prime alla consegna
- RegISTRAZIONI carico e scarico di magazzino – inventari –
- Responsabile del piano di autocontrollo per gli acquisti derrate alimentari
- RegISTRAZIONI delle verifiche sugli apprestamenti per l'emergenza
- RegISTRAZIONI presenze e pasti particolari giornalieri per predisposizione prospetti mensili
- Gestioni certificati medici/motivi religiosi alunni, docenti, collaboratori scolastici
- Collaborazione con la dietista, per stesura menù scolastico
- Rapporti con le scuole, insegnanti, collaboratori scolastici e relative segreterie
- Rapporti ufficio scuola comune di Terranuova Bracciolini
- Gestione vari interventi tecnici necessari nei punti di sporzionatura e presso la cucina di Terranuova B.ni.

**I pasti prodotti nel periodo di durata dell'affidamento sono i seguenti:**

**anno 2020 n. 59.550 (pandemia COVID 19)**

**anno 2021 n. 91.805**

**anno 2022 n. 101.134**

**anno 2023 n. 106.028 STIMATI**

Il **servizio di trasporto** pasti riguarda la scuola dell'Infanzia "Italo Calvino" ed è effettuato con mezzi di trasporto di proprietà della Cooperativa adeguati alle norme di igiene per il trasporto alimenti.

## Relazione tecnica qualitativa del servizio di refezione scolastica Comune di Terranuova Bracciolini

Nella suddetta scuola materna sono somministrate quotidianamente le **colazioni** con servizio apparecchiatura tavoli (tovaglie, tovaglioli, bicchieri ecc.) sporzionatura e successivo riordino e pulizie.

Centro Pluriservizi Spa fornisce alla Cooperativa le materie prime per la produzione dei pasti acquistando direttamente i **prodotti alimentari** e di consumo nel rispetto del Codice Appalti. Particolare attenzione viene attribuita agli affidamenti delle forniture di prodotti alimentari le cui caratteristiche sono stabilite dalle Schede Tecnico- Merceologiche che rispettano i seguenti requisiti:

- Frutta e verdura di provenienza esclusivamente italiana
- Pane di provenienza locale e di filiera corta prodotto esclusivamente con farine toscane
- Pasta di provenienza locale e di filiera corta prodotta esclusivamente con farine toscane
- Carni bovine di provenienza locale e di filiera corta da animali allevati e macellati localmente
- Carni suine di provenienza locale e di filiera corta da animali nati, allevati e macellati localmente
- Carni bianche classe "A" proveniente da allevamenti italiani allevati a terra e non in batteria
- Altri prodotti alimentari (riso, latte, formaggi, yogurt, prodotti surgelati, prodotti per diete particolari ecc.) sono tutti di provenienza italiana molti dei quali BIOLOGICI (rispetto dei C.A.M.)

Nell'affidamento del servizio alle ditte appaltatrici la CPS assicura che le stesse rispettino l'osservanza delle norme di carattere previdenziale, assistenziale ed assicurativo in favore dei lavoratori addetti alla gestione del servizio e delle forniture, il rispetto e l'applicazione dei contratti collettivi di categoria e ogni altra norma posta a tutela della salute, della sicurezza e dei diritti dei lavoratori, oltre al rispetto della normativa previdenziale ed assicurativa ed al controllo dell'ottemperanza alla medesima normativa da parte delle imprese fornitrici.

La CPS si è sempre impegnata a sostenere i costi per i lavori di **manutenzione** ordinaria dei locali assegnati e delle attrezzature relative alle attività, nonché i costi per la sostituzione e l'incremento di eventuali attrezzature necessarie alla realizzazione dello svolgimento del servizio di refezione scolastica rinnovando in maniera incisiva la struttura della cucina, messa a disposizione dal Comune di Montevarchi, oltre che nei vari refettori oggetto del servizio (vedi elenco attrezzature allegato alla presente).

In riferimento all'art. 16 del contratto di servizio, alla scadenza dello stesso i beni mobili, manufatti e impianti strumentali alla gestione del servizio realizzati o acquisiti dalla CPS con onere a proprio carico, saranno da questa ceduti al Comune dietro corresponsione del valore residuo del bene da ammortizzare.

La **pianificazione di controlli semestrali** su tali attrezzature e la tempestività negli interventi di manutenzione straordinaria sulle stesse ha permesso a CPS di svolgere un servizio qualitativamente elevato riducendo al minimo i disagi nella produzione e distribuzione dei pasti agli utenti.

Pluriservizi provvede al pagamento dei costi relativi alla vigilanza e all'impianto di allarme ed ai costi per la revisione periodica semestrale delle apparecchiature antincendio da parte di Ditta abilitata.

Di seguito si riporta l'elenco dei contratti di manutenzione conclusi da Centro Pluriservizi S.p.A.:

- Pronto Acqua s.r.l. – manutenzione e disinfezione dispenser acqua
- C.I.M.A. di Fazzuoli Matteo – manutenzioni carpenteria metallica
- T&T Antincendio di Tancredi Antonio- manutenzione impianti antincendio
- Arno Allarmi s.r.l. – manutenzione impianto allarme

## Relazione tecnica qualitativa del servizio di refezione scolastica Comune di Terranuova Bracciolini

- N.C. Elettroimpianti snc – manutenzioni impianto elettrico
- Tecnofrigo s.r.l. – manutenzione attrezzature di cucina
- S.B. Costruzioni s.r.l. – manutenzioni edili
- CIERRE s.r.l. – analisi acqua dispenser
- Arrigucci s.r.l. – vuotatura fosse biologiche e stasatura pozzetti
- Magi Bilance s.r.l. – taratura bilance
- Knife House di Bernini Irma – affilatura lame e coltelli cucina

(vedi elenco costi manutenzioni a/s 2020/2023 fino al 31/03/2023)

### **Menu**

La Società ha incaricato una dietista di redigere annualmente il menu scolastico nel rispetto di tutti gli standard qualitativi, dell'equilibrio nutrizionale, del gusto della varietà di ricette per far scoprire agli utenti l'importanza di ogni alimento.

