

COMUNE DI LUNGAVILLA

Provincia di Pavia

RELAZIONE ILLUSTRATIVA DELLA SCELTA DELLA MODALITÀ DI GESTIONE

art. 14, commi 2 e 3, e art. 17 del D.Lgs. 23 dicembre 2022, n. 201

Servizio di ristorazione scolastica – Comune di Lungavilla

INTRODUZIONE

Il D.Lgs. 23 dicembre 2022, n. 201, entrato in vigore il 31 dicembre 2022, ha introdotto una serie di disposizioni normative volte al riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica. In particolare, l'articolo 14 comma 3 prevede, riguardo alla scelta della modalità di gestione di un servizio, la redazione di una relazione in capo all'ente affidante.

L'art.17 comma 2 del Dlgs 201/2022 testualmente recita “ Nel caso di affidamenti in house di importo superiore alle soglie di rilevanza europea in materia di contratti pubblici, fatto salvo il divieto di artificioso frazionamento delle prestazioni, 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, tenendo conto dei dati e delle informazioni risultanti dalle verifiche periodiche di cui all'articolo 30.”

Sul sito dell'ANAC è stato pubblicato uno schema tipo della relazione prevista dall'art. 14, comma 3, del d.lgs. 201 /2022 circa la scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale, al fine di supportare gli enti affidanti nella redazione della relazione.

Lo schema proposto è finalizzato a orientare l'azione degli enti interessati verso comportamenti uniformi e conformi alla normativa vigente, favorendo la diffusione di buone pratiche. Si evidenzia altresì che, a sensi dell'art. 31, comma 5 del d.lgs. 201 /2022, “gli atti e i dati di cui al presente articolo sono resi disponibili dall'ente che li produce in conformità a quanto previsto dall'articolo 50 del decreto legislativo n. 82 del 2005”.

Pertanto, al fine di rendere il contenuto degli atti e delle informazioni trasmesse chiaro e controllabile, l'ente affidante esplicita i dati di dettaglio utilizzati e fornisce le informazioni utili a rendere agevolmente fruibili e riutilizzabili i predetti dati.

È dunque in riferimento a tali obiettivi che viene predisposta la presente relazione per motivare le proprie decisioni e per garantirne la coerenza rispetto alla disciplina europea, nel rispetto degli indirizzi forniti dall'Amministrazione la quale, nell'ambito della propria autonomia organizzativa, intende valorizzare strategie di gestione dei processi di produzione e somministrazione pasti — refezione scolastica - mediante affidamento della gestione del Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Lungavilla alla Società ASM VOGHERA SPA.

L'obiettivo è di garantire lo svolgimento dell'attività con modalità efficienti ed economiche, disponendo di strumenti più flessibili d'intervento ed utilizzando in modo razionale mezzi e risorse al fine di migliorare il livello dei servizi all'utenza, senza rinunciare al ruolo dell'intervento pubblico nel settore scolastico.

La relazione e la relativa Deliberazione di Consiglio Comunale:

- in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 5 commi 3 e 4 del D.Lgs. n. 175/2016 verranno trasmesse all'Autorità Garante per la concorrenza ed il mercato;
- in ottemperanza agli obblighi di pubblicità e trasparenza previsti dal D.Lgs. 23 dicembre 2022, n. 201 art. 31, inoltre, verranno pubblicate, per il tempo necessario, sul sito istituzionale dell'ente affidante e contestualmente trasmesse ad ANAC.

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Servizio di ristorazione scolastica per Scuola Primaria del Comune di Lungavilla
Importo dell'affidamento	Valore stimato complessivo dell'affidamento pari a euro 212.100,00 oltre IVA, per il periodo dal 01/09/2026 al 31/08/2031.
Ente affidante	Comune di Lungavilla (PV).
Codice Fiscale	00485240188
Tipo di affidamento	Appalto di servizi.
Modalità di affidamento	Affidamento diretto a società in house, ai sensi dell'art. 14, comma 1, lett. c), del D.Lgs. 201/2022 e del D.Lgs. 36/2023 come modificato e integrato dal D.Lgs. 209/2024.
ASM Voghera S.p.A. - Codice Fiscale 01429910183	
Tipologia di Partecipazione	Partecipazione diretta
Quota diretta	0,0038%
Attività svolta per l'ente	Servizio gestione, trasporto e smaltimento rifiuti.
Ulteriori attività svolte in favore di terzi	La società si occupa dei servizi di nettezza urbana, depurazione delle acque reflue, distribuzione dell'acqua potabile, fognature e spurgo, gestione dell'autoporto e stazione autolinee, parcheggi, servizio di trasporti e onoranze funebri, mense scolastiche, farmacie.
Azionariato	Esclusivamente pubblico
Rappresentanti dell'ente negli organi di governo della società	Nessuno
Controllo analogo	Lo Statuto della società permette al Comune di Lungavilla, ancorché socio minoritario, un adeguato controllo analogo congiunto con gli altri enti soci e ASM Voghera S.p.A., oltre a quanto previsto dal proprio Statuto, è dotata di un "Regolamento per la disciplina e l'applicazione del controllo analogo".
Clausola statutaria che prevede la soglia di oltre l'80% del fatturato della società in house svolta nei confronti delle amministrazioni aggiudicatrici socie	A norma del proprio Statuto, ASM Voghera S.p.A. realizza, della propria attività complessiva, "la parte più importante con l'ente o gli enti pubblici locali che la controllano e verso la collettività di cui all'ente o agli enti locali soci". Costituisce ulteriore elemento, probante la sussistenza di tale requisito, l'analisi dei bilanci (ultimi tre esercizi), dai quali si evince che il fatturato viene realizzato, sia direttamente che indirettamente, in prevalenza, con attività rivolte agli enti soci.
Superamento soglia europea	Sì
Durata dell'affidamento	5 anni scolastici
Territorio e popolazione interessata	Territorio del Comune di Lungavilla. Utenza stimata: n. 8.400 alunni e docenti
Soggetto responsabile della compilazione	Gandini Maria Elena – Responsabile Servizi Finanziario e Amministrazione Generale

SEZIONE A – CONTESTO GIURIDICO E INDICATORI DI RIFERIMENTO

Contesto giuridico - Analisi normativa D.Lgs 201/2022:

- ai sensi dell'art. 3 **Principi generali del servizio pubblico locale**
 - comma 1 "I servizi di interesse economico generale di livello locale rispondono alle esigenze delle comunità di riferimento e alla soddisfazione dei bisogni dei cittadini e degli utenti, nel rispetto dei principi di sussidiarietà e proporzionalità."
 - comma 2 "L'istituzione, la regolazione e la gestione dei servizi pubblici di interesse economico generale di livello locale rispondono a principi di concorrenza, sussidiarietà, anche orizzontale, efficienza nella gestione, efficacia nella soddisfazione dei bisogni dei cittadini, sviluppo sostenibile, produzione di servizi quantitativamente e qualitativamente adeguati, applicazione di tariffe orientate a costi efficienti, promozione di investimenti in innovazione tecnologica, proporzionalità e adeguatezza della durata, trasparenza sulle scelte compiute dalle amministrazioni e sui risultati delle gestioni."
 - comma 3 "Nell'organizzazione e nella erogazione dei servizi di interesse economico generale di livello locale è assicurata la centralità del cittadino e dell'utente, anche favorendo forme di partecipazione attiva."
- ai sensi dell'art. 10 **Perimetro del servizio pubblico locale e principio di sussidiarietà**
 - comma 1 "Gli enti locali e gli altri enti competenti assicurano la prestazione dei servizi di interesse economico generale di livello locale ad essi attribuiti dalla legge."
 - comma 2 "Ai fini del soddisfacimento dei bisogni delle comunità locali, gli enti locali favoriscono, in attuazione del principio di sussidiarietà orizzontale, l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, e delle imprese, anche con apposite agevolazioni e semplificazioni."
 - comma 3 "Gli enti locali, nell'ambito delle rispettive competenze, possono istituire servizi di interesse economico generale di livello locale diversi da quelli già previsti dalla legge, che ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali."
 - comma 4 "I servizi di cui al comma 3 sono istituiti in esito ad apposita istruttoria, sulla base di un effettivo confronto tra le diverse soluzioni possibili, da cui risulti che la prestazione dei servizi da parte delle imprese liberamente operanti nel mercato o da parte di cittadini, singoli e associati, è idonea a garantire il soddisfacimento dei bisogni delle comunità locali."
- ai sensi dell'art. 14 **Scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale**
 - comma 1 "Tenuto conto del principio di autonomia nell'organizzazione dei servizi e dei principi di cui all'articolo 3, l'ente locale e gli altri enti competenti, nelle ipotesi in cui ritengono che il perseguimento dell'interesse pubblico debba essere assicurato affidando il servizio pubblico a un singolo operatore o a un numero limitato di operatori, provvedono all'organizzazione del servizio mediante una delle seguenti modalità di gestione:
 - a) affidamento a terzi mediante procedura a evidenza pubblica;
 - b) affidamento a società mista, secondo le modalità previste dall'articolo 16, nel rispetto del diritto dell'Unione europea;
 - c) affidamento a società in house, nei limiti fissati dal diritto dell'Unione europea, secondo le modalità previste dall'articolo 17;
 - d) limitatamente ai servizi diversi da quelli a rete, gestione in economia o mediante aziende speciali di cui all'articolo 114 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al decreto legislativo n. 267 del 2000."
 - comma 2 "Ai fini della scelta della modalità di gestione del servizio e della definizione del rapporto contrattuale, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono conto delle caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare, inclusi i profili relativi alla qualità del servizio e agli investimenti infrastrutturali, della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi in relazione alle diverse alternative, anche con riferimento a esperienze paragonabili, nonché dei risultati della eventuale gestione precedente del medesimo servizio sotto il profilo degli effetti sulla finanza pubblica, della qualità del servizio offerto, dei costi per l'ente locale e per gli utenti e degli investimenti effettuati. Nella valutazione di cui al presente comma, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono altresì conto dei dati e delle informazioni che emergono dalle verifiche periodiche di cui all'articolo 30."
 - comma 3 "Degli esiti della valutazione di cui al comma 2 si dà conto, prima dell'avvio della procedura di affidamento del servizio, in un'apposita relazione nella quale sono evidenziate altresì le ragioni e la sussistenza dei requisiti previsti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta, nonché illustrati gli obblighi di servizio pubblico e le eventuali compensazioni economiche, inclusi i relativi criteri di calcolo, anche al fine di evitare sovracompensazioni."
- ai sensi dell'art. 17 comma 2 del D.Lgs 201/2022 **Affidamento a società in house**
 - nel caso di affidamenti in house di importo superiore alle soglie di rilevanza europea in materia di contratti pubblici, fatto salvo il divieto di artificioso frazionamento delle prestazioni, 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, tenendo conto dei dati e delle informazioni risultanti dalle verifiche periodiche di cui all'articolo 30.”

Pertanto, ai sensi del sopracitato art. 14, del D. Lgs. n. 201/2022, è necessario dare atto prima dell'avvio della procedura di affidamento del servizio, una specifica relazione in cui vengono illustrate le ragioni e la sussistenza dei requisiti previsti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta.

Criteri ambientali minimi

I riferimenti sono il Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 e la “Circolare MASE avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” del 25.09.2025.

Ai sensi dell'art. 1 comma 2 del citato Decreto ministeriale il servizio di ristorazione oggetto della presente relazione rientra nel novero dei servizi di ristorazione collettiva ai quali si applicano i criteri ambientali minimi.

Detti criteri per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica sono declinati come segue:

a. Clausole contrattuali.

