

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE



COMUNE DI BUSTO GAROLFO
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

ORIGINALE

DEFINIZIONE DELLE MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	<i>Nr. Progr.</i>	50
	<i>Data</i>	16/04/2024
	<i>Seduta NR.</i>	16

L'anno DUEMILAVENTIQUATTRO questo giorno SEDICI del mese di APRILE alle ore 18:40 convocata con le prescritte modalità, NELLA SOLITA SALA DELLE ADUNANZE si è riunita la Giunta Comunale.

Fatto l'appello nominale risultano:

<i>Cognome e Nome</i>	<i>Carica</i>	<i>Presente</i>
BIONDI SUSANNA	PRESIDENTE	S
MILAN ANDREA	ASSESSORE	S
CAMPETTI PATRIZIA	ASSESSORE	N
RIGIROLI GIOVANNI	ASSESSORE	S
CARNEVALI STEFANO	ASSESSORE	S
SELMO RAFFAELA	ASSESSORE	S
<i>TOTALE Presenti: 5</i>		<i>TOTALE Assenti: 1</i>

Partecipa il SEGRETARIO GENERALE del Comune, il dott.ssa TERESA LA SCALA.

In qualità di SINDACO, il Sig. BIONDI SUSANNA assume la presidenza e, constatata la legalità della adunanza, dichiara aperta la seduta invitando la Giunta a deliberare sull'oggetto sopra indicato.

**OGGETTO:
DEFINIZIONE DELLE MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

LA GIUNTA COMUNALE

Considerato che la concessione del servizio di ristorazione scolastica all'attuale gestore, come da ultimo prorogata con Determinazione n. 391 del 18/5/2023, avrà scadenza il 31/8/2024 e che si rende necessario avviare le procedure per il nuovo affidamento, al fine di garantire il servizio per il nuovo anno scolastico 2024/2025;

Richiamati gli articoli 14 "Scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale" e 15 "Affidamento mediante procedura ad evidenza pubblica" del D.Lgs. 23/12/2022 n. 201 "Disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica";

Richiamata la deliberazione del Consiglio Comunale n. 63 del 27/12/2023 avente per oggetto "Approvazione dello schema di convenzione per l'esercizio della Stazione Unica Appaltante della Provincia Di Monza e Brianza, della Città Metropolitana di Milano e degli altri soggetti richiedenti, a norma del Codice dei Contratti pubblici", con il quale vengono disciplinati tutti gli aspetti delle attività e degli oneri operativi e finanziari della SUA e degli Enti deleganti in materia di espletamento delle procedure di affidamento degli appalti di lavori, servizi e forniture;

Richiamata la deliberazione della Giunta Comunale n. 20 del 20/2/2024 con la quale è stato approvato il nuovo programma triennale 2024/2026 per servizi e forniture, ove è prevista la concessione del servizio di ristorazione scolastica, delegando alla SUA l'espletamento delle procedure di gara;

Ritenuto di confermare la scelta della gestione del servizio di ristorazione scolastica attraverso la concessione, riconoscendo, in merito alla situazione locale, il valore degli elementi tipici della concessione, come indicati nella matrice dei rischi:

- assunzione del rischio di impresa a carico del concessionario;
- riscossione diretta delle tariffe ad opera del concessionario;
- investimenti in capo al concessionario (senza che ciò incida troppo sul costo pasto, quindi da ammortizzare in più anni, come definito nel piano economico finanziario), con particolare riferimento al nuovo refettorio di Olcella;
- continuità rispetto al passato, vista l'efficacia già testata dello strumento della concessione;

Visto l'art. 48 del D. Lgs.vo n. 267/2000 – Testo Unico degli Enti Locali;

Visto l'art. 16 "Attribuzioni della Giunta" dello Statuto Comunale, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 2 del 17/1/2017;

Visto il parere favorevole, dal punto di vista tecnico, espresso dalla Responsabile dell'Area Attività Educative e per il Tempo Libero;

Con votazione unanime favorevole, espressa in forma palese,

DELIBERA

1. Di confermare, per i motivi in premessa indicati ed in continuità con gli affidamenti precedenti, lo strumento della “concessione di servizio” quale modalità di gestione del servizio di ristorazione scolastica, che sarà affidato mediante procedura ad evidenza pubblica, con l’espletamento della procedura di gara in capo alla SUA - Stazione Unica Appaltante;
2. Di approvare i seguenti allegati:
 - a) Progetto del servizio di ristorazione scolastica ai sensi dell’art. 41 del D.Lgs. 36/2023
 - b) Matrice dei rischi con previsione di investimenti a carico del concessionario - con particolare riferimento al nuovo refettorio della Scuola Primaria Ferrazzi Cova di Olcella - che saranno definiti nel Piano Economico Finanziario.