I pasti indicati dal menu vengono somministrati solo dopo l'approvazione da parte dell'Azienda USL Toscana Sud-Est.

Per l'elaborazione dei pasti speciali legati a gravi patologie, la Dott.ssa prende contatti con i familiari e/o il medico curante e controlla la preparazione distribuzione del vitto speciale.

La dietista verifica costantemente la qualità del servizio di ristorazione scolastica nel suo complesso, l'applicazione puntuale della cartelle dietetiche attraverso un contatto diretto con il centro cottura, controlla all'interno dei refettori scolastici il rispetto del menu giornaliero, delle norme igieniche e metodologiche per la sporzionatura verificando eventuali sprechi e controllando le motivazioni di eventuali rifiuti da parte dei bambini intervenendo sulle modifiche da apportare alle pietanze per una maggiore gradibilità del pasto.

Inoltre, mantiene contatti continui con il personale che provvede alla sporzionatura per la risoluzione tempestiva di piccoli problemi organizzativi legati alla distribuzione e alla presentazione del vitto e collabora con la capo cuoca per la sperimentazione di piatti e ricette.

### **Progetti di educazione alimentare e di formazione**

Alla dietista è stato dato incarico di svolgere anche le seguenti attività di educazione alimentare ed i rapporti con l'Ufficio scuola, i dirigenti scolastici e gli insegnanti.

I progetti proposti hanno come finalità principale la promozione alla salute e la lotta allo spreco alimentare.

### **La mensa sostenibile, ' OPERAZIONE PIATTO PULITO'**

Una delle caratteristiche della qualità del servizio fornito è il rispetto del cibo, tema di grande attualità che ci orienta verso una "mensa sostenibile", dove le parole chiave sono: il rispetto del cibo, la riduzione dell'impatto ambientale attraverso una scelta di materie prime di tipo biologico o a chilometro zero, la riduzione dello spreco alimentare.

Per far ciò è necessario sensibilizzare l'utente finale, ovvero i bambini, che pur essendo i principali fruitori del servizio, devono subire le scelte fatte da noi operatori.

Tale progetto prevede:

-Brevi interventi di presentazione del menu, da svolgere in tutte le classi della primaria e della secondaria di 1° grado,

**"Master chef"** indagine svolta durante il momento mensa ( classe 4<sup>a</sup>, 5<sup>a</sup>) finalizzata al rilevamento dei gusti alimentari dei bambini; l'obiettivo è di adeguare il menu ai gusti dei bambini riducendo così lo spreco alimentare.



Relazione tecnica qualitativa del servizio di refezione scolastica Comune di Terranuova Bracciolini

**“la frutta sui banchi di scuola”** : progetto educativo per i bambini che frequentano la classe 1<sup>a</sup> 2<sup>e</sup> 2<sup>a</sup> della scuola; 2-3 incontri con attività di laboratorio sensoriale e di trasformazione della frutta  
obbiettivo incrementare il consumo di frutta fresca di stagione  
Seguirà la distribuzione delle buste “ salva merenda”

**“la dietista in classe”** :

Progetto educativo per i bambini che frequentano la classe 3<sup>a</sup>,4<sup>a</sup>, 5<sup>a</sup> della scuola primaria;  
3 incontri lezione frontale e di laboratorio finalizzati a promuovere un corretto comportamento alimentare

**“in classe con l'esperto ”** :

incontro “aperto” rivolto ai ragazzi che frequentano la classe 2<sup>a</sup> della scuola secondaria di 1° grado; domande libere sulla corretta alimentazione

I progetti sono preceduti da incontri di presentazione con :

- dirigente scolastico
- il/la capo-plesso di ogni struttura per la presentazione del progetto;
- incontro con gli insegnanti delle classi coinvolte per programmazione incontri;
- presentazione del progetto ai genitori (intervento durante la riunione con gli insegnanti che si svolge all'inizio dell'anno scolastico, o durante una riunione programmata dagli insegnanti o dal dirigente scolastico);
- monitoraggio di tutto il progetto;
- elaborazione del materiale informativo (lettera per i genitori con allegato il calendario degli incontri, materiale ludico, ricettario).

**“Pillole di salute”**. Invio mensile di suggerimenti alimentari al comune di Terranuova Bracciolini che provvede alla sua pubblicazione sui propri canali social.

**“Corso di formazione per i componenti della commissione mensa”**

progetto educativo che si pone l'obbiettivo di formare e informare i rappresentanti dei genitori e dei docenti che compongono la commissione mensa. L'obbiettivo è di acquisire conoscenze sugli aspetti tecnico-teorici che portano alla realizzazione pratica del pasto consumato a scuola, in modo da fornire gli strumenti correttivi da utilizzare per la valutazione della qualità del pasto.

Tale progetto prevede:

- 1 incontro con il referente dell'Ufficio scuola del Comune ;
- 1 incontro con il dirigente scolastico;
- 2 incontri con componenti della commissione mensa;
- organizzazione di 1 pasto 'tutti insieme a mensa';
- consegna di materiale informativo.