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.
9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica

b. Criteri premianti.

1. Chilometro zero e filiera corta.
2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.
3. Comunicazione.
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.
6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.

Indicatori di riferimento e schemi di atto

Il servizio di refezione scolastica non rientra tra i servizi pubblici locali a rete, per i quali esistono regole specifiche definite dall'art. 7 del D.lgs. n. 201 /2022. Per questi servizi, le autorità di regolazione stabiliscono i costi di riferimento, definiscono piani economico-finanziari standard e fissano indicatori e standard minimi di qualità.

Il servizio in esame è invece legato alle attività accessorie del più generale servizio scolastico e per questo tipo di servizio si applica l'art. 8, comma 1 , del D.lgs. n. 201 /2022 che prescrive: “Nei servizi pubblici locali non a rete per i quali non opera un'autorità di regolazione, gli atti e gli indicatori di cui all'articolo 7, commi 1 e 2, sono predisposti dal Ministero delle imprese e del made in Italy, che vi provvede mediante le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente”.

Con il Decreto del Direttore Generale del Ministero delle Imprese e del Made in Italy del 31 agosto 2023, il MIMI ha emanato le “Linee guida per la redazione del piano economico finanziario e gli indici di qualità dei servizi”. Attualmente, sono stati emanati dal Ministero indicatori, limitatamente a n. 5 servizi pubblici locali non a rete:

In fase di prima applicazione i servizi individuati sono:

- Impianti sportivi (eccezion fatta per gli impianti a fune espressamente esclusi dall'art. 36 del D.lgs. n. 201/2022);
- Parcheggi;

- Servizi cimiteriali e funebri, qualora erogati come servizi pubblici locali;
- Luci votive;
- Trasporto scolastico.

Per l'oggetto che in questa sede interessa, alla data attuale, il MIMI non ha ancora emanato indicatori di riferimento ex art. 8 del D.Lgs. 201/2022.

SEZIONE B – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Caratteristiche del servizio

Il servizio di refezione scolastica, inquadrato come servizio pubblico tipico dell'“assistenza scolastica”, è parte fondamentale degli interventi riconosciuti dall'art. 327 del D.lgs. 16 aprile 1994, n. 297, il quale definisce il quadro generale della legislazione vigente in materia di diritto allo studio.

In merito alla classificazione del servizio di refezione scolastica tra i servizi pubblici, si osserva che, mentre l'art. 112 del D.lgs. n. 267/00 (TUEL), titolato “Servizi pubblici locali”, si limitava a definire i “servizi pubblici locali” come quelli aventi “per oggetto la produzione di beni e attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali”, questo articolo è stato abrogato dal D.lgs. 201 /2022, che ha ridefinito i servizi pubblici locali di rilevanza economica attraverso l'art. 2, comma 1 , lett. c), del D.lgs. 201 /2022 come “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, previsti dalla legge o ritenuti necessari dagli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale.”

La giurisprudenza ha interpretato il “servizio pubblico” come quello che permette al Comune di realizzare fini sociali e promuovere lo sviluppo civile della comunità locale, essendo essenzialmente preordinato a soddisfare i bisogni di una cittadinanza indifferenziata; si deve inoltre chiarire che la mensa scolastica, sebbene configurata come un servizio pubblico a domanda individuale, rappresenta una particolare categoria di servizio di utilità sociale che l'Amministrazione può decidere di implementare per soddisfare determinate esigenze della comunità di riferimento.

Per quanto concerne la classificazione dei servizi pubblici a domanda individuale, è necessario fare riferimento all'art. 6 del Decreto Legislativo del 28 febbraio 1983, numero 55, attraverso il quale il Ministero dell'Interno è stato autorizzato a emanare, entro il 31 dicembre 1983, un decreto ministeriale finalizzato a individuare con precisione la categoria dei servizi pubblici a domanda individuale.

In risposta a questa disposizione, il Ministero dell'Interno, con il decreto del 31 dicembre 1983, ha compiuto due azioni determinanti: in primis, ha definito come servizi pubblici a domanda individuale tutte quelle attività gestite direttamente dall'ente, che non sono obbligatorie per natura istituzionale, ma sono disponibili su richiesta dell'utente e non sono state rese gratuite per legge, sia essa nazionale o regionale; in secundis, ha specificato quali tipologie di attività rientrano in questa definizione, includendo tra queste le mense, incluse quelle scolastiche.

La classificazione di un servizio come “pubblico a domanda individuale” comporta automaticamente la necessità di determinare, in conformità al medesimo articolo 6 del decreto- legge n. 55/1983, una percentuale precisa dei costi complessivi del servizio che deve essere coperta tramite tariffe o contribuzioni.

Tale normativa prescrive che Enti quali province, comuni, loro consorzi e comunità montane, definiscano, non oltre la data di approvazione del bilancio annuale, la misura percentuale dei costi complessivi dei servizi a domanda individuale da finanziare attraverso tariffe, contribuzioni o entrate specificamente destinate. Inoltre, con lo stesso atto, vengono stabilite le tariffe e le contribuzioni per l'uso di tali servizi.

In questo contesto, è importante evidenziare come la Giunta Comunale, tramite una deliberazione specifica, determini annualmente le tariffe applicabili ai servizi scolastici di mensa e di trasporto.

Pertanto, il servizio di mensa scolastica si qualifica chiaramente come un servizio pubblico locale e rientra pienamente nella categoria dei servizi pubblici a domanda individuale, con tutte le implicazioni finanziarie e gestionali che tale qualificazione comporta.

Il servizio di refezione scolastica è un servizio scolastico essenziale in quanto va incontro alle esigenze delle famiglie consentendo la frequenza della scuola primaria a tempo pieno.

Inoltre, il momento del pranzo a scuola, oltre a garantire la fruizione di piatti adeguati dal punto di vista sia igienico sia nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare, rappresentando una grande opportunità per assaggiare cibi di vario genere, quali i prodotti provenienti dall'agricoltura biologica oppure i prodotti a chilometri zero.

Pertanto, è indispensabile che il servizio venga svolto con la massima professionalità in tutte le fasi che lo

caratterizzano: preparazione, confezionamento, veicolazione, distribuzione dei pasti e riassetto finale con relativa pulizia delle strutture.

ASM VOGHERA SPA svolge direttamente e continuerà a svolgere per il proseguo dell'affidamento, attraverso il proprio personale dedicato tutte le attività per garantire puntualità, affidabilità e qualità del servizio, come di seguito indicato:

STRUTTURA DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE OPERATIVA

- **Oggetto e Ambito:** Il servizio è finalizzato alla gestione completa della ristorazione scolastica per gli alunni e il personale docente avente diritto della Scuola Primaria di Lungavilla, situata in via Dionigi Massazza n. 57, garantendo la massima tutela della salute, dell'ambiente e promuovendo la sostenibilità.
- **Centro Cottura e Tecnologie:** La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso il Centro Cottura della Concessionaria. Verrà adottato rigidamente il sistema del **legame fresco-caldo**, assicurando che i pasti siano cucinati nella stessa mattinata del consumo.
- **Tempistiche e Temperature:**
 - Il tempo massimo intercorrente tra la fine della cottura e l'inizio del consumo non supererà i **120 minuti**.
 - La consegna ai terminali di consumo avverrà tra i **30 e i 10 minuti precedenti** l'inizio del pranzo (previsto dalle ore 12:15).
 - Sarà garantito il mantenimento di una temperatura minima di **+65°C** per le preparazioni calde, una temperatura massima di **+10°C** per i contorni freddi e di **+4°C** per i prodotti altamente deperibili (es. yogurt e formaggi freschi).
- **Mezzi di Trasporto:** Il trasporto sarà effettuato con automezzi idonei e destinati ad uso esclusivo, dotati di contenitori termoisolati multi-razione per i pasti standard e contenitori singoli monorazione per le diete speciali. I mezzi saranno sottoposti a sanificazione settimanale programmata.
- **Allestimento e Servizio:** Il personale addetto prenderà in carico l'allestimento dei tavoli nei refettori, lo scodellamento, la somministrazione guidata e il successivo sbarazzo, inclusa la pulizia e la sanificazione finale di tavoli, sedie e di tutte le aule impiegate per il consumo dei pasti.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E LINEE GUIDA ALIMENTARI

- **Composizione del Pasto:** Ogni menu giornaliero comprenderà un primo, un secondo (erogato preferibilmente in porzione unica), un contorno di verdura (cotta preferibilmente al vapore o al forno), pane a ridotto contenuto di sale, frutta fresca (lavata e a temperatura ambiente) e acqua minerale naturale da 50 cl.
- **Divieti e Vincoli di Cottura:** In conformità alle rigide prescrizioni di salute:
 - Non è ammessa la soffrittura, né l'utilizzo di preparati industriali per purè (ammessa solo la fecola di patate come legante).
 - È vietato l'utilizzo di dado di carne (ammesso il dado vegetale senza glutammato, previo benestare dell'Ente).
 - È bandita la frittura: frittate, crocchette e pesce saranno esclusivamente cucinati al forno.
 - I sughi di pomodoro saranno preparati con basi abbondanti di carote, sedano e cipolla, escludendo l'aggiunta di zucchero come correttore di acidità.
 - Verrà garantita l'assenza totale di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e di pesce tipo pangasio. Le carni impiegate deriveranno esclusivamente da animali nati, allevati e macellati all'interno dell'Unione Europea.
- **Sostenibilità e Certificazioni (CAM):** Verranno pienamente rispettati i Criteri Ambientali Minimi (DM n. 65/2020) e il PAN GPP. Saranno inclusi obbligatoriamente prodotti biologici (pasta, pomodoro in scatola, succhi di frutta, yogurt). Saranno valorizzati i prodotti D.O.P., I.G.P., del commercio equo-solidale e a chilometro zero, garantendo la stagionalità delle materie prime e la totale rintracciabilità dei lotti (Reg. CE 178/2002).
- **Avanzi Alimentari:** È vietato qualsiasi riutilizzo interno di avanzi. Le porzioni rimaste completamente intonse potranno essere devolute ad associazioni o enti assistenziali senza scopo di lucro per soggetti bisognosi.

PROTOCOLLI PER DIETE SPECIALI E SICUREZZA ALIMENTARE

- **Diete Sanitarie:** Gestite gratuitamente per utenti con allergie, intolleranze o patologie croniche. La procedura prevede l'elaborazione del menu personalizzato (analogo nella composizione al menu del giorno) entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione del certificato medico inviato dal Comune, con immediata trasmissione all'ATS di Pavia per il prescritto parere. Tali pasti saranno confezionati singolarmente con etichetta identificativa riportante nome, scuola e classe del bambino.
- **Linee di Produzione Separate:** Per la preparazione, la conservazione e il confezionamento delle diete **prive di glutine** verranno impiegati flussi produttivi, utensili e attrezzature rigorosamente separati per escludere qualsiasi rischio di contaminazione crociata.
- **Diete Etico-Religiose e in Bianco:** Saranno predisposti menu alternativi gratuiti su segnalazione del Comune (per motivi etico-religiosi) o su richiesta diretta dell'utente (diete in bianco temporanee, senza obbligo di

certificazione). Un elenco aggiornato dei soggetti con dieta speciale sarà costantemente conservato presso il Centro Cottura.

- **Campioni Testimoni:** Giornalmente verrà prelevata una campionatura rappresentativa del pasto completo (150 grammi per ogni preparazione), sigillata in sacchetti sterili datati e conservata in frigorifero (max +4°C) presso il Centro Cottura per le 48 ore successive, a disposizione delle autorità sanitarie per la prevenzione di tossinfezioni.