Successivamente,

LA GIUNTA COMUNALE

Attesa la necessità di dare immediata attuazione a quanto precedentemente deliberato;

Visto il 4° comma dell’art. 134 del D. Lgs.vo n. 267/2000;

Con votazione unanime favorevole, espressa in forma palese;

DELIBERA

Di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile.

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE NR. 50 DEL 16/04/2024

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SINDACO
SUSANNA BIONDI

IL SEGRETARIO GENERALE
DOTT.SSA TERESA LA SCALA

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Leg.vo 82/2005).

COMUNE DI BUSTO GAROLFO
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

ORIGINALE

Numero Delibera **50** del **16/04/2024**

OGGETTO

DEFINIZIONE DELLE MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PARERI DI CUI ALL' ART. 49 DEL TUEL - D. LGS. 267/2000

Per quanto concerne la **REGOLARITA' TECNICA** esprime parere:

FAVOREVOLE

Data 11/04/2024

IL RESPONSABILE DI AREA
Dott.ssa ROSELLA ROGORA

OGGETTO:
DEFINIZIONE DELLE MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

COMUNE DI BUSTO GAROLFO
Area Attività Educative e per il Tempo Libero

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
AI SENSI ART. 41 CODICE DEI CONTRATTI PUBBLICI (D. Lgs. 36/2023)

Premessa

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico nel favorire il Diritto allo Studio, l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

Il servizio di ristorazione si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, sia di qualità sensoriale e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente).

Il ruolo del servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuta presente l'esigenza di coniugare la qualità sensoriale, attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche che assecondino i gusti degli utenti e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, con rotazione dei menu, e la qualità nutrizionale, tenendo presente che il pasto a scuola rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e ragazzi e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN.

Nella definizione delle grammature delle diverse ricette si è tenuto conto di differenziare, per quanto possibile, le porzioni in relazione all'età del commensale, d'incentivare il consumo di ortaggi, meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi, d'incentivare il consumo di legumi e di frutta fresca.

Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria dell'Istituto Comprensivo Statale Tarra.

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti di riferimento è stimato in n. 100.900 annui.

Organizzazione del servizio

La produzione dei pasti avviene presso la cucina dell'OEA e il trasporto presso le sedi di consumo all'interno del territorio del Comune di Busto Garolfo.

Modalità d'organizzazione del processo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti, il confezionamento in multi-porzione, il trasporto e la distribuzione.

Dimensionamento della forza lavoro necessaria per lo svolgimento del servizio

La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio ha tenuto conto del personale attualmente impiegato in carico al gestore uscente.

Qualità delle derrate

La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica.

Menù

I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono un Menù Autunnale - Invernale e un menù Primavera - Estivo.

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti

Le grammature sono state elaborate sulla base dei LARN in relazione alla tipologia d'utenza tenuto anche conto delle modificazioni chimico fisiche dovuti ai processi di trasformazione.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione scaturiscono dagli obiettivi dell'Amministrazione Comunale e privilegiano l'attribuzione dei punteggi con criteri quantitativi e qualitativi.

Stima del più probabile valore di mercato del pasto

Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio è stata adottato il metodo della stima analitica per ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio e nello specifico:

- I costi della manodopera sono stati stimati in base alle prestazioni e caratteristiche del servizio oggetto della procedura e al CCNL di riferimento (Settore Turismo, Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva")
- Il costo delle derrate è stato stimato sulla base dei prezzi di mercato tenendo conto anche dell'incidenza delle prescrizioni dei CAM
- La stima dei costi relative ai consumi energetici, manutenzioni, materiali di consumo, materiali di pulizia, sicurezza (DUVRI e costi interni) e adempimenti relativi al Regolamento CE n. 852 /2004
- Le spese per gli investimenti come da progetto tecnico, con particolare riferimento al nuovo refettorio della scuola primaria Ferrazzi-Cova di Olcella.