**“Incontri di formazione con il personale addetto alle cucine ed alla distribuzione del vitto nei vari refettori”**

Tale attività è organizzata in collaborazione con i referenti della Cooperativa che svolge il servizio di preparazione, trasporto e sporzionatura dei pasti ; è previsto almeno un incontro durante l'anno scolastico.

Relazione tecnica qualitativa del servizio di refezione scolastica Comune di Terranuova Bracciolini

**Piano di emergenza predisposto per sopperire a improvvise situazioni di temporanea impossibilità di fornitura pasti.**

Nel caso che si verificano situazioni tali da non rendere possibile la realizzazione del menu programmato, il pasto del giorno può subire una modifica.

**A) MANCATA FORNITURA DERRATE ALIMENTARI :**

- PASTA, il primo piatto – pasta è sostituito con riso o viceversa
- CARNE o PESCE, viene sostituito dal tipo di carne o pesce che il fornitore è in grado di assicurare, oppure con alternative come prosciutto crudo o prosciutto cotto oppure formaggio fresco o stagionato a seconda della disponibilità del magazzino del centro cottura
- UOVA, vengono sostituite da un piatto freddo a base di salumi o formaggio
- VERDURA e FRUTTA, si utilizza il tipo/ tipi di verdure o frutta che il fornitore è in grado di assicurare oppure con utilizzo di verdure surgelate.

**NON CONFORMITÀ' DELLE DERRATE ALIMENTARI PRESENTI IN MAGAZZINO  
( non conformità rilevate entro la data di scadenza)**

- PASTA, viene sostituita con riso o pastina di piccolo formato destinata alle minestre
- UOVA ( per frittate o piatto a base di uovo), vengono sostituiti con preparazioni senza uovo oppure con carne di pollo o tacchino, salumi o formaggi sempre in relazione alle quantità presenti in magazzino.
- PESCE, come sopra

**ASSENZA DEL PERSONALE ADDETTO ALLA TRASFORMAZIONE / CUCINA  
non sono previste modifiche del menu**

**SCIOPERI DEL PERSONALE SCOLASTICO E COLLABORATORI SCOLASTICI.**

( il personale scolastico comunica al centro cottura il numero degli alunni presenti con molto ritardo, pertanto non vi è il tempo materiale necessario per la preparazione del pasto ) in questi casi il menu viene ' semplificato'.

- primo piatto asciutto condito con olio e parmigiano reggiano
- secondo piatto freddo con rotazione di prosciutto crudo o cotto o formaggio( secondo disponibilità del magazzino del centro cottura)
- verdura cruda.

E' sempre garantita la distribuzione di pane fresco, frutta e la preparazione dei pasti speciali.

La scuola, l'ufficio scuola comunale vengono tempestivamente informati della modifica del menu attraverso comunicati cartacei e la pubblicazione sul sito dell'azienda che gestisce il servizio di ristorazione scolastica.

Ogni variazione avviene nel rispetto delle caratteristiche energetiche e nutrizionale del menu base.

**Costo unitario preparazione e fornitura pasto Mensa Scolastica Comune di Terranuova Bracciolini**

1	Prodotti alimentari	€ 1,75
2	costo per preparazione/confezionamento pasti/pulizie e prodotti/sporzionatura e trasporto pasti	€ 2,34
3	costo per personale amministrativo Centro Pluriservizi Spa per gestione servizio mensa	€ 0,43
4	ammortamento attrezzature/macchinari	€ 0,13
5	utenze varie (gas/luce ecc.) per il centro cottura	€ 0,40
6	costi manutenzione e riparazione attrezzature/macchine centro cottura	€ 0,08
7	materiale monouso di consumo vario	€ 0,06
8	spese generali di gestione aziendali	€ 0,55
9	spese varie imputabili al centro di costo	€ 0,06
	Totale costo pasto (escluso iva di legge)	5,80

**Totale costo pasto alunni e personale scolastico (escluso iva di legge)** € **5,80**

**Totale costo pasto dipendenti comunali(escluso iva di legge)** € **5,80**

OGGETTO: CONTRATTO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO PUBBLICO DI MENSA SCOLASTICA E DI MENSA PER I DIPENDENTI COMUNALI PER GLI ANNI SCOLASTICI DAL 2023/2024 AL – 2027/2028

REP. n. \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ Atti Pubblici

### REPUBBLICA ITALIANA

L’anno 2023 (duemilaventitre) il giorno \_\_\_\_ (\_\_\_\_) del mese di agosto in Terranuova Bracciolini (AR), nella Casa Comunale avanti a me **Dott.ssa Ilaria Naldini, Segretario Generale** del predetto Comune e come tale abilitato a ricevere e rogare contratti nella forma pubblico-amministrativa nell’interesse del Comune, ai sensi dell’art. 97, 4° comma, lett. c), del T.U. approvato con D.lgs. 18.8.2000, n. 267, senza assistenza dei testimoni in conformità del disposto dell’art. 48 della Legge 16 febbraio 1913 n. 89, sono comparsi i Sigg.:

- **Dirigente/Responsabile** \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il giorno \_\_\_\_\_, cod. fiscale \_\_\_\_\_ domiciliato per la carica presso la sede comunale, quale Dirigente/responsabile \_\_\_\_\_ del Comune di Terranuova Bracciolini (AR), con sede in Terranuova Bracciolini (AR) - Piazza della Repubblica n. 16 - codice fiscale e Partita IVA 00231100512, a ciò autorizzato in virtù di Decreto del Sindaco n. 1 del 07/01/2020 ed in esecuzione della deliberazione del Consiglio Comunale n. [\*] del [\*];

- **Dott. PANICHI Riccardo**, nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_), il \_\_\_\_\_, domiciliato per la carica presso la sede sociale, quale Amministratore Unico della SOCIETÀ CENTRO PLURISERVIZI S.P.A., con

sede in Via 6° Strada di Poggilupi n.353 - 52028 - Terranuova Bracciolini (AR), – riferimento PEC: centroplurisevizispa@lamiappec.it.