GESTIONE DEL PERSONALE, FORMAZIONE E SICUREZZA (D.LGS. 81/2008)

- **Inquadramento e Regolarità:** Tutto il personale operante sarà regolarmente assunto dalla Concessionaria, applicando condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro vigenti. L'elenco del personale, con qualifiche e orari, sarà consegnato al Comune entro il 1° ottobre di ogni anno scolastico. La regolarità contributiva sarà garantita tramite costante validità del DURC.
- **Rapporto Personale/Utenza e Continuità:** Saranno garantiti i rapporti minimi stabiliti per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Verrà identificata una persona responsabile per ciascun refettorio come punto di riferimento stabile. In caso di assenze, la Concessionaria garantirà il reintegro immediato del personale.
- **Formazione e Abbigliamento:** Prima dell'avvio del servizio, verrà svolto un incontro informativo sugli oneri contrattuali. Sarà implementata una formazione sistematica su igiene (Reg. CE 852/04), sicurezza (D. Lgs. 81/2008) e comportamenti relazionali seri e cortesi. I nuovi operatori seguiranno un periodo di affiancamento. Il personale indosserà indumenti da lavoro specifici e puliti, distinti per mansione (produzione/trasporto vs pulizie), provvisti di logo aziendale e cartellino di riconoscimento visibile con foto.
- **Sicurezza e DUVRI:** Saranno forniti tutti i D.P.I. e i presidi antinfortunistici necessari. Entro 30 giorni dall'avvio, la Concessionaria redigerà la Relazione sulla Valutazione dei Rischi. Verranno affissi cartelli informativi antinfortunistici e messe a disposizione nei locali le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti di pulizia (adeguate al D.M. 14.06.2002).

IGIENE, SANIFICAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

- **Piano di Sanificazione:** Sarà redatto e applicato un apposito piano di pulizia ordinaria e straordinaria per tutti i locali, arredi, elettrodomestici, carrelli e stoviglie. Le attività di sanificazione avverranno esclusivamente a fine produzione nel centro cottura e a fine pasto nei refettori, utilizzando detergenti e disinfettanti certificati a carico della Concessionaria.
- **Autocontrollo HACCP:** Verrà implementato un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP esteso a tutte le fasi del flusso alimentare. Saranno eseguite periodicamente analisi microbiologiche e chimico-fisiche sulle materie prime, sui prodotti finiti e tamponi di superficie/palmari per verificare l'efficacia dei protocolli di pulizia.
- **Raccolta Differenziata:** I rifiuti derivanti dalla preparazione e dal consumo dei pasti saranno capillarmente separati e smaltiti a totale cura e onere della Concessionaria, nel pieno rispetto dei regolamenti e delle modalità di raccolta differenziata vigenti nel territorio comunale.

INFORMATIZZAZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE TARIFFE

- **Sistema Informatizzato del Prepagato:** La Concessionaria fornirà a proprie spese l'hardware e il software necessari per la gestione amministrativa (rilevazione presenze, prenotazioni e addebiti).
- **Rilevazione Giornaliera e Disdetta Pasti:** Il personale della Concessionaria registrerà le presenze a sistema. Le disdette dei pasti o le variazioni straordinarie (uscite anticipate/ingressi posticipati) potranno essere effettuate dall'utenza entro le ore 9:30 senza alcun addebito.
- **Riscossione e Codici Ricaricabili:** Verrà implementato un sistema di codici ricaricabili distribuiti alle famiglie prima dell'inizio delle lezioni. Gli utenti potranno monitorare il credito residuo tramite un'area riservata online protetta da credenziali, accessibile anche tramite link sul sito istituzionale del Comune. La Concessionaria invierà periodicamente estratti conto trimestrali e notifiche tramite numero whats app aziendale automatiche al raggiungimento di una soglia minima di credito/debito.
- **Gestione della Morosità e Recupero Crediti:** In caso di credito esaurito, il sistema garantirà comunque l'erogazione del pasto a tutela del minore. In virtù del trasferimento delle prerogative di riscossione coattiva, la Concessionaria gestirà gli insoluti inviando almeno 2 solleciti scritti nel rispetto della privacy. Decorso il termine, la documentazione sarà trasmessa al Comune per la valutazione di casi sociali; per le restanti morosità, si procederà per via ingiuntiva e riscossione coattiva, comunicando preventivamente la sospensione dal servizio alla famiglia.

FORNITURE ACCESSORIE, SUBAPPALTI E GARANZIE

- **Arredi e Materiale di Consumo:** Saranno forniti in quantità adeguate utensili di distribuzione calibrati, termometri per la rilevazione della temperatura nei refettori, nonché tovaglie e tovaglioli di carta e stoviglie (piatti,

bicchieri, posate) riutilizzabili o monouso, purché realizzati esclusivamente in materiale biodegradabile e compostabile (es. amido di mais), approvati dall'ATS.

- **Cessione e Subappalto:** È fatto divieto assoluto di cedere o subaffidare il contratto. Sarà possibile subappaltare, previa conformità normativa, esclusivamente i servizi accessori quali analisi di laboratorio, derattizzazione/disinfestazione, formazione del personale e manutenzioni strutturali.

Condizioni Economiche e Modalità di Pagamento

- **Prezzo Unitario:** Il corrispettivo per ogni pasto completo prodotto e servito è determinato in **€ 5,05 (cinque euro e zero cinque centesimi) + IVA di legge**.
- **Integrazioni Comunali (Fasce ISEE):** Le agevolazioni tariffarie legate alle fasce ISEE e le relative integrazioni economiche necessarie a coprire il costo totale del pasto saranno a totale carico del Comune di Lungavilla.
- **Pasti Personale Docente:** Il pagamento dei pasti consumati dal personale docente avente diritto sarà a totale carico dell'Amministrazione Comunale.

Quadro economico di riferimento

DESCRIZIONE	PASTI/ANNO
Ristorazione Scuola Primaria	n. 8.400 stimati
VALORE DELL'APPALTO	212.100,00 € (oltre I.V.A)

Obblighi di servizio pubblico e relative compensazioni

Con riguardo agli obblighi di servizio pubblico, può affermarsi che gli stessi si sostanziano nei requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di alcuni obiettivi di interesse pubblico e la ratio degli stessi va ricercata nella necessità di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità) indipendentemente dalle circostanze particolari e dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità) oltre alla trasparenza ed al carattere economicamente accessibile del servizio.

Per quanto riguarda il servizio di refezione scolastica, trattasi di servizio pubblico locale ed in quanto tale deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso per tutti gli utenti e a prezzi accessibili. Ciò posto, si ritiene che sussistano specifiche ragioni, connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico di cui sopra, per l'affidamento in esclusiva ad un unico soggetto terzo dei servizi in questione, in relazione alla necessità di acquisire un partner dotato delle capacità organizzativa e finanziaria sufficiente per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

L'erogazione del servizio dovrà essere ispirata ai principi di seguito elencati:

Eguaglianza: L'erogazione del servizio deve essere ispirata al principio di uguaglianza di comportamento nei confronti di tutti gli utenti ammessi alla fruizione del servizio, nel rispetto dei diritti degli stessi. Le regole riguardanti i rapporti tra utenti e servizi pubblici e l'accesso ai servizi pubblici devono essere uguali per tutti. Nessuna distinzione nell'erogazione del servizio può essere compiuta per motivi riguardanti sesso, razza, lingua, religione ed opinioni politiche. Va garantita la parità di trattamento, a parità di condizioni del servizio prestato, fra le diverse categorie o fasce di utenti.

Imparzialità: il gestore del servizio ha l'obbligo di ispirare i propri comportamenti, nei confronti degli utenti, a criteri di obiettività ed imparzialità. In funzione di tale obbligo si interpretano le singole clausole delle condizioni generali e specifiche del servizio e le norme regolatrici del settore.

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

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

Efficienza, efficacia ed economicità, trasparenza: Il servizio pubblico dovrà essere erogato in modo da garantire

l'efficienza, l'efficacia, l'economicità e la trasparenza e finalizzato ad assicurare un adeguato livello di valorizzazione dell'offerta.

Il Comune mantiene la piena titolarità della funzione pubblica che trova espressione nel servizio conservando competenza esclusiva nelle decisioni direttamente connesse al servizio medesimo inteso come servizio pubblico nonché nell'attività di controllo sull'andamento complessivo del servizio, con particolare riferimento alla sua qualità e ai diritti dell'utenza, anche eventualmente con l'ausilio di professionalità esterne e comunque nelle forme che esso riterrà più opportune a garanzia della qualità delle prestazioni erogate e delle finalità di servizio pubblico.

Competono inoltre al Comune:

- la determinazione annuale delle tariffe del servizio di ristorazione scolastica;
- l'individuazione delle fasce isee di appartenenza dell'utente richiedente la riduzione, con definizione della tariffa relativa;
- la fornitura di arredi (tavoli, sedie etc.), la manutenzione straordinaria dei locali adibiti alla distribuzione e al consumo dei pasti.

A partire dal secondo anno di contratto e per ognuno dei successivi è fatta salva la facoltà dell'Appaltatore di richiedere, senza effetto retroattivo, l'adeguamento del costo unitario del pasto sulla base dell'indice ISTAT FOI, secondo quanto disposto dall'art. 60 del D.Lgs 36/2023.

SEZIONE C – MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

La modalità di affidamento scelta per il servizio di refezione scolastica è rappresentata dalla formula del "in house providing", come delineato dal combinato disposto degli artt. 14, comma 1, lettera c), e 17 del Decreto Legislativo n.201/2022. Queste disposizioni normative permettono agli enti pubblici di affidare l'esecuzione di determinati servizi a società nelle quali detengono una partecipazione, senza la necessità di ricorrere a procedure di gara ad evidenza pubblica, a condizione che determinati requisiti siano soddisfatti. Questa opzione è stata deliberatamente adottata in virtù delle sue capacità di garantire un controllo diretto e continuativo sulle modalità di erogazione del servizio, facilitando un allineamento più stretto con gli obiettivi di pubblico interesse che l'Amministrazione intende perseguire attraverso l'offerta di un servizio essenziale come quello della refezione scolastica.

La scelta di questa specifica modalità di affidamento non solo rispecchia l'intenzione dell'Ente di mantenere un elevato livello di governance e di supervisione sulla qualità e l'efficacia del servizio, ma si inserisce anche in un contesto normativo che privilegia l'efficienza operativa e la coerenza gestionale nell'ambito dei servizi pubblici di rilevanza economica, assicurando che tali servizi possano essere erogati in maniera efficiente e in linea con le direttive e le aspettative comunitarie e nazionali. Attraverso l'utilizzo di questa modalità di affidamento in house, l'Ente può inoltre beneficiare di un meccanismo di controllo più diretto e incisivo sulla società affidataria, la quale, operando sotto la guida e la vigilanza dirette dell'Ente stesso, è tenuta a conformarsi non solo alle direttive operative che regolano il servizio, ma anche agli standard qualitativi, economici e di performance che l'Amministrazione pubblica reputa indispensabili per rispondere adeguatamente alle necessità della popolazione scolastica servita.

Illustrazione della sussistenza dei requisiti europei e nazionali per la stessa e descrizione dei relativi adempimenti

Per quanto riguarda i requisiti/le condizioni fondamentali che devono sussistere per poter effettuare ad un affidamento *in house*, si richiama il D.Lgs. 175/2016, ed in particolare l'art.2 "Definizioni" c.1 lett.o), che definisce "società *in house*" le società sulle quali un'amministrazione esercita il controllo analogo o più amministrazioni esercitano il controllo analogo congiunto, nelle quali la partecipazione di capitali privati avviene nelle forme di cui all'articolo 16, comma 1, e che soddisfano il requisito dell'attività prevalente di cui all'articolo 16 comma 3.

