

RELAZIONE EX ART. 30 D.LGS. n. 201/2022

SITUAZIONE GESTIONALE

SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI RILEVANZA ECONOMICA:



RICOGNIZIONE PERIODICA AL 31/12/2022

1. TIPOLOGIA DEL SERVIZIO AFFIDATO

Gestione del servizio ristorazione collettiva

Modalità di Gestione

X affidamento a terzi mediante procedura ad evidenza pubblica (concessione di servizi)

- affidamento a società mista
- affidamento a società in house
- gestione in economia mediante aziende speciali di cui all'art. 114 TUEL

Dati Identificativi

EURORISTORAZIONE SRL

sede legale: 36040 Torri Di Quartesolo (VI)

via Savona n.144

n. rea: vi – 199180

c.f.: 01998810244

data iscrizione registro imprese: 19/02/1996

sezione: ordinaria

data atto di costituzione: 29/04/1988

durata della società: termine 31/12/2050

Oggetto Sociale

L'attività che costituisce l'oggetto sociale consiste in:

1. produzione e commercializzazione di pasti e di alimenti in genere per mense, collettività, ospedali, negozi e ristoranti; gestione di mense, posti di ristoro, alberghi e ristoranti; commercio all'ingrosso ed al minuto di qualsiasi prodotto dell'alimentazione e della ristorazione; qualsiasi attività inerente il servizio di ristorazione e la somministrazione di alimenti e bevande al pubblico, compresa la gestione di buoni pasto;
2. assunzione e l'esecuzione, sia a favore di privati che di società ed enti, di lavori e servizi di pulizia in genere, compresi, nei limiti di legge, i servizi di nettezza urbana;
3. assunzione e l'esecuzione, sia a favore di privati che di società ed enti, di lavori e servizi di lavanderia e stireria in genere;
4. assunzione e l'esecuzione sia a favore di privati che di società ed enti, di lavori e servizi di disinfezione, disinfestazione, igienizzazione, derattizzazione, deterzione, decontaminazione, sanificazione di ambienti e prodotti in genere;
5. assunzione e l'esecuzione sia a favore di privati che di società ed enti, di lavori e servizi di archiviazione documenti, facchinaggio, gestione di magazzini, e logistica in genere;
6. assunzione e l'esecuzione sia a favore di privati che di società ed enti, di assistenza infermieristica, accompagnamento di disabili, assistenza domiciliare in genere;
7. assunzione e l'esecuzione sia a favore di privati che di società ed enti, di servizi rifacimento stanze e letti, lavaggio stoviglie e riassetto cucine;
8. l'assunzione e l'esecuzione sia a favore di privati che di società ed enti, di servizi di guardiania, custodia di beni ed ambienti in genere;
9. assunzione e l'esecuzione sia a favore di privati che di società ed enti, di servizi di gestione e coltivazione del verde;
10. assunzione e l'esecuzione sia a favore di privati che di società ed enti, di lavori e servizi di manutenzione ordinaria e straordinaria di opere edili, impianti idraulici, elettrici, serramenti, caldaie;
11. assunzione di partecipazioni, sia direttamente che indirettamente, in altre società od enti italiani ed esteri, aventi oggetto analogo o affine al proprio, allo scopo di stabile investimento e non ci collocamento presso terzi;
12. coordinamento tecnico, amministrativo e finanziario delle società partecipate, fornendo loro assistenza in termini di elaborazione e gestione dei dati contabili ed aziendali, ivi inclusa la gestione dei servizi di gestione paghe e amministrazione del personale. Lo svolgimento delle attività sopra descritte potrà essere svolto anche mediante appalti a terzi, costituzione di associazioni temporanee di imprese, partecipazione a consorzi in

genere e contratti, cosiddetti, di global service. La società potrà compiere tutte le operazioni commerciali, mobiliari, immobiliari e finanziarie necessarie e/o utili per il raggiungimento dell'oggetto sociale, escluse le attività finanziarie per il cui esercizio è richiesta l'iscrizione in appositi albi e/o elenchi ai sensi degli artt. 106 e segg. del D.lgs. n. 385/1993 (T.U.B.); la società, potrà, pertanto:

- a. richiedere finanziamenti di qualsiasi genere;
- b. concedere fidejussioni, avalli, cauzioni, garanzie anche a favore di terzi, purché tali attività siano svolte in via strettamente strumentale al conseguimento dell'oggetto sociale e non nei confronti del pubblico;
- c. assumere, sia direttamente che indirettamente, partecipazioni in società italiane ed estere, purché nei limiti di cui all'art. 2361 primo comma cod. civ..

2. CONCRETO ANDAMENTO DAL PUNTO DI VISTA ECONOMICO (Dati al 31/12/2022)

Efficienza del Servizio

L'andamento del rapporto tra ricavi e costi caratteristici nell'anno 2022 risulta stabile. L'analisi generica consente un giudizio di adeguatezza di tale parametro.

3. QUALITÀ DEL SERVIZIO ED ONERI ECONOMICI PREVISTI PER IL COMUNE

Il servizio è erogato a favore della popolazione scolastica frequentante le scuole dell'Istituto Comprensivo San Giorgio, di persone fragili presso il loro domicilio con rapporto diretto tra il concessionario e la società in house San Giorgio Servizi srl, degli utenti il servizio di Centro Ricreativo Estivo Diurno (CRED). È fornito anche ai non residenti con diversificazione tariffaria. La ditta concessionaria svolge le attività presso il centro cottura annesso alla scuola primaria "Rita Levi Montalcini" con attrezzature di proprietà comunale concesse in uso, e con attrezzature proprie ad integrazione di quelle in dotazione al centro cottura.

Il servizio è finanziato in parte con fondi del bilancio comunale, in parte dalle tariffe pagate dagli utenti direttamente alla ditta concessionaria diversificate in base all'ISEE della famiglia.

Il servizio di ristorazione collettiva si ispira al principio generale di diritto ad usufruire di servizi finalizzati alla salvaguardia della salute, attraverso l'accesso ad un cibo di qualità rispondente alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica - approvate in Conferenza Unificata del 7 ottobre 2021, alle linee guida ATS Valpadana, ai CAM, nonché a quanto stabilito dal CSA. In particolare, la refezione scolastica costituisce un momento formativo in quanto, attraverso il pranzo in mensa, vengono forniti gli strumenti per facilitare scelte alimentari corrette e per favorire comportamenti adeguati da parte di tutti coloro che rivestono un ruolo educativo nonché da parte dell'utente.

In merito alla qualità dei prodotti si specifica, come meglio precisato nel capitolato: non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, prodotti precotti ad eccezione di quanto indicato nell'allegato 1 al CSA, prodotti di IV gamma, prodotti geneticamente modificati (OGM), prodotti alimentari che presentino etichettature incomplete e non in lingua italiana. Il menu prevede la somministrazione di pasti con alimenti provenienti da agricoltura biologica, prodotti D.O.P e I.G.P. a lotta integrata, a filiera corta, a Km 0.

Nell'organico della ditta concessionaria, in possesso di certificazioni SA 8000 e ISO 1400, per l'appalto di questo Comune è inserito un team di professionisti addetti al controllo e monitoraggio costante del servizio sia sotto l'aspetto igienico sanitario che di qualità percepita da parte dell'utenza. Il team è composto da: Direzione Acquisti - Responsabile Acquisti - Responsabile Qualità-Ambiente - Responsabile di produzione Team di sorveglianza composto dal Direttore del Servizio mensa, dalla Dietista, dal Responsabile Qualità/Tecnologo e dal Capo Cuoco del centro cottura. Tale sistema permette un intervento nel processo di selezione e sorveglianza sui fornitori.

Per i trasporti dei pasti al domicilio delle persone fragili e presso le sedi scolastiche, sono utilizzati

mezzi appositi a basso impatto ambientale.