Codice Fiscale, P.IVA e n. di iscrizione al Registro delle Imprese di Arezzo: 01288290511, giusta Visura Storica n. di Prot. T 519204429 del 15/06/2023 (**Allegato “A” al presente contratto**), a ciò autorizzato in esecuzione della delibera dell’assemblea soci del 13/05/2015 e successivi rinnovi, di seguito anche denominato "**CPS**" o "**Affidatario**";

Tutti i componenti, cittadini italiani, della cui identità personale e capacità giuridica di rappresentanza, io ufficiale rogante mi sono accertato a termini di legge, mi chiedono di ricevere il presente contratto, redatto in modalità elettronica in conformità al disposto dell’art.32 comma 14, del decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50, ai fini del quale:

#### **PREMESSO**

- CHE CPS costituisce società in house ai sensi dell’art. 17 del D.lgs. 19 agosto 2016 n. 175 recante “Testo unico in materia di società a partecipazione pubblica”, soggetta come tale al controllo congiunto da parte dei comuni soci, tra cui il Comune di Terranuova Bracciolini;
- CHE in particolare, l’art. 4, comma 2, lettera a) dello Statuto di CPS prevede che la stessa possa essere affidataria di attività connesse alla organizzazione e gestione del servizio di mensa scolastica;
- CHE con deliberazione n° 57 del 31/08/2011, il Consiglio Comunale di Terranuova Bracciolini ha disposto di affidare alla suddetta CPS il servizio di refezione scolastica, inteso come preparazione e somministrazione dei pasti per le scuole (di seguito anche solo il "**Servizio**"), al fine di sperimentare

una gestione economicamente più vantaggiosa del predetto servizio, tale da consentire livelli più elevati di efficacia e di economicità;

- CHE detta modalità di gestione è stata negli anni confermata, fino alla deliberazione n. 34 del 30/07/2020 con la quale il Consiglio Comunale di Terranuova Bracciolini ha rinnovato detto affidamento fino al 31.8.2023;

- CHE, con proposta trasmessa in data 10.5.2023 – prot. 317/2023 la CPS ha presentato offerta per lo svolgimento del predetto Servizio per il periodo dal 1.9.2023 al 31.8.2028, proponendo un corrispettivo così articolato:

i) pasto alunni e personale scolastico: € 5,80, oltre IVA;

ii) pasto dipendenti comunali: € 5,80, oltre IVA;

iii) pasto centri estivi: € 5,80, oltre IVA;

iv) colazione centri estivi: € 0,85, oltre IVA;

- CHE detta proposta tiene conto della disponibilità da parte della CPS della Cucina posta in Terranuova Bracciolini di proprietà del Comune e affidata in comodato gratuito a CPS con contratto rep. 9478/2011, con durata fino al 31/08/2031 salvo il recesso anticipato per l'ipotesi in cui il Servizio venga affidato a soggetti diversi rispetto alla CPS;

- CHE con deliberazione n. [•] del [•] il Consiglio comunale di Terranuova Bracciolini, nell'accettare la predetta proposta, ha riconfermato la sussistenza delle condizioni di legittimità giuridica e convenienza economica sottese alla scelta di gestione del Servizio per il tramite della propria società partecipata CPS ed ha approvato la presente bozza di contratto tra il Comune di Terranuova Bracciolini e Centro Pluriservizi spa per l'affidamento del Servizio dal 1.9.2023 al 31.8.2028;

- CHE con determina n. [•] del [•], l'Amministratore unico di CPS ha approvato la bozza del presente contratto;
  - CHE la soc. Centropoliservizi S.p.a. ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 ha stipulato polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro n. 00430.07.45535018 con la compagnia "Helvetia Compagnia Svizzera d'Assicurazione S.A." contro i rischi RCT – RCO con massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00);
  - CHE per quanto attiene ai "controlli e verifiche" previste dall'art. 99 del D.lgs. 36/2023, si precisa che la Centro Pluriservizi S.p.A., quale società "in house" del Comune di Terranuova Bracciolini, rientra nella fattispecie di cui all'art.83 comma 3 lettera a) del d.lgs. 159/2011, con la conseguenza che non occorre acquisire la documentazione antimafia; anche gli adempimenti di cui alla L. 136/2010 (tracciabilità sui flussi finanziari), non trovano applicazione al presente contratto in considerazione del fatto che, come precisato da Anac con comunicato 31/07/2017, non risultano integrati gli elementi costitutivi del contratto d'appalto (per difetto del requisito della terzietà);
  - CHE è stato acquisito DURC online con esito "positivo" con n. di prot. INPS\_21990290 in data [•] e scadenza il [•];
- Tanto premesso e considerato parte integrante e sostanziale al presente atto

## **STIPULANO E CONVENGONO QUANTO SEGUE**

### **ART. 1 - PREMESSE**

Le premesse costituiscono parti integranti ed essenziali del presente contratto, in quanto costituiscono condizioni preliminari essenziali ed irrinunciabili per l'assunzione dei diritti e delle disposizioni volute dalle parti con il presente contratto.

## **ART. 2 - FINALITÀ**

Il presente contratto disciplina i rapporti tra il Comune e l'Affidatario con riferimento alle funzioni e agli obblighi meglio definiti ai successivi articoli 3 e 4.