Pertanto per l'affidamento in house devono coesistere i seguenti requisiti, previsti dall'art. 12 della Direttiva europea 2014/24/UE e recepiti dall'art. 16 del D.LGS. 175/2016:

- 1) Controllo analogo o analogo congiunto a quello che la PA esercita sulle proprie strutture e servizi, da parte dell'Amministrazione affidante sulla Società affidataria (art.2 c.1 lett.o) TUSP e art.16 c.1 TUSP) ;
- 2) Oltre l'80% del fatturato della Società affidataria deve essere effettuato, da Statuto, nello svolgimento dei compiti ad essa affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci (art.16 c.3 TUSP);
- 3) Capitale totalmente pubblico della Società affidataria (nessuna partecipazione di capitali privati – art.16 c.1 TUSP).

Il concetto di “controllo” è definito nel TUSP D.lgs. 175/2016 all'art. 2, c.1 lett.c): *“controllo”: la situazione descritta nell'articolo 2359 del Codice Civile. Il controllo può sussistere anche quanto, in applicazione di norme di legge o statutarie o di patti parasociali, per le decisioni finanziarie e gestionali strategiche relative all'attività sociale è richiesto il consenso unanime di tutte le parti che condividono il controllo”.*

In particolare, il Codice Civile, al citato articolo, recita: *“Sono considerate società controllate:*

- 1) Le società in cui un'altra società dispone della maggioranza dei voti esercitabili nell'assemblea ordinaria;*
- 2) Le società in cui un'altra società dispone di voti sufficienti per esercitare un'influenza dominante nell'assemblea ordinaria;*
- 3) Le società che sono sotto influenza dominante di un'altra società in virtù di particolari vincoli contrattuali con essa”.*

Con riferimento al tema del controllo analogo, sempre il TUSP, all'art.2 c.1 lett.d), definisce *“controllo analogo congiunto” la situazione in cui l'amministrazione esercita congiuntamente con altre amministrazioni su una società un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi. La suddetta situazione si verifica al ricorrere delle condizioni di cui all'art.5, comma 5, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50, che stabiliva che le amministrazioni aggiudicatrici esercitano controllo congiunto su una persona giuridica quando vengono soddisfatte tutte le seguenti condizioni:*

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

Pertanto, con riferimento a quanto sopra e a quanto espresso dalla giurisprudenza comunitaria in questi anni, il controllo analogo si esplica ogni qual volta l'ente pubblico partecipante abbia il potere di dettare le linee strategiche e le scelte operative della società *in house*, tra cui la nomina degli organi amministrativi aziendali, i quali vengono di conseguenza a trovarsi in posizione di subalternità stringente, superiore all'influenza dominante che il titolare della partecipazione maggioritaria (o totalitaria) è di regola in grado di esercitare sull'assemblea della società e, di riflesso, sulla scelta degli organi sociali: l'espressione “controllo analogo” allude al potere di comando direttamente esercitato sulla gestione dell'ente con modalità e con intensità non riconducibili ai diritti ed alle facoltà che normalmente spettano al socio in base alle regole dettate dal Codice Civile, e sino al punto che agli organi della società non resta affidata nessuna autonomia rilevante sugli argomenti strategici. Il controllo deve essere sia sugli organi che sulla gestione, esercitato anche mediante un potere ispettivo diretto su tutta l'attività sociale.

In particolare, il “controllo analogo congiunto” ha in ordine l'aggregazione societaria di più Enti, associatisi spesso proprio per gestire un determinato servizio pubblico in un ambito territoriale di pertinenza. Nei fatti, le dinamiche che regolano l'esercizio del controllo analogo da parte di molteplici soggetti sono più complesse e articolate rispetto ai modelli che regolano il controllo da parte di un solo Ente: di fatto, sia la Corte di Giustizia prima, che il legislatore dopo, non hanno delineato quale modello debbano adottare gli Enti proprietari (e al contempo concedenti un servizio pubblico) per esercitare non solo un'influenza dominante/determinante, bensì un vero e proprio indirizzo non solo sugli obiettivi strategici ma anche sugli atti gestionali.

Il citato art.16 del D.Lgs. 175/2016 TUSP prevede deroghe al diritto societario strettamente necessarie alla realizzazione dell'assetto di controllo analogo, quali:

- a) gli statuti delle società per azioni possono contenere clausole in deroga delle disposizioni dell'articolo 2380-bis e dell'articolo 2409-novies del codice civile;*
- b) gli statuti delle società a responsabilità limitata possono prevedere l'attribuzione all'ente o agli enti pubblici soci di particolari diritti, ai sensi dell'articolo 2468, terzo comma, del codice civile;*
- c) in ogni caso, i requisiti del controllo analogo possono essere acquisiti anche mediante la conclusione di appositi patti parasociali; tali patti possono avere durata superiore a cinque anni, in deroga all'articolo 2341-bis, primo comma, del codice civile.*

Le società in controllo pubblico sono tenute ad applicare la disciplina del TUSP, per quanto concerne vincoli ed oneri, in termini di adempimenti, elencati dal D.Lgs. 175/2016 e s.m.i. proprio per le società controllate.

2 – SOGLIA DI OLTRE L'80% DEL FATTURATO DELLA SOCIETA' IN HOUSE SVOLTA NEI CONFRONTI DELLE AMMINISTRAZIONI AGGIUDICATRICI SOCIE

Il TUSP, all'art.16 c.3, recita: *“Gli statuti delle società di cui al presente articolo [art.16, “Società in house”] devono*

prevedere che oltre l'ottanta per cento del loro fatturato sia effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci", con la precisazione, al c.3-bis, che "La produzione ulteriore rispetto al limite di fatturato di cui al comma 3, che può essere rivolta anche a finalità diverse, è consentita solo a condizione che la stessa permetta di conseguire economie di scala o altri recuperi di efficienza sul complesso dell'attività principale della società".

L'attività della società *in house* deve essere svolta nei confronti delle amministrazioni aggiudicatrici socie nella percentuale minima dell'oltre 80% del fatturato (art.12, par.1, lett.b Direttiva 2014/24UE). Peraltro, le attività di un'impresa aggiudicataria da prendere in considerazione per soddisfare il requisito dell'attività prevalente sono tutte quelle che quest'ultima realizza nell'ambito di un affidamento effettuato dall'amministrazione aggiudicatrice, indipendentemente dal fatto che il destinatario sia la stessa amministrazione aggiudicatrice o l'utente delle prestazioni (Corte di Giustizia UE, 11 maggio 2006, Carbotermo e Consorzio Alisei, causa C340/04).

In conformità al dettato dell'art.16 c.3 del TUSP, gli statuti delle società *in house* devono contenere apposita clausola in forza della quale oltre l'ottanta per cento del fatturato è effettuato nello svolgimento dei compiti a esse affidati dall'ente pubblico o dagli enti pubblici soci.

La verifica in concreto della sussistenza dello scopo pubblico postula un esame articolato e complessivo dell'oggetto sociale della partecipata in relazione alle finalità istituzionali dell'ente partecipante; al riguardo, vale richiamare il Cons.Stato Sez.V, sentenza n.578/2019, punto 9.3, secondo cui *"la decisione di costituire una società, ovvero di conservare o mantenere una partecipazione societaria, forma anzitutto oggetto di una valutazione non automatica, ma naturalmente variabile, perché di ordine eminentemente politico-strategico in rapporto al contingente indirizzo politico-amministrativo fatto responsabilmente proprio – nell'esercizio del potere rappresentativo – dell'amministrazione pubblica riguardo, in primo luogo, ai bisogni della collettività di riferimento".*

Come evidenziato dal Consiglio di Stato, Sez.V, sentenza 6459/2018 e con la delibera ANAC n.26913/2019, per computare il valore della produzione si considerano correlate alla natura *in house*, oltre agli affidamenti diretti dai soggetti che esercitano controllo analogo, anche le operazioni svolte in via mediata nell'interesse indiretto dei medesimi controllanti. Pertanto nell'80% del fatturato si computa il valore della produzione riferito tanto agli affidamenti diretti dai soggetti che esercitano controllo analogo quanto agli altri soggetti facenti parte del gruppo societario a prescindere che gli stessi esercitino, o meno, il controllo analogo, purché l'attività svolta rientri comunque nei compiti – intesi in senso ampio – affidati dall'amministrazione. Pertanto, le eventuali interessenze che le società partecipate detengono devono essere coerenti con le predette finalità.

3 – CAPITALE PUBBLICO DELL'ORGANISMO AFFIDATARIO IN HOUSE

Con la normativa comunitaria (Direttiva 2014/24UE, art.12, par.1, lett.c), questo requisito non costituisce più una pre-condizione del controllo analogo come risultante da esegesi giurisprudenziale, ma da questo è stato definitivamente affrancato, essendo considerato un requisito distinto ed ulteriore. Non è infatti più preclusa in assoluto la partecipazione di capitali privati nella persona giuridica controllata, purché si tratti di partecipazioni *"prescritte dalle disposizioni legislative nazionali, in conformità dei trattati e a condizione che si tratti di una partecipazione che non comporti controllo o potere di veto e che non conferisca un'influenza determinante sulle decisioni della persona giuridica controllata"* (vedasi, sul punto, anche il parere 1389 del 7 maggio 2019 del Consiglio di Stato). Pertanto, la partecipazione privata al capitale della società *in house* è un'ipotesi eccezionale, mentre il requisito del capitale pubblico resta regola generale, valida ogni qualvolta che non sia previsto diversamente da una norma nazionale. Anche l'art.16 del TUSP, al c.1, chiarisce che *"Le società in house ricevono affidamenti diretti di contratti pubblici dalle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo o da ciascuna delle amministrazioni che esercitano su di esse il controllo analogo congiunto solo se non vi sia partecipazione di capitali privati, ad eccezione di quella prescritta da norme di legge e che avvenga in forme che non comportino controllo o potere di veto, né l'esercizio di un'influenza determinante sulla società controllata"*.

Il legislatore comunitario e nazionale nonché gli orientamenti della Corte di Giustizia hanno consentito di chiarire che:

- a) Per partecipazione pubblica si intende non soltanto quella "diretta" dell'Amministrazione aggiudicatrice, ma altresì quella "indiretta", cioè mediata dalla partecipazione di un ulteriore ente, anche privato, controllato dall'Amministrazione stessa (art.12 par.1 dit.2014/24UE);
- b) Non rileva l'astratta possibilità della cessione delle partecipazioni a privati in un momento successivo a quello dell'affidamento (C.Giust., 10 settembre 2009, C-573/07).

Inoltre, In merito agli affidamenti *in house providing*, il c.5 dell'art.23 del D.Lgs. 36/2023 come modificato e integrato dal D.Lgs. 209/2024 prevede che: *"Con proprio provvedimento l'ANAC individua le informazioni che le stazioni appaltanti e gli enti concedenti sono tenuti a trasmettere alla Banca dati nazionale dei contratti pubblici attraverso le piattaforme telematiche di cui all'articolo 25. Gli obblighi informativi di cui al primo periodo riguardano anche gli affidamenti diretti a società in house di cui all'articolo 7, comma 2 [...]"*.