OGGETTO:

**DEFINIZIONE DELLE MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA**

MATRICE DEI RISCHI

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Analisi dei rischi connessi alla gestione del servizio di ristorazione, specificando che sono presi in considerazione i rischi ordinari dell'attività e del settore di riferimento, rimanendo esclusi dall'analisi gli eventi straordinari, e quindi per definizione imprevedibili, aventi impatto non specifico sulla concessione in argomento, quali il rischio di eventi sismici, uragani, catastrofi naturali, eventi nucleari, epidemie, rivoluzioni e guerra.

COMUNE DI BUSTO GAROLFO ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 50 DEL
16/04/2024

TIPO DI RISCHIO	DESCRIZIONE	PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO	MAGGIORI COSTI E/O RITARDI ASSOCIATI AL VERIFICARSI DEL RISCHIO	STRUMENTI PER LA MITIGAZIONE DEL RISCHIO	RISCHIO A CARICO DEL CONCEDENTE (Si/ No)	RISCHIO A CARICO DEL CONCESSIONARIO (Si/ No)
Rischio di necessità di manutenzione straordinaria	rischio di incorretta stima prospettica dei costi di manutenzione	Bassa	Aumento dei costi	Manutenzioni programmate, flessibilità organizzativa	SI	NO
Rischio di variazione delle condizioni del servizio (temporanea sospensione per esigenze del concedente, per guasti e malfunzionamenti)	rischio connesso alla possibilità del verificarsi di eventi con riflessi sull'attività del concessionario quali, a titolo meramente esemplificativo: esecuzione di lavori e di attività manutentive negli spazi in cui viene erogato il servizio; interruzioni di forniture elettriche e/o idriche; rischio di guasti o malfunzionamenti eventualmente anche derivanti da scasso o vandalismo.	Bassa	Diminuzione di ricavi; aumento di costi	flessibilità organizzativa	NO	SI
Rischio di aumento del	Rischio connesso	Non valutabile	Aumento dei costi	flessibilità organizzativa	NO	SI

COMUNE DI BUSTO GAROLFO ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 50 DEL
16/04/2024

costo dei fattori produttivi	all'incremento sul mercato dei costi per l'approvvigionamento delle materie prime e/o del personale					
Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e/o subappaltatori	Rischio connesso a inadempimenti contrattuali da parte di fornitori e/o subappaltatori che possono incidere sulla qualità o quantità del servizio erogato	Non valutabile	Aumento dei costi	Risoluzione del contratto con fornitori e/o subappaltatori	NO	SI
ALTRI RISCHI - Rischi generali della Concessione						
Rischio operativo	Rischio connesso alla gestione dei servizi sul lato della domanda, dell'offerta o di entrambi	Non valutabile	Mancato recupero degli investimenti effettuati e/o dei costi sostenuti per la gestione dei servizi oggetto di concessione	Flessibilità organizzativa, iniziative di marketing	NO	SI
Rischio amministrativo	Rischio connesso al diniego nel rilascio di autorizzazioni o di qualsiasi altro atto di assenso richiesto dalla normativa vigente per lo svolgimento dei servizi oggetto di concessione	bassa	Diminuzione dei ricavi	Flessibilità organizzativa	NO	SI

**COMUNE DI BUSTO GAROLFO ALLEGATO ALLA DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE N. 50 DEL
16/04/2024**

Rischio normativo, politico, regolamentare	Rischio che modifiche normativo-politiche regolamentari (anche di natura fiscale) comportino maggiori costi per l'erogazione del servizio	Bassa	Aumento dei costi	Flessibilità organizzativa	NO	SI
Rischio finanziario	Rischio di mancato reperimento delle risorse di finanziamento a copertura dei costi o di aumento dei tassi d'interesse, anche con riferimento alla realizzazione degli investimenti di cui al progetto tecnico allegato al capitolato.	Non valutabile	Aumento dei costi	Flessibilità organizzativa	NO	SI