## **ART. 3 - OGGETTO DEL CONTRATTO**

Costituisce oggetto del presente contratto l'affidamento, da parte del Comune, delle seguenti attività, che l'Affidatario si obbliga ad eseguire, connesse allo svolgimento del servizio di "refezione scolastica":

- a) acquisto delle derrate alimentari nel rispetto delle Schede tecnico merceologiche prodotti alimentari fornite dal Comune ed allegate al presente atto **(Allegato B)**.
- b) preparazione dei pasti in tutte le sue fasi nel rispetto delle tabelle dietetiche previste secondo le norme regionali di settore e della Carta dei Servizi definita dal Comune in collaborazione con CPS;
- c) stoccaggio e conservazione delle derrate;
- d) fornitura di pasti in variante per diete dietro presentazione di certificato medico in caso di intolleranza o per motivi di religione o per scelte alimentari (vegetariani, etc.);



- e) trasporto dei pasti tramite personale proprio o terzi entro 30 minuti dall'ultimazione delle operazioni di produzione e confezionamento. Il ricevimento dei pasti deve avvenire almeno 10-15 minuti prima dell'orario di somministrazione, per consentire l'apparecchiatura in anticipo;
- f) preparazione dei refettori e apparecchiatura dei tavoli;
- g) fornitura di quanto necessario per la consumazione di cibi e bevande, in particolare: condimenti, tovaglie, tovaglioli, accessori per la distribuzione, stoviglie, piatti, posate, bicchieri e quant'altro necessario;
- h) sporzionatura e/o distribuzione dei pasti presso i refettori;
- i) sgombero e pulizia dei locali di consumo dei pasti, della cucina, delle pertinenze e dei locali funzionalmente annessi, di sporzionamento, di lavaggio, spogliatoi e servizi ad uso esclusivo del personale addetto al servizio di refezione;
- j) lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati;
- k) rifornimento accessori e condimenti per pasto successivo;
- l) ritiro delle stoviglie e posateria e comunque di tutto quanto sia servito alla consumazione del pasto;
- m) raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti.

#### **ART. 4 - FUNZIONI DEL COMUNE**

Permangono in capo al Comune tutte le funzioni attinenti la programmazione degli interventi, la destinazione delle risorse economico-finanziarie, la definizione degli obiettivi e degli indirizzi politico-amministrativi, l'esercizio di poteri autoritativi, e comunque ogni attività che comporti rapporto con l'utenza, nonché i seguenti processi gestionali, stante

la loro attinenza alle funzioni istituzionali dell'ente locale, di seguito elencate in maniera esemplificativa e non esaustiva:

- a) definizione delle modalità di controllo e svolgimento delle attività di controllo;
- b) individuazione dei criteri di ammissione degli utenti al servizio di refezione scolastica;
- c) determinazione delle tariffe per la consumazione dei pasti da richiedere agli utenti;
- d) riscossione delle tariffe, accertamento dei pagamenti effettuati e delle insolvenze, con procedure conseguenti, attività che peraltro il Comune ha affidato, con separato atto, alla stessa CPS;
- e) predisposizione dei capitolati tecnici di ogni derrata;
- f) presa d'atto del manuale HACCP e successive variazioni, predisposto dall'Affidatario;
- g) presa d'atto del piano di emergenza predisposto dall'Affidatario per sopperire a improvvise situazioni di temporanea impossibilità di fornitura pasti;
- h) presa d'atto delle tabelle dietetiche e dei menù predisposti, secondo le Linee guida nazionali e regionali, dall'Affidatario ed approvati dalla competente Azienda USL;
- i) gestione dei rapporti con l'Istituto Comprensivo;
- j) effettuazione di controlli nello svolgimento del servizio, avvalendosi di personale competente, avendo cura di non recare pregiudizio al regolare svolgimento del servizio. (controllo della qualità dei pasti e delle forniture, istituzione di apposita Commissione Mensa);

k) definizione e approvazione della Carta del Servizio o altro documento in cui siano indicati gli standard di qualità redatti in collaborazione con l'Affidatario;

#### **ART. 5 - OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO E DEL COMUNE**

CPS è responsabile del corretto svolgimento delle attività affidate con il presente contratto.

CPS si impegna, come peraltro espressamente previsto nel relativo contratto di comodato della Cucina, a mantenere in efficienza, per la durata dell'affidamento, tutti gli impianti e le apparecchiature, garantendo il rispetto delle norme vigenti in materia.

L'Affidatario si obbliga altresì ad assicurare – e a far assicurare da parte di eventuali ditte appaltatrici di proprie commesse - l'osservanza delle norme di carattere previdenziale, assistenziale ed assicurativo in favore dei lavoratori addetti alla gestione del servizio, il rispetto e l'applicazione dei contratti collettivi di categoria e ogni altra norma posta a tutela della salute, della sicurezza e dei diritti dei lavoratori.

CPS è inoltre obbligato al rispetto della normativa previdenziale ed assicurativa ed al controllo dell'ottemperanza alla medesima normativa da parte delle imprese fornitrici.

Compete altresì all'Affidatario CPS:

- a) il pagamento delle utenze (acqua, luce, gas, telefono) funzionali allo svolgimento del servizio (con intestazione a proprio nome dei contratti di fornitura);
- b) stabilire la procedura di trasmissione degli ordinativi al centro cottura;

- c) la predisposizione del sistema di controllo HACCP, in relazione a tutta la filiera;
- d) definire un piano di emergenza nel caso in cui per qualsiasi ragione non fosse possibile temporaneamente la fornitura dei pasti;
- e) favorire l'espletamento di controlli da parte del Comune;
- f) il pagamento dei costi relativi alla vigilanza e all'impianto di allarme;
- g) la revisione periodica semestrale delle apparecchiature antincendio da parte di Ditta abilitata i cui dati dovranno essere comunicati a questo Ente;
- h) la responsabilità del trattamento dei dati secondo la vigente normativa europea e nazionale e il rispetto della sicurezza sul lavoro, ai sensi del D.lgs. n. 81/08 e s.m.i.;
- i) predisposizione del piano emergenza ai sensi D. lgs. n. 81/2008.