Va pertanto riconosciuta la specifica competenza assegnata all'Autorità anticorruzione di individuare le informazioni che le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, nell'ambito del rapporto *in house providing*, sono tenuti a trasmettere alla Banca dati nazionale dei contratti pubblici. Il D.Lgs. 201/2022 "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica", al c.2 dell'art.31, prevede l'istituzione, sul portale dell'ANAC, di un'apposita sezione denominata "Trasparenza dei servizi pubblici locali di rilevanza economica – Trasparenza SPL" in cui pubblicare, oltre alle deliberazioni inerenti l'istituzione di servizi pubblici, l'individuazione della forma gestionale del servizio, la scelta dell'*in house providing*, anche il contratto di servizio riferito a tale modello gestionale; in aggiunta, il c.3 dell'art.17 del D.Lgs. 201/2022 attribuisce ulteriore rilevanza costitutiva del rapporto *in house* al suddetto adempimento in quanto prevede che il contratto possa essere stipulato decorsi 60 giorni dall'avvenuta pubblicazione della deliberazione di affidamento alla società *in house* sul sito dell'ANAC.

Sussistenza dei requisiti per l'affidamento

Ai fini della **verifica della sussistenza dei requisiti previsti dalla normativa** vigente per l'affidamento *in house* ad ASM Voghera S.p.A., rilevano innanzitutto i seguenti elementi:

- il Comune di Lungavilla è proprietario dello 0,0038% delle azioni di ASM Voghera S.p.A., per un totale di n.20 azioni/quote ordinarie;
- ASM Voghera S.p.A., sta svolgendo, tramite affidamento *in house*, per conto del Comune di Lungavilla, anche il servizio gestione, trasporto e smaltimento rifiuti.
- le azioni di ASM Voghera S.p.A. sono interamente possedute da Enti Pubblici.

Con riferimento al requisito del "**controllo analogo**" sulla società partecipata ASM Voghera S.p.A. da parte del Comune di Lungavilla, se ne evidenzia la sussistenza, in quanto lo Statuto della società permette al Comune di Lungavilla, ancorché socio minoritario, un adeguato controllo analogo congiunto con gli altri enti soci e ASM Voghera S.p.A., oltre a quanto previsto dal proprio Statuto, è dotata di un "*Regolamento per la disciplina e l'applicazione del controllo analogo*". Le previsioni a tal fine contenute nello Statuto sono molteplici e consentono l'esercizio di prerogative assai rilevanti, si vedano in particolare i commi 2-7 dell'art.1 che recitano:

"1.2 La Società è sottoposta all'esercizio del controllo analogo congiunto degli enti pubblici soci che lo esercitano mediante l'Assemblea e il Comitato per il controllo analogo congiunto di cui ai successivi articoli 11 e 14. In particolare, gli enti locali soci esercitano i seguenti poteri:

- 1. potere di direzione e controllo sulle modalità e condizioni di erogazione dei servizi di interesse pubblico, nonché sull'attività dell'organo amministrativo;*
- 2. approvazione degli "schemi tipo" di convenzioni/accordi/contratti di servizio;*
- 3. approvazione degli strumenti di programmazione relativi alla gestione societaria;*
- 4. controllo dello stato di attuazione degli obiettivi assegnati anche sotto il profilo dell'efficacia, efficienza ed economicità disponendo al riguardo altresì di poteri di supervisione, coordinamento, ispettivi e di informazione;*
- 5. controllo e approvazione dei conti annuali della Società (con obbligatoria rendicontazione contabile periodica da parte dell'organo amministrativo);*
- 6. di indirizzo, nei riguardi dell'organo amministrativo, ai fini dell'esercizio del controllo pubblico sulle società partecipate indirettamente per il tramite della Società;*
- 7. in ogni caso, ogni altro più ampio potere di vigilanza, direzione e controllo sancito:*
 - a. dalla normativa vigente in materia di società pubbliche e/o partecipate e di gestione di servizi pubblici locali, declinato attraverso provvedimenti amministrativi assunti dagli organi dei comuni soci in coerenza e conformità con la disciplina normativa vigente;*
 - b. da accordi, convenzioni o patti parasociali che gli enti locali soci possono stipulare tra di loro allo scopo di esercitare sulla società il controllo analogo congiunto.*

1.3 Eventuali modifiche al contratto di servizio devono essere preventivamente approvate dall'organo competente dell'ente locale socio interessato al servizio e alle attività oggetto del contratto.

1.4 E' consentito a ciascun ente locale socio il diritto di domandare, sia in ambito assembleare, sia al di fuori dell'assemblea, mediante richiesta scritta, informazioni in merito alla gestione del servizio pubblico affidato dallo stesso alla Società, purché tale facoltà venga esercitata con modalità e tempi tali da non ostacolare la efficiente gestione della Società stessa.

1.5 L'organo di amministrazione ed il collegio sindacale della società sono tenuti a collaborare anche tramite

trasmissione di dati al fine di consentire il completo controllo degli enti locali sulle attività di interesse pubblico gestite dalla Società per conto degli enti locali soci.

1.6 L'organo di amministrazione è sottoposto ad obblighi di informazione periodica in favore dell'Assemblea e del Comitato per il controllo analogo congiunto. 1.7 Tenuto conto della sua natura di ente in house, alla Società si applicano le disposizioni normative vigenti per le società pubbliche e/o partecipate in materia di trasparenza, reclutamento di personale, approvvigionamento di beni e servizi e, in generale relative alla contrattualistica pubblica."

La sussistenza del secondo requisito - **capitale sociale interamente detenuto da enti pubblici** – è attestata, oltre che dalla declaratoria dello statuto, dall'elenco dei soci ed è rafforzata dall'esplicito divieto, contenuto nello Statuto, di partecipazione di soggetti privati, fatte salve le eccezioni consentite dalla normativa (art.5 comma 1: "[...] Il capitale sociale deve essere posseduto interamente da enti pubblici, salvi i limitati casi in cui la legge consente la presenza nella compagine societaria di soci privati") .

Anche per quanto concerne il terzo requisito, **la prevalenza delle attività destinate ai soci**, a norma del proprio Statuto, ASM Voghera S.p.A. realizza, della propria attività complessiva, "la parte più importante con l'ente o gli enti pubblici locali che la controllano e verso la collettività di cui all'ente o agli enti locali soci".

Costituisce ulteriore elemento, probante la sussistenza di tale requisito, l'analisi dei bilanci (ultimi tre esercizi), dai quali si evince che il fatturato viene realizzato, sia direttamente che indirettamente, in prevalenza, con attività rivolte agli enti soci e/o alla popolazione residente nei territori degli Enti Locali soci.

La società A.S.M. nasce come azienda municipalizzata del Comune di Voghera. Nel 2005 si trasforma in A.S.M. Voghera S.p.A. Trattasi di una grossa realtà locale, con un azionariato pubblico, che oltre al servizio di igiene urbana svolge funzioni di servizio idrico integrato, servizi energetici, gestione impianti sportivi e ricreativi, servizi integrati di mobilità, gestione dei servizi cimiteriali e funerari, reti telematiche, gestione di mense aziendali, servizi di raccolta, trasporto e smaltimento RSU.

Di seguito si riportano alcuni dati della Società:

1 ASM Voghera S.p.A. – CF 01429910183

Scheda di dettaglio

DATI ANAGRAFICI DELLA PARTECIPATA

NOME DEL CAMPO	Indicazioni per la compilazione
Codice Fiscale	01429910183
Denominazione	ASM Voghera S.p.A.
Data di costituzione della partecipata	1997
Forma giuridica	Società per azioni
Stato di attività della partecipata	attiva

NOME DEL CAMPO	Indicazioni per la compilazione
SEDE LEGALE DELLA PARTECIPATA	
Stato	Italia
Provincia	PAVIA
Comune	VOGHERA
CAP	27058
Indirizzo	Via Pozzoni n. 2
Telefono	0383/3351
Email	asmvoghera@pec.asmvoghera.it

SETTORE DI ATTIVITÀ DELLA PARTECIPATA

La lista dei codici Ateco è disponibile al link <http://www.istat.it/it/strumenti/definizioni-e-classificazioni/ateco-2007>

NOME DEL CAMPO	Indicazioni per la compilazione
Attività 1	381100
Attività 2	351300
Attività 3	352200

ULTERIORI INFORMAZIONI SULLA PARTECIPATA *

NOME DEL CAMPO	Indicazioni per la compilazione
Società in house	sì
Previsione nello statuto di limiti sul fatturato	sì
Società contenuta nell'allegato A al D.Lgs. n. 175/2016	no
Società a partecipazione pubblica di diritto singolare (art.1, c. 4, lett. A)	no
La società adotta un sistema di contabilità analitica e separata per attività?	sì
Specificare se la disciplina applicata è stata dettata da:	MEF (direttiva 9 settembre 2019)
Società esclusa dall'applicazione dell'art. 4 con DPCM (art. 4, c. 9)	no
Società esclusa dall'applicazione dell'art. 4 con provvedimento del Presidente della Regione o delle Prov. Autonome (art. 4, c. 9)	no

DATI DI BILANCIO PER LA VERIFICA TUSP*

NOME DEL CAMPO	Anno 2024
Tipologia di attività svolta	Attività produttive di beni e servizi
Numero medio di dipendenti	251
Numero dei componenti dell'organo di amministrazione	5
Compenso dei componenti dell'organo di amministrazione	71.265
Numero dei componenti dell'organo di controllo	3
Compenso dei componenti dell'organo di controllo	68.760

NOME DEL CAMPO	2024	2023	2022	2021	2020
Approvazione bilancio	sì	sì	sì	sì	sì
Risultato d'esercizio	2.855.502	2.256.770	2.744.825	1.112.629	81.262

1. Attività produttive di beni e servizi o Distretti tecnologici

Compilare la seguente sotto-sezione se la "Tipologia di attività svolta" dalla partecipata è: "Attività produttive di beni e servizi" o "**Attività di promozione e sviluppo di progetti di ricerca finanziati (Distretti tecnologici)**".

NOME DEL CAMPO	2024	2023	2022
A1) Ricavi delle vendite e delle prestazioni	37.742.431	35.742.922	36.199.733
A5) Altri Ricavi e Proventi	3.088.462	3.107.845	3.502.461
di cui Contributi in conto esercizio	41.553	717.621	872.278

QUOTA DI POSSESSO (quota diretta e/o indiretta)

NOME DEL CAMPO	Indicazioni per la compilazione
Tipologia di Partecipazione	Partecipazione diretta
Quota diretta	0,0038%

QUOTA DI POSSESSO – TIPO DI CONTROLLO

NOME DEL CAMPO	Indicazioni per la compilazione
Tipo di controllo	controllo analogo congiunto

INFORMAZIONI ED ESITO PER LA RAZIONALIZZAZIONE

NOME DEL CAMPO	Indicazioni per la compilazione
La partecipata svolge un'attività di produzione di beni e servizi a favore dell'Amministrazione?	Sì
Attività svolta dalla Partecipata	produzione di un servizio di interesse generale (Art. 4, c. 2, lett. a)

Descrizione dell'attività	La società si occupa dei servizi di nettezza urbana, depurazione delle acque reflue, distribuzione dell'acqua potabile, fognature e spurgo, gestione dell'autoparco e stazione autolinee, parcheggi e servizio di trasporti e onoranze funebri, mense scolastiche, farmacie.
Quota % di partecipazione detenuta dal soggetto privato ⁽⁹⁾	
Svolgimento di attività analoghe a quelle svolte da altre società (art.20, c.2 lett.c)	no
Necessità di contenimento dei costi di funzionamento (art.20, c.2 lett.f)	si
Necessita di aggregazione di società (art.20, c.2 lett.g)	no
NOME DEL CAMPO	
L'Amministrazione ha fissato, con proprio provvedimento, obiettivi specifici sui costi di funzionamento della partecipata? (art.19, c, 5)	si
Esito della revisione periodica ⁽¹¹⁾	Mantenimento senza interventi
Modalità (razionalizzazione) ⁽¹²⁾	mantenimento della partecipazione con azioni di razionalizzazione della società
Termine previsto per la razionalizzazione ⁽¹²⁾	31/12/2026
Note	CONTROLLO ANALOGO CONGIUNTO Le Amministrazioni controllanti esercitano sull'organismo un "controllo analogo" a quello esercitato sui propri servizi ed un'influenza determinante sia sugli obiettivi strategici che sulle decisioni significative della persona giuridica controllata, come previsto dall'art. 1.2 e dall'art. 14 dello statuto sociale La società è affidataria in house dei servizi di raccolta trasporto e smaltimento rsu e dei servizi di igiene ambientale, di ristorazione scolastica e trasporto scolastico. L'Amministrazione ha fissato con proprio provvedimento obiettivi specifici sui costi di funzionamento destinati ad ASM Voghera S.p.A..