Le attività di monitoraggio e controllo competono agli uffici comunali preposti, ad ATS Valpadana servizio SIAN e alla commissione mensa. La struttura di controllo effettua in qualunque momento, a propria discrezione e senza preavviso, apposite ispezioni e controlli per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel CSA, ed in particolare dovrà controllare:

- le modalità di gestione ed il numero del personale che l'impresa appaltatrice impiega per l'esecuzione dell'appalto;
- l'igiene dei locali, delle attrezzature, delle apparecchiature, dei mezzi di trasporto e di tutto il materiale necessario all'esecuzione dei servizi;
- la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, le modalità di preparazione dei pasti nonché il regolare approvvigionamento;
- la corrispondenza degli approvvigionamenti al capitolato d'appalto;
- la buona conservazione degli alimenti e delle derrate alimentari.

Gli interventi di controllo così come previsto dal Regolamento della Commissione mensa – avvengono sia presso il Centro di cottura sia nelle scuole in cui è attivato il servizio. La Concessionaria è tenuta a fornire agli organi di controllo tutta la collaborazione nonché tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Concessionaria attua il sistema di autocontrollo previsto dal reg. CE 852/2004 e lo mantiene costantemente aggiornato.

Con la procedura di gara del periodo 01/02/2018 – 30/06/2022 prorogato al 31/08/2023 con determine n.215 del 26/05/2022 e n. 641 del 27/12/2022, il servizio di ristorazione scolastica, è stato affidato secondo i seguenti importi: - Euro 4.62 + IVA al 4% per singolo pasto - Euro 0,46 + IVA al 4% per singola merenda.

Il Comune riconosce alla concessionaria del servizio esclusivamente il pagamento dei pasti effettivamente consumati. Infatti, il servizio di ristorazione scolastica viene pagato alla ditta in base alla domanda effettiva registrata, che varia giornalmente in base alle presenze.

Il servizio è stato affidato con il sistema della concessione, ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016. Tale modalità di affidamento permette da un lato di contemperare i principi di trasparenza del pubblico con quelli di economicità ed imprenditorialità del privato, dall'altro di mantenere comunque in capo al Comune una forma di controllo e supervisione rispetto alla conduzione del servizio.

4. ANALISI DEGLI OBBLIGHI PREVISTI A CARICO DEL SOGGETTO AFFIDATARIO E DEL RELATIVO RISPETTO

La ditta concessionaria corrisponde al Comune un canone d'uso del centro cottura ed assume a proprio carico i seguenti costi: manutenzione di tutto ciò che è strumentale alla gestione del servizio mensa, sia esso di straordinaria o ordinaria manutenzione, in particolare a sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc., inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione\conservazione del CPI se esistente. Sono inoltre a carico del concessionario i costi relativi ad utenze elettricità, gas, acqua nonché la manutenzione, durante tutta la durata della concessione, delle apparecchiature hardware e del software. Tutto quanto riguarda lo stabile in quanto tale, compete al Comune.

Al concessionario compete il riassortimento annuale del materiale necessario, piatti stoviglie, bicchieri, posate, placche da forno, ad integrazione del materiale rovinato/consumato durante il normale utilizzo nonché la fornitura di altro nuovo materiale, necessario per adeguamento ai menu.

Inoltre, è richiesto al Concessionario il riassortimento, a proprie spese, di sonde termiche taglieri, caraffe con coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile in tutte le scuole nonché l'occorrente per la distribuzione dei pasti, vassoi, pinze, mestole, palette, e altre attrezzature di misure adeguate e calibrate, indispensabili durante l'espletamento del servizio.

Il concessionario integra e sostituisce arredi ed attrezzature indicate nell'offerta tecnica il cui valore è contenuto alla voce "ammortamenti" indicata nel Piano Economico Finanziario.

Le attività di controllo competono agli uffici comunali preposti.

La Responsabile
Dott.ssa Simonetta Barbieri

*Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 s.m.i. e norme collegate,
il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*