Il Comune si obbliga ad assicurare all'Affidatario le condizioni necessarie alla migliore gestione delle funzioni affidate con il presente contratto.

#### **ART. 6 - GESTIONE CENTRO DI COTTURA**

Il Comune conferma, per quanto occorrer possa, la concessione in comodato d'uso gratuito alla CPS dei locali destinati a centro di cottura, refezione e stoccaggio scorte, beni minuti e di consumo strumentali, di proprietà del Comune, posto in Via Adige n. 1, rimandando in toto per la relativa regolamentazione a quanto disposto nel contratto di comodato.

#### **ART. 7 – FORNITURA DEI PASTI**

L'Affidatario assicura la fornitura dei pasti agli alunni, agli insegnanti ed al personale ausiliario dell'Istituto comprensivo di Terranuova Bracciolini.

L’Affidatario si impegna altresì a fornire i pasti ai dipendenti ed agli amministratori del Comune di Terranuova Bracciolini.

#### **ART. 8 - DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente contratto ha la durata di 5 (cinque) anni scolastici - 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 – ed avrà durata complessiva dal 1.9.2023 al 31.8.2028.

A cadenza annuale le parti si impegnano a verificare termini e condizioni del presente contratto, alla luce dei risultati della gestione del servizio affidato, delle tariffe e di ogni altra circostanza sopravvenuta afferente lo svolgimento dei servizi affidati.

L’Affidatario prende espressamente atto che le attività affidate sono funzionali e connesse all’espletamento di un servizio di pubblico interesse da parte del Comune, per cui si impegna a garantire la continuità del servizio.

#### **ART. 9 - RAPPORTI ECONOMICI**

Il Comune, tenuto conto delle funzioni mantenute nella propria competenza, corrisponderà all’Affidatario un importo per ciascun pasto erogato di euro 5,80 (cinque virgola ottanta) + IVA di legge per i pasti degli alunni della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria, degli insegnanti e del personale ausiliario in servizio presso l’Istituto Comprensivo di Terranuova Bracciolini. Detto importo (di euro 5,80/pasto + IVA), sarà altresì applicato anche per i dipendenti e amministratori del Comune di Terranuova Bracciolini; le

colazioni ai centri estivi, invece, il corrispettivo unitario viene fissato in euro 0,85 oltre IVA.

I prezzi di cui sopra, come da Nota della Società Centropluriservizi s.p.a. Prot. N. 317/2023 sono comprensivi di forniture, trasporto presso la scuola materna, sporzionamento, pulizia e servizio manutentivo, oltre a vari progetti educativi svolti in collaborazione con la consulente nutrizionista di Centropluriservizi.

Nello specifico il prezzo è composto dalle seguenti voci di costo:

<b>Voci di Costo</b>	<b>Importo</b>
1) prodotti Alimentari	€ 1,75
2) costo per preparazione/confezionamento pasti/pulizie e prodotti/sporzionatura e trasporto pasti	€ 2,34
3) costo per personale amministrativo Centro Pluriservizi Spa per gestione servizio mensa	€ 0,43
4) ammortamento attrezzature/macchinari	€ 0,13
5) utenze varie (gas/luce ecc.) per il centro cottura	€ 0,40
6) costi manutenzione e riparazione attrezzature/macchine centro cottura	€ 0,08
7) materiale monouso di consumo var	€ 0,06
8) spese generali di gestione aziendali	€ 0,55
9) spese varie imputabili al centro di costo	€ 0,06
<b>Totale</b>	<b>€ 5,80</b>

Considerato che il predetto prezzo unitario è stato proposto da CPS sulla base di una stima di 106.000 pasti prodotti per anno scolastico, che porta ad un numero ipotetico di 530.000 pasti per tutta la durata del rapporto, il presente contratto ha un valore stimato di euro 3.074.000 (tremilionesettantaquattromila /00), oltre IVA di legge per un importo complessivo di euro 3.196.960,00 (tremilionicentonovantaseimilanovecento sessanta/00).

#### **Art. 10 – PAGAMENTI - FATTURAZIONE**

L’Affidatario dovrà presentare fattura mensile sulla base dei pasti erogati nel mese precedente allegando apposito rendiconto dei pasti erogati. La fatturazione dovrà essere emessa in modalità elettronica ai sensi della Legge 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214 e dell’art. 25 – comma 1 del D.L. 66/2014.

Il Codice IPA ufficio per la fatturazione è: 2NHY8W.

Le fatture saranno liquidate dal Comune entro 30 gg. dalla data del ricevimento sulla Piattaforma sDi. Il pagamento delle fatture avrà luogo, fatto salvo il disposto del D.M. 18 gennaio 2008 n° 40 e la verifica della regolarità contributiva attraverso l’acquisizione del DURC.

#### **ART. 11 - DIVIETO DI CESSIONE**

È fatto divieto all’Affidatario di cedere o trasferire a terzi i diritti nascenti dal presente contratto.

Non configurano cessione del contratto le operazioni di fusione, incorporazione o scorporo.