SEZIONE D – MOTIVAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA DELLA SCELTA

Risultati attesi

Il Comune, nell'esercizio della propria autonomia costituzionalmente garantita e delle prerogative che ne derivano, ritiene che l'affidamento del servizio di refezione scolastica mediante procedura in house rappresenti la scelta più idonea e conveniente per la collettività, sotto il profilo dei principi comunitari di efficienza, efficacia ed economicità dell'azione amministrativa, di imparzialità, di trasparenza, di non discriminazione, di parità di trattamento, di proporzionalità, di adeguata pubblicità e di mutuo riconoscimento.

Il servizio di che trattasi, infatti, costituisce un'attività di pubblico interesse e presenta alcune peculiarità: deve essere un servizio continuo e conforme alle normative di settore, deve essere affidato ad un gestore in grado di fornire prestazioni di elevato livello qualitativo e che sia in grado di effettuare interventi di miglioramento della gestione, avendo riguardo alla salute pubblica e all'ambiente.

Scopo primario dell'affidamento del servizio è infatti conseguire il miglioramento della qualità abbattendone il più possibile i relativi costi, favorendo cioè il conseguimento di un risparmio economico nel rispetto dei livelli qualitativi.

La seguente proposta tecnico economica di ASM VOGHERA SPA risulta rispondente alle caratteristiche sopra indicate:

1. Oggetto e Volumi del Servizio

Il servizio ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti destinati agli alunni e al personale docente della **Scuola Primaria di Lungavilla** (sita in Via Massazza, 57). Il servizio verrà erogato nelle giornate di **lunedì, martedì e giovedì**, per un volume annuale stimato di circa **8.400 pasti**.

2. Struttura del servizio e organizzazione operativa

- **Oggetto e Ambito:** Il servizio è finalizzato alla gestione completa della ristorazione scolastica per gli alunni e il personale docente avente diritto della Scuola Primaria di Lungavilla, situata in via Dionigi Massazza n. 57, garantendo la massima tutela della salute, dell'ambiente e promuovendo la sostenibilità.
- **Centro Cottura e Tecnologie:** La preparazione e il confezionamento dei pasti avverranno presso il Centro Cottura della Concessionaria. Verrà adottato rigidamente il sistema del **legame fresco-caldo**, assicurando che i pasti siano cucinati nella stessa mattinata del consumo.
- **Tempistiche e Temperature:**
 - Il tempo massimo intercorrente tra la fine della cottura e l'inizio del consumo non supererà i **120 minuti**.
 - La consegna ai terminali di consumo avverrà tra i **30 e i 10 minuti precedenti** l'inizio del pranzo (previsto dalle ore 12:15).
 - Sarà garantito il mantenimento di una temperatura minima di **+65°C** per le preparazioni calde, una temperatura massima di **+10°C** per i contorni freddi e di **+4°C** per i prodotti altamente deperibili (es. yogurt e formaggi freschi).
- **Mezzi di Trasporto:** Il trasporto sarà effettuato con automezzi idonei e destinati ad uso esclusivo, dotati di contenitori termoisolati multi-razione per i pasti standard e contenitori singoli monorazione per le diete speciali. I mezzi saranno sottoposti a sanificazione settimanale programmata.
- **Allestimento e Servizio:** Il personale addetto prenderà in carico l'allestimento dei tavoli nei refettori, lo scodellamento, la somministrazione guidata e il successivo sbarazzo, inclusa la pulizia e la sanificazione finale di tavoli, sedie e di tutte le aule impiegate per il consumo dei pasti.

3. Caratteristiche merceologiche e linee guida alimentari

- **Composizione del Pasto:** Ogni menu giornaliero comprenderà un primo, un secondo (erogato preferibilmente in porzione unica), un contorno di verdura (cotta preferibilmente al vapore o al forno), pane a ridotto contenuto di sale, frutta fresca (lavata e a temperatura ambiente) e acqua minerale naturale da 50 cl.
- **Divieti e Vincoli di Cottura:** In conformità alle rigide prescrizioni di salute:
 - Non è ammessa la soffrittura, né l'utilizzo di preparati industriali per purè (ammessa solo la fecola di patate come legante).
 - È vietato l'utilizzo di dado di carne (ammesso il dado vegetale senza glutammato, previo benestare dell'Ente).
 - È bandita la frittura: frittate, crocchette e pesce saranno esclusivamente cucinati al forno.
 - I sughi di pomodoro saranno preparati con basi abbondanti di carote, sedano e cipolla, escludendo l'aggiunta di zucchero come correttore di acidità.
 - Verrà garantita l'assenza totale di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e di pesce tipo pangasio. Le carni impiegate deriveranno esclusivamente da animali nati, allevati e macellati all'interno dell'Unione Europea.
- **Sostenibilità e Certificazioni (CAM):** Verranno pienamente rispettati i Criteri Ambientali Minimi (DM n. 65/2020) e il PAN GPP. Saranno inclusi obbligatoriamente prodotti biologici (pasta, pomodoro in scatola, succhi di frutta, yogurt). Saranno valorizzati i prodotti D.O.P., I.G.P., del commercio equo-solidale e a chilometro zero, garantendo la stagionalità delle materie prime e la totale rintracciabilità dei lotti (Reg. CE 178/2002).
- **Avanzi Alimentari:** È vietato qualsiasi riutilizzo interno di avanzi. Le porzioni rimaste completamente intonse potranno essere devolute ad associazioni o enti assistenziali senza scopo di lucro per soggetti bisognosi.

4. Protocolli per diete speciali e sicurezza alimentare

- **Diete Sanitarie:** Gestite gratuitamente per utenti con allergie, intolleranze o patologie croniche. La procedura prevede l'elaborazione del menu personalizzato (analogo nella composizione al menu del giorno) entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione del certificato medico inviato dal Comune, con immediata trasmissione all'ATS di Pavia per il prescritto parere. Tali pasti saranno confezionati singolarmente con etichetta identificativa riportante nome, scuola e classe del bambino.
- **Linee di Produzione Separate:** Per la preparazione, la conservazione e il confezionamento delle diete **prive di glutine** verranno impiegati flussi produttivi, utensili e attrezzature rigorosamente separati per escludere qualsiasi rischio di contaminazione crociata.
- **Diete Etico-Religiose e in Bianco:** Saranno predisposti menu alternativi gratuiti su segnalazione del Comune (per motivi etico-religiosi) o su richiesta diretta dell'utente (diete in bianco temporanee, senza obbligo di certificazione). Un elenco aggiornato dei soggetti con dieta speciale sarà costantemente conservato presso il Centro Cottura.
- **Campioni Testimoni:** Giornalmente verrà prelevata una campionatura rappresentativa del pasto completo (150 grammi per ogni preparazione), sigillata in sacchetti sterili datati e conservata in frigorifero (max +4°C) presso il Centro Cottura per le 48 ore successive, a disposizione delle autorità sanitarie per la prevenzione di tossinfezioni.

5. Gestione del personale, formazione e sicurezza (d.lgs. 81/2008)

- **Inquadramento e Regolarità:** Tutto il personale operante sarà regolarmente assunto dalla Concessionaria, applicando condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro vigenti. L'elenco del personale, con qualifiche e orari, sarà consegnato al Comune entro il 1° ottobre di ogni anno scolastico. La regolarità contributiva sarà garantita tramite costante validità del DURC.
- **Rapporto Personale/Utenza e Continuità:** Saranno garantiti i rapporti minimi stabiliti per non interferire con le attività didattiche pomeridiane. Verrà identificata una persona responsabile per ciascun refettorio come punto di riferimento stabile. In caso di assenze, la Concessionaria garantirà il reintegro immediato del personale.
- **Formazione e Abbigliamento:** Prima dell'avvio del servizio, verrà svolto un incontro informativo sugli oneri contrattuali. Sarà implementata una formazione sistematica su igiene (Reg. CE 852/04), sicurezza (D. Lgs. 81/2008) e comportamenti relazionali seri e cortesi. I nuovi operatori seguiranno un periodo di affiancamento. Il personale indosserà indumenti da lavoro specifici e puliti, distinti per mansione (produzione/trasporto vs pulizie), provvisti di logo aziendale e cartellino di riconoscimento visibile con foto.
- **Sicurezza e DUVRI:** Saranno forniti tutti i D.P.I. e i presidi antinfortunistici necessari. Entro 30 giorni dall'avvio, la Concessionaria redigerà la Relazione sulla Valutazione dei Rischi. Verranno affissi cartelli informativi antinfortunistici e messe a disposizione nei locali le schede tecniche e tossicologiche dei prodotti di pulizia (adeguate al D.M. 14.06.2002).

6. Igiene, sanificazione e gestione dei rifiuti

- **Piano di Sanificazione:** Sarà redatto e applicato un apposito piano di pulizia ordinaria e straordinaria per tutti i locali, arredi, elettrodomestici, carrelli e stoviglie. Le attività di sanificazione avverranno esclusivamente a fine produzione nel centro cottura e a fine pasto nei refettori, utilizzando detergenti e disinfettanti certificati a carico della Concessionaria.
- **Autocontrollo HACCP:** Verrà implementato un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP esteso a tutte le fasi del flusso alimentare. Saranno eseguite periodicamente analisi microbiologiche e chimico-fisiche sulle materie prime, sui prodotti finiti e tamponi di superficie/palmari per verificare l'efficacia dei protocolli di pulizia.
- **Raccolta Differenziata:** I rifiuti derivanti dalla preparazione e dal consumo dei pasti saranno capillarmente separati e smaltiti a totale cura e onere della Concessionaria, nel pieno rispetto dei regolamenti e delle modalità di raccolta differenziata vigenti nel territorio comunale.

7. Informatizzazione, prenotazione e riscossione tariffe

- **Sistema Informatizzato del Prepagato:** La Concessionaria fornirà a proprie spese l'hardware e il software necessari per la gestione amministrativa (rilevazione presenze, prenotazioni e addebiti).
- **Rilevazione Giornaliera e Disdetta Pasti:** Il personale della Concessionaria registrerà le presenze a sistema. Le disdette dei pasti o le variazioni straordinarie (uscite anticipate/ingressi posticipati) potranno essere effettuate dall'utenza entro le ore 9:30 senza alcun addebito.
- **Riscossione e Codici Ricaricabili:** Verrà implementato un sistema di codici ricaricabili distribuiti alle famiglie prima dell'inizio delle lezioni. Gli utenti potranno monitorare il credito residuo tramite un'area riservata online protetta da credenziali, accessibile anche tramite link sul sito istituzionale del Comune. La Concessionaria invierà periodicamente estratti conto trimestrali e notifiche tramite numero whatsapp aziendale automatiche al raggiungimento di una soglia minima di credito/debito.
- **Gestione della Morosità e Recupero Crediti:** In caso di credito esaurito, il sistema garantirà comunque l'erogazione del pasto a tutela del minore. In virtù del trasferimento delle prerogative di riscossione coattiva, la Concessionaria gestirà gli insoluti inviando almeno 2 solleciti scritti nel rispetto della privacy. Decorso il termine, la documentazione sarà trasmessa al Comune per la valutazione di casi sociali; per le restanti morosità, si procederà per via ingiuntiva e riscossione coattiva, comunicando preventivamente la sospensione dal servizio alla famiglia.