#### **ART. 12 - FUNZIONI DI STAZIONE APPALTANTE**

Ai fini dell'attuazione di quanto riportato all'art.3, ultimo comma, per consentire all'Affidatario di gestire al meglio le attività oggetto del presente contratto, si prevede espressamente la possibilità, da parte dello stesso di poter esternalizzare in toto il Servizio, anche per parti, fermo restando che detto affidamento dovrà avvenire nel rispetto delle norme di legge in tema di evidenza pubblica e ferma la responsabilità diretta dell'Affidatario per tutte le prestazioni erogate.

#### **ART. 13 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di gravi e ripetute inadempienze da parte di Centro Pluriservizi SpA rispetto agli impegni assunti con il presente contratto, ovvero di gravi e ripetute violazioni di disposizioni normative che regolamentano lo svolgimento delle attività affidate, il Comune potrà risolvere unilateralmente il presente contratto.

La risoluzione del contratto nelle predette ipotesi dovrà essere preceduta da apposita diffida ad adempiere, con l'intimazione a CPS di rimuovere le cause di inadempimento entro un termine prefissato, comunque non inferiore a 30 giorni. Il vano decorso del termine di cui sopra senza adeguate giustificazioni da parte di CPS, comporterà la risoluzione di diritto del contratto, fatto salvo il risarcimento del danno conseguente all'inadempimento.

#### **ART. 14 – ADEGUAMENTO DEL PREZZO PASTO**



Le parti convengono di adeguare il prezzo pasto come convenuto all'art. 9 nelle seguenti ipotesi:

i) aggiornamento ISTAT, con cadenza semestrale, da applicare alle voci di costo contraddistinte dai numeri 1) 5) 6) 7) 8) e 9) della tabella di cui all'art. 9;

ii) aggiornamento in funzione dell'adeguamento del CCNL dei dipendenti del soggetto appaltatore a cui la CPS affiderà il servizio di preparazione/confezionamento/sporzionatura pasti per la voce di costo contraddistinta dal numero 2) della tabella di cui all'art. 9; rimane fermo che detto adeguamento sarà riconosciuto dal Comune nei limiti in cui CPS dimostri di aver corrisposto analogo adeguamento al predetto appaltatore;

iii) aggiornamento in funzione dell'adeguamento del CCNL dei dipendenti della CPS per la voce di costo contraddistinta dal numero 3) della tabella di cui all'art. 9;

Ferme le predette condizioni di adeguamento, le Parti convengono, nel rispetto dell'art. 9, comma 4, d.lgs. 36/2023, un monitoraggio annuale, da svolgersi in contraddittorio al termine di ciascun anno scolastico, rivolto a verificare l'eventuale sopravvenienza di circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea e all'ordinaria fluttuazione economica, tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la cui sussistenza darà diritto alla parte svantaggiata di ottenere la rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali.

## **ART. 15 – SCADENZA DELL’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

Come peraltro previsto nel Contratto di Comodato al quale integralmente si rimanda, alla scadenza dell'affidamento del servizio, l'Affidatario restituirà al Comune tutti i beni a lui affidati in buono stato di conservazione salvo il normale deterioramento d'uso.

Alla scadenza dell'affidamento del servizio, i beni mobili, mobili registrati, manufatti e impianti strumentali alla gestione del servizio realizzati o acquisiti dall'Affidatario con onere a proprio carico, saranno da questi ceduti al Comune dietro corresponsione del valore a libro del bene, qualora sia stato preventivamente comunicato l'acquisto da parte di CPS al Comune.

Alla scadenza del presente contratto il Comune subentrerà negli eventuali contratti in corso stipulati dall'Affidatario per lo svolgimento delle attività affidate, senza che all'Affidatario possa derivare alcun onere, diretto o indiretto, da tale subentro.

#### **ART. 16 - PERSONALE**

L'Affidatario sarà garante dell'idoneità del personale, proprio o dell'appaltatore a cui affiderà i diversi segmenti del Servizio, addetto allo svolgimento di tutte le attività affidate ai sensi del presente contratto, sollevando il Comune da ogni responsabilità e dell'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili ai servizi oggetto della presente gara, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la stessa, e di impegnarsi a osservare tutte le norme medesime, così come meglio individuato nel Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI) allegato al presente atto ( **Allegato C**).

## **ART. 17 - COMUNICAZIONI**

Qualsiasi comunicazione relativa al presente contratto dovrà essere effettuata tramite P.E.C. A tal fine, le parti eleggono come domicili contrattuali i seguenti indirizzi:

- Comune: Comune di Terranuova Bracciolini, Piazza della Repubblica n. 16 – 52028 Terranuova Bracciolini (AR) – Fax 0559194656 – PEC: protocollo.terranuovabracciolini@cert.legalmail.it;

- CPS: Società Centro Pluriservizi S.p.A. - 6/A Strada di Poggilupi n. 353 – 52028 Terranuova Bracciolini (AR) - Fax 0559198389 – PEC: centropurisevizispa@lamiappec.it.

Nessuna altra forma di comunicazione sarà ritenuta valida.

## **ART.18 - NORMA DI COMPORTAMENTO DI COLLABORATORI E/O DIPENDENTI DELLA SOCIETA' AFFIDATARIA**

La Società Centropurisevizispa si obbliga, nell'esecuzione dell'appalto, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini approvato con deliberazione di G.C. n. 12 del 28/01/2014.

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per l'Amministrazione comunale la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

## **ART.19 - INCOMPATIBILITÀ EX DIPENDENTI COMUNALI**

La CPS, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti del Comune di Terranuova Bracciolini che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune nei confronti del medesimo affidatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

#### **ART.20 - NORMATIVA IN MATERIA DI PRIVACY**

Tutti i dati comunicati dalle parti sono trattati dalle stesse nella persona dei rispettivi titolari dei trattamenti ai sensi del Regolamento UE 2016/679 per le finalità previste dal presente contratto. I dati sono trattati per il tempo strettamente necessario per le finalità per i quali sono stati raccolti e in ogni momento sarà possibile esercitare i propri diritti ai sensi degli artt. 7, 15, 16, 17, 18, 20, 21 e 22 del Regolamento UE n 2016/679. L'informativa completa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 è consultabile per il comune all'indirizzo url: [www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it](http://www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it), e presso la sede del titolare. Per il comune di Terranuova Bracciolini il titolare del trattamento è individuato nella persona del sindaco pro-tempore, domiciliato per la carica presso il comune di Terranuova Bracciolini con sede in Piazza della Repubblica 16. Per la CPS, l'informativa relativa al trattamento dei dati effettuata dalla stessa è consultabile presso la sede della stessa, ovvero. Per la società Centropiuriservizi s.p.a. il titolare del trattamento dati è individuato nella persona del **Dr. Panichi Riccardo**, già in precedenza

generalizzato in quanto stipulante del presente atto in nome e per conto della stessa società.

La CPS sarà nominata quale responsabile esterno al trattamento dei dati con apposito atto allegato al presente contratto (**Allegato D**).

#### **ART. 21 - RESPONSABILE DEL CONTRATTO DELLA SOCIETA' CENTROPLURISERVIZI NEI CONFRONTI DEL COMUNE**

La CPS nomina quale responsabile dell'esecuzione del contratto, per tutta la durata dello stesso, il **Dr. Panichi Riccardo**, già in precedenza generalizzato in quanto stipulante del presente atto in nome e per conto della stessa società.

#### **ART. 22 - RESPONSABILE DEL CONTRATTO PER IL COMUNE DI TERRANUOVA BRACCIOLINI**

Il Comune di Terranuova Bracciolini nomina quale responsabile dell'esecuzione del contratto, per tutta la durata dello stesso, la dott.ssa Monica Cellai in qualità di P.O Servizi Sociali e Istruzione dell'Ente.

#### **ART. 23 - RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 36/2023, il Responsabile Unico del Procedimento Amministrativo di cui al presente contratto è stato designato nella persona della dott.ssa Monica Cellai in qualità di P.O Servizi Sociali e Istruzione del Comune di Terranuova Bracciolini.

#### **ART. 24 - CONTROVERSIE**

In caso di controversie che dovessero insorgere in relazione all'esecuzione dei lavori di cui al presente contratto si applicano le disposizioni di cui agli artt. da 211 e 212 del d.lgs. 36/2023, con espressa esclusione della competenza del Collegio Arbitrale.

In caso di contenzioso giudiziario si riconosce la competenza in via esclusiva, con espressa esclusione di qualsiasi foro alternativo, del Tribunale di Arezzo.

#### **ART. 25 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese contrattuali, ivi comprese quelle per bollo, tasse, registrazioni, imposte e diritti, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico di CPS, che le assume.

#### **ART. 26 - NORME FISCALI**

Ai fini della registrazione e dell'applicazione dei relativi tributi, le parti dichiarano che la prestazione oggetto del presente contratto è sottoposta al regime fiscale dell'I.V.A. nella misura di legge, per cui è applicabile l'imposta in misura fissa a mente del D.P.R. 26.4.1986, n. 131, art. 40. Per il presente contratto l'Imposta di Bollo è assolta in modalità telematica mediante "Modello Unico Informativo" ai sensi dell'art. 1, comma 1/bis del D.P.R. 642 del 26.10.1972 come modificato dal D.M. 22/02/2007.

#### **ART. 27 - NORME DI RINVIO**

Per quanto non previsto nel presente contratto e negli atti ad esso allegati, le Parti, di comune accordo, pattuiscono di fare rinvio alle norme del d.lgs.

36/2023 e ss.mm.ii., al Codice Civile, al Regolamento per la Contabilità Generale dello Stato.

#### **ART. 28 – ALLEGATI**

Sono allegati al presente Contratto, a farne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

Allegato A: Visura camerale della società Centro Pluriservizi SPA

Allegato B: Schede tecnico merceologiche prodotti alimentari

Allegato C: DUVRI

Allegato D: Atto di nomina al trattamento esterno dei dati.

Io sottoscritto, Segretario Comunale, a richiesta delle parti qui convenute e costituite come sopra espresso, ho ricevuto il presente atto, il quale ad alta ed intelligibile voce, ho poi letto alle parti stesse, le quali, da me interpellate, lo hanno riconosciuto per forma e contenuto conforme alla loro volontà, liberamente manifestatami secondo la legge, lo confermano pertanto in ogni sua parte, (ivi compresi gli allegati, dei quali, essendo ben noti e cognitivi alle parti, ho omesso la lettura), sottoscrivendolo insieme a me Segretario con firma digitale.

Il contratto è stato redatto in modalità informatica da persona di mia fiducia, e si compone di numero ventidue pagine a video e due righe della ventitreesima senza le firme, fino qui.

Io, sottoscritto pubblico ufficiale rogante, attesto che i certificati di firma utilizzati dalle parti sono validi e conformi al disposto dell'art. 1, comma 1, lett. f) del D. Lgs. n. 82/2005.

Per il Comune di Terranuova Bracciolini:

\_\_\_\_\_

Per la Società Centropurizerizi S.p.A.

Dr. Panichi Riccardo

L' "Ufficiale Rogante" (il Segretario Comunale)

Dott.ssa Ilaria Naldini