8. Forniture accessorie, subappalti e garanzie

- **Arredi e Materiale di Consumo:** Saranno forniti in quantità adeguate utensili di distribuzione calibrati, termometri per la rilevazione della temperatura nei refettori, nonché tovaglie e tovaglioli di carta e stoviglie (piatti, bicchieri, posate) riutilizzabili o monouso, purché realizzati esclusivamente in materiale biodegradabile e compostabile (es. amido di mais), approvati dall'ATS.
- **Cessione e Subappalto:** È fatto divieto assoluto di cedere o subaffidare il contratto. Sarà possibile subappaltare, previa conformità normativa, esclusivamente i servizi accessori quali analisi di laboratorio, derattizzazione/disinfestazione, formazione del personale e manutenzioni strutturali.

9. Condizioni Economiche

- **Prezzo Unitario:** Il corrispettivo per ogni pasto completo prodotto e servito è determinato in € 5,05 (cinque euro e zero cinque centesimi) + IVA di legge.

Motivazioni della scelta tra affidamento concorrenziale e affidamento diretto

Per poter legittimamente affidare un contratto con modalità *in house* avente ad oggetto servizi disponibili sul mercato

in regime di concorrenza (così come già previsto dall'art.1 comma 553 Legge di Stabilità 2014 per i soli servizi strumentali), le stazioni appaltanti dovranno effettuare preventivamente una valutazione della congruità economica dell'offerta formulata del soggetto *"in house"*, avendo riguardo all'oggetto e al valore della prestazione. Inoltre, nelle motivazioni del provvedimento di affidamento dovrà essere dato conto:

Delle ragioni del mancato ricorso al mercato;

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.

Ragioni del mancato ricorso al mercato

L'art.7 del D.Lgs. 36/2023 come modificato e integrato dal D.Lgs. 209/2024 "Principio di auto-organizzazione amministrativa", al comma 2 testualmente recita: *"Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti possono affidare direttamente a società in house lavori, servizi o forniture, nel rispetto dei principi di cui agli articoli 1,2 e 3. Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti adottano per ciascun affidamento un provvedimento motivato in cui danno conto dei vantaggi per la collettività, delle connesse esternalità e della congruità economica della prestazione, anche in relazione al perseguimento di obiettivi di universalità, socialità, efficienza, economicità, qualità della prestazione, celerità del procedimento e razionale impiego di risorse pubbliche. 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 [...]".*

Fatto salvo per l'amplessima portata del nuovo principio enunciato in materia di autonomia nello stabilire le modalità attraverso le quali garantire l'esecuzione di lavori o la prestazione di beni e di servizi alla collettività, è da rilevare il permanere dell'attività istruttoria riguardante la scelta di procedere all'affidamento *in house providing* che evidenzia le motivazioni per le quali non si è proceduto con il ricorso al mercato.

Il servizio di ristorazione scolastica riveste una particolare importanza per l'impatto che ha sulla qualità della vita dei residenti delle aree interessate al servizio; l'affidamento *in house*, laddove consentito dalla legge, risulta essere un prezioso strumento a disposizione dell'Amministrazione per esercitare un'influenza determinante su decisioni e obiettivi strategici, mediante i poteri di vigilanza, direttiva, nomina e revoca degli amministratori;

L'affidamento *in house* permette all'Amministrazione affidataria del servizio di disporre di uno strumento agile ed efficace per modificare, anche in corso d'opera, il servizio svolto, adattandolo alle mutevoli esigenze del territorio con costi verificabili e sempre sotto controllo;

L'assenza di terzietà insita nel rapporto *in house* consente di garantire con più sicurezza i risultati che si intendono raggiungere secondo un progetto comune.

Gli strumenti che l'affidamento *in house* mette a disposizione consentono:

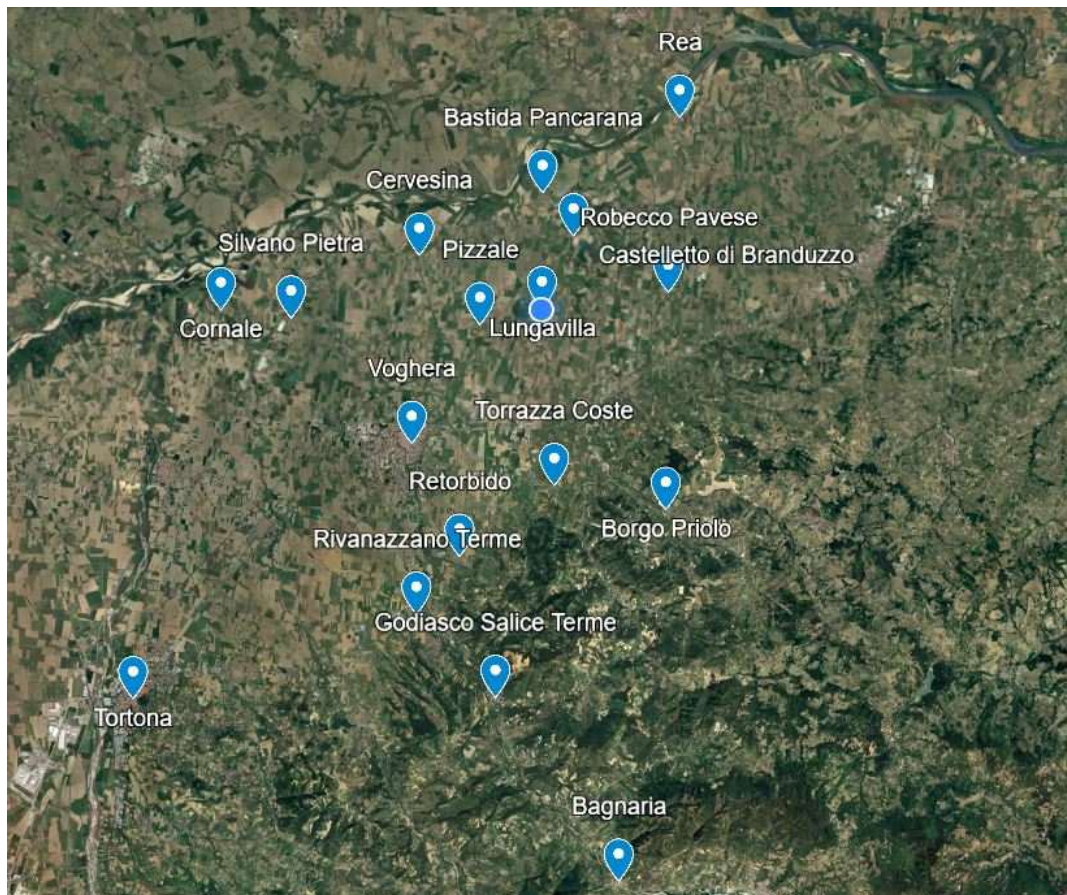
- L'immediato accesso ai dati aziendali al fine di ottimizzare le risorse impiegate nel servizio;
- Il controllo di tutte le fasi esecutive del servizio, dalla preparazione alla rendicontazione;
- La modifica in tempo reale delle modalità di esecuzione del servizio a fronte di emergenze, mutate esigenze e condizioni della domanda legata alle iscrizioni scolastiche;
- La possibilità di determinare l'attività programmatica e propositiva della società, indipendentemente dalle quote di partecipazione.

Ricorrendo a procedure a evidenza pubblica che vincolano le parti a un contratto difficilmente modificabile, tali attività non sarebbero proponibili senza ulteriori aggravii per il Comune.

In particolare, in merito alle condizioni connesse all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica ad A.S.M. Voghera S.p.A., si può affermare quanto segue:

- Risulta qualificante il particolare rapporto giuridico intercorrente tra l'Amministrazione affidante e il soggetto affidatario: A.S.M. Voghera S.p.A. è società di intera partecipazione pubblica, di conseguenza è possibile operare un controllo sul servizio più incisivo rispetto a quello attuabile nei confronti di un soggetto terzo;
- I costi del servizio di cui trattasi risultano congrui e in linea rispetto ai costi presenti sul mercato esistente analizzato: viene rispettato il principio dell'economicità;
- Celerità del procedimento: la procedura di affidamento *in house* presenta minor complessità e maggior rapidità di esecuzione rispetto alle procedure a evidenza pubblica;
- Il contratto di affidamento del servizio di ristorazione scolastica ad A.S.M. Voghera S.p.A. è in grado di offrire in favore dei Comuni partecipanti un servizio adeguato alle esigenze del territorio di riferimento in modo da poter garantire condizioni favorevoli sia dal punto di vista della qualità che del costo;
- Ottimale impiego delle risorse pubbliche, grazie al controllo analogo esercitato dai Comuni partecipanti;
- Efficienza: A.S.M. Voghera S.p.A., ha acquisito negli anni l'esperienza e la versatilità necessarie per gestire le particolarità connesse al territorio, non solo per quanto riguarda il servizio oggetto dell'affidamento di cui trattasi, ma anche in relazione ad altri servizi in merito ai quali risulta affidataria con analoga procedura da parte dei Comuni partecipanti (ad esempio, il servizio di manutenzione e gestione illuminazione pubblica ed il servizio di raccolta, trasporto e smaltimento RSU, che questo Ente ha appunto affidato alla partecipata in questione);
- Presenza massiva sul territorio: da un'indagine condotta in merito alla diffusione del servizio di ristorazione scolastica affidato ad A.S.M. Voghera S.p.A. presso i Comuni vicini all'Ente, la situazione che è emersa è

la seguente:



Il pallino blu indica la geolocalizzazione di questo Ente, mentre i puntatori blu indicano i Comuni circostanti che hanno ad oggi in essere l'affidamento del servizio di refezione scolastica con A.S.M. Voghera S.p.A. (Voghera, Cornale, Silvano Pietra, Corana, Rivanazzano Terme, Borgo Priolo, Godiasco, Retorbido, Bagnaria, Cervesina, Pizzale, Robecco Pavese, Castelletto di Branduzzo, Rea Po, Verrua Po, Torrazza Coste, Bastida Pancarana, Tortona).

Appare chiara la capillare presenza di A.S.M. sul territorio, che reca vantaggio in molteplici termini, i più rilevanti dei quali risultano essere la conoscenza ed attenzione in merito alle reali necessità del territorio ed aspettative degli utenti, diffusione di un "modello di servizio" comprovato e già testato sulla realtà del territorio.

L'Amministrazione Comunale, nell'esercizio del "controllo analogo", può disporre con continuità e tempestività di tutte le informazioni ritenute necessarie a valutare l'andamento del servizio ed il grado di soddisfacimento dei fabbisogni del servizio pubblico e dell'utenza servita: questa possibilità di monitoraggio è evidentemente superiore in questa fattispecie rispetto a quella esercitabile nei confronti di un soggetto terzo.

Valutazione della congruità economica

Al fine di acquisire, come prescrive la normativa in materia, gli elementi indispensabili per valutare la congruità economica dell'offerta formulata da ASM Voghera S.p.A., si è proceduto:

- ad analizzare la tendenza storica **del servizio** per individuarne le eventuali criticità, per renderne evidenti le dinamiche e per valutarne l'efficienza e l'efficacia;
- a svolgere una **indagine di mercato** per reperire i *"dati essenziali per l'elaborazione della documentazione e delle procedure di affidamento del servizio di ristorazione scolastica"* del Comune di Lungavilla.

Analisi della tendenza storica del servizio

Il servizio, pur essendo quantitativamente condizionato da fattori esogeni (organizzazione e orari delle scuole, scelte autonome delle famiglie, ecc.) appare fortemente strutturato, per cui, i diversi modelli gestionali adottati nel tempo non risultano aver prodotto particolari variazioni qualitative, mentre le dinamiche economiche sono apparse più sensibili al

modello di gestione adottato.

Il Comune di Lungavilla ha già affidato ad ASM VOGHERA SPA il servizio di refezione scolastica mediante gara telematica per il periodo dal 01.01.2022 al 30.06.2026.

Nel corso degli anni il servizio è stato svolto da ASM VOGHERA SPA per il Comune di Lungavilla con regolarità, continuità ed elevati standard qualitativi, garantendo il soddisfacimento delle esigenze dell'utenza scolastica e dell'Amministrazione comunale.

L'esperienza maturata ha consentito di verificare positivamente:

- la capacità organizzativa del gestore;
- la tempestività nella gestione del servizio;
- l'efficacia dei controlli esercitati dall'Ente;
- l'adeguata gestione delle diete speciali;
- il rispetto degli standard igienico-sanitari;
- l'integrazione del servizio con le esigenze scolastiche e sociali del territorio

L'affidamento *in house*, alle condizioni proposte da ASM Voghera, nella congiuntura socioeconomica locale attuale e nel contesto dei vincoli di finanza pubblica, appare funzionale alla ricerca di ulteriori spazi di miglioramento del servizio e di economicità della gestione.

Esame dell'offerta in relazione alle risultanze dell'indagine di mercato

Allo scopo di sondare le condizioni del mercato per la fornitura del servizio, è stata effettuata un'analisi delle condizioni economiche applicate al servizio nei Comuni limitrofi a Lungavilla con il seguente risultato:

COMUNE	Costo/pasto al netto di IVA
VOGHERA	€ 5,25
CORNALE UNIONE COMUNI OLTREPADANI	€ 6,69
SILVANO PIETRA UNIONE COMUNI OLTREPADANI	€ 5,58
CORANA UNIONE COMUNI OLTREPADANI	€ 6,39
RIVANAZZANO TERME	€ 4,35
BORGO PRIOLO	€ 4,60
GODIASCO	€ 4,35
RETORBIDO	€ 4,39
BAGNARIA	€ 5,37
CERVESINA	€ 5,11
PIZZALE	€ 5,15
ROBECCO PAVESE	€ 4,91
CASTELLETTO DI BRANDUZZO	€ 4,97
REA E VERRUA	€ 5,08
TORRAZZA COSTE	€ 5,53
BASTIDA PANCARANA	€ 4,90
TORTONA	€ 5,82

A.S.M. Voghera S.p.A. ha comunicato, quale propria migliore quotazione per la fornitura di pasti € 5,05 (esclusa IVA di Legge) per ogni pasto comprensivo anche di personale che effettua anche il servizio di scodellamento e pulizia del refettorio, nonché la gestione e rilevazione delle presenze in maniera informatizzata.

L'importo unitario proposto si riferisce al servizio svolto in conformità ai documenti contrattuali trasmessi, vale a dire con le caratteristiche organizzative, quantitative e qualitative attuali.

Si è ritenuto utile confrontare il dato comunicato da A.S.M. Voghera S.p.A. con il documento tecnico illustrante l'attività di analisi e modellazione statistica condotta dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.AC.) finalizzata alla determinazione dei Prezzi di Riferimento per il servizio di ristorazione nelle scuole primarie. L'Autorità Nazionale Anticorruzione (A.N.AC.), nell'esercizio della propria funzione di favorire l'economicità dei contratti pubblici e la trasparenza delle condizioni di acquisto, ai sensi dell'art. 222, co. 3, lett. i), del Codice dei contratti pubblici, ha deliberato, tenuto conto che i servizi di ristorazione scolastica rappresentano un settore del mercato dei contratti pubblici di servizi di rilevante interesse economico, di procedere all'individuazione dei prezzi di riferimento del servizio di ristorazione in ambito scolastico, nello specifico del **Prezzo di riferimento del pranzo delle scuole primarie italiane**.

I prezzi di riferimento, come emerge dalla lettura del combinato disposto dell'art. 222, co. 3, lett. i), del D.Lgs. 36/2023 come modificato e integrato dal D.Lgs. 209/2024 e dell'art. 9, co. 7 del d.l. 66/2014, presentano una natura vincolante

cui è connessa la sanzione della nullità per i contratti stipulati in violazione del prezzo massimo stabilito dall’Autorità. In data 16 ottobre 2025 è stato dato avvio alla rilevazione mediante la somministrazione del questionario, per mezzo della piattaforma Limesurvey, ad un campione individuato di circa 1500 Stazioni Appaltanti (SA). Alla scadenza del predetto termine sono stati completati e inviati all’Autorità 966 questionari, corrispondenti al 59% del numero complessivo dei 1.651 questionari somministrati.

L’Autorità ha, quindi, proceduto alle operazioni di data quality sul Dataset grezzo e alle conseguenti analisi statistiche propedeutiche alla determinazione del prezzo di riferimento.

Le risultanze delle analisi statistiche effettuate, che hanno condotto alla determinazione del prezzo di riferimento, sono riportate nel “Documento Tecnico”, allegato al “Documento di Consultazione”.

In tabella 5 sono riportati alcuni elementi della distribuzione territoriale del prezzo unitario del pranzo (al netto IVA).



Tabella 5 Prezzo unitario (netto IVA) pranzo.

Macro Area/Regione	Numero osservazioni	Min	Media	Max
Centro	96	2.07	5.45	10.00
Lazio	26	4.30	5.13	6.19
Marche	25	2.07	5.39	10.00
Toscana	34	3.70	5.76	7.13
Umbria	11	4.50	5.43	6.37
Nord-Est	210	3.45	5.86	12.00
Emilia-Romagna	49	3.65	5.91	7.95
Friuli-Venezia Giulia	50	3.45	5.97	8.99
Trentino-Alto Adige	17	4.33	7.76	12.00
Veneto	94	3.70	5.44	7.65
Nord-Ovest	197	4.00	5.68	11.53
Liguria	20	4.29	5.79	7.80
Lombardia	95 ⁹	4.00	5.46	11.00
Piemonte	77	4.42	5.73	9.50
Valle d'Aosta	5	6.65	8.66	11.53
Sud e Isole	261	2.00	4.96	8.00
Abruzzo	34	3.48	5.53	8.00
Basilicata	19	4.20	5.32	6.47
Calabria	27	2.04	4.44	6.05
Campania	56	2.00	4.03	7.24
Molise	7	3.00	5.14	7.00
Puglia	47	3.85	5.18	6.40
Sardegna	30	4.96	6.02	7.20
Sicilia	41	3.50	4.87	6.50
Totale complessivo	764	2.00	5.46	12.00

A livello complessivo e nella regione Lombardia si rileva un costo medio di ogni pasto di € 5,46; si ritiene che ciò possa contribuire a una conferma indiretta della congruità economica dell’offerta avanzata all’Ente dalla partecipata A.S.M. Voghera S.p.A .

Benefici per la collettività

Oltre a quanto suddetto, il fatto che le condizioni economiche proposte dalla società partecipata siano convenienti in relazione alle condizioni reperite sul mercato porta con sé un conseguente beneficio per la collettività, derivante dal migliore impiego delle risorse pubbliche. Anche in questo caso, come sopra esplicitato, emergono altri benefici dall'erogazione del servizio tramite una società partecipata, quali il maggiore controllo sul rispetto degli obblighi contrattuali di servizio o su azioni che diminuiscano la qualità del servizio, la possibilità di gestire le dinamiche contrattuali e i programmi di servizio con maggiore duttilità e la garanzia di “universalità” di servizio.

SEZIONE E – STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DI EFFICIENZA, EFFICACIA ED ECONOMICITÀ

Piano economico-finanziario

Trattandosi di appalto di servizi e non di concessione o di servizio a rete, non si rende necessario un piano economico-finanziario asseverato nei termini previsti dall'art. 14, comma 4, del D.Lgs. 201/2022 per le fattispecie ivi considerate. Resta comunque ferma la necessità di un'adeguata istruttoria economica a supporto della procedura di affidamento:

Quadro economico di riferimento

DESCRIZIONE	PASTI/ANNO
Ristorazione Scuola Primaria	n. 8.400
VALORE DELL'APPALTO	212.100,00 € (oltre I.V.A)

Monitoraggio

Il contratto dovrà prevedere un sistema strutturato di monitoraggio dell'esecuzione, articolato almeno nelle seguenti direttrici:

- verifica della regolarità del servizio;
- controlli sulla qualità delle derrate e sulla conformità dei pasti;
- vigilanza sulle modalità di preparazione e somministrazione;
- gestione dei reclami e delle non conformità;
- controlli sul rispetto dei CAM;
- verifica del personale impiegato e del rispetto degli obblighi contrattuali e di legge.

Il Comune manterrà un ruolo centrale di direzione e controllo, anche attraverso il RUP, gli uffici competenti e gli eventuali organismi di partecipazione dell'utenza, quali la commissione mensa. Gli esiti del monitoraggio potranno tradursi nell'applicazione di penali, in prescrizioni correttive, in contestazioni formali o negli altri rimedi previsti dal contratto.

Costituiranno indicatori essenziali di performance:

- la continuità del servizio senza interruzioni non giustificate;
- il rispetto dei menù e delle diete;
- l'assenza o riduzione delle non conformità;
- il livello di gradimento dell'utenza;
- il contenimento degli sprechi;
- la puntualità e la qualità complessiva dell'erogazione.

CONCLUSIONI

Alla luce del quadro normativo richiamato, delle caratteristiche del servizio, dell'esperienza della gestione precedente, del confronto con le alternative astrattamente praticabili e dell'istruttoria economica svolta, si ritiene che la modalità di gestione maggiormente idonea per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Lungavilla sia l'affidamento diretto a società in house, ai sensi dell'art. 14, comma 1, lett. a), del D.Lgs. 201/2022 e del D.Lgs. 36/2023 come modificato e integrato dal D.Lgs. 209/2024.

Tale soluzione appare la più coerente con i principi di efficacia, efficienza, economicità, qualità del servizio, tutela dell'utenza, sostenibilità finanziaria e controllo pubblico, consentendo all'ente di governare in modo diretto gli standard prestazionali e le politiche tariffarie, pur ricorrendo alle competenze organizzative e professionali del mercato.

Considerando che il soggetto giuridico ASM Voghera S.p.A. solo formalmente è diverso dall'Ente, costituendone sostanzialmente un diretto strumento operativo, l'affidamento *in house* della mensa scolastica consentirà al Comune di perseguire quegli obiettivi di qualità sociale ed educativa che caratterizzano il servizio, per favorire, attraverso la ristorazione pubblica e collettiva, l'inclusione sociale e l'acquisizione di stili alimentari corretti e salutari, a vantaggio delle giovani generazioni.

Si dà pertanto atto che sussistono le ragioni di fatto e di diritto per procedere all'affidamento del servizio secondo la modalità sopra indicata.

Il Responsabile del servizio
Maria Elena Gandini