



COMUNE DI VILLANOVA MONDOVI'
Provincia di CUNEO

**RELAZIONE DI RICOGNIZIONE DEI SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI
RILEVANZA ECONOMICA EX ART. 30 D. LGS. N. 201/2022**

Il presente documento assolve l'obbligo di cui all'art. 30, comma 1 del D. Lgs. n. 201/2022 (Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica) entrato in vigore il 31/12/2022.

Il Comune di Villanova Mondovì gestisce, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia, i seguenti servizi pubblici locali di rilevanza economica:

1. servizi cimiteriali;
2. servizio di trasporto scolastico;
3. servizio di refezione scolastica.

Per ciascuno dei predetti servizi la presente ricognizione rileva il concreto andamento dal punto di vista economico, dell'efficienza e della qualità del servizio e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, in modo analitico, tenendo conto degli atti e degli indicatori di cui agli articoli 7, 8 e 9 del D. Lgs. n. 201/2022.

Per quanto attiene ai criteri di ricognizione l'andamento economico è rilevato sulla base degli oneri economici previsti per il Comune di Villanova Mondovì, dei ricavi e delle tariffe applicate all'utenza.

In relazione all'efficienza, all'efficacia ed alla qualità dei servizi si è dato conto delle modalità di gestione e dell'idoneità degli stessi a provvedere al soddisfacimento dei bisogni della collettività, anche in riferimento alla rispondenza dei relativi contenuti agli indicatori previsti nelle Linee Guida allegate al decreto del Direttore Generale del Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Da ultimo si è provveduto ad un'analisi analitica degli obblighi previsti in capo al gestore dalle condizioni contrattuali ed al relativo rispetto.

SERVIZI CIMITERIALI

1. TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Servizio di gestione degli interventi cimiteriali presso il cimitero comunale di Villavecchia ed i quattro cimiteri parrocchiali di San Lorenzo, San Grato, Roracco e Madonna del Pasco, affidato mediante trattativa diretta sul portale MePA alla società cooperativa NUOVO BEILA, relativo alle annualità 2023-2024, con scadenza il 31/12/2024.

2. ANDAMENTO ECONOMICO

Il costo del servizio in questione, affidato con determinazione del responsabile del servizio tecnico n. 508 del 21/12/2022, ammonta, per singola annualità, ad € 36.596,34 IVA 22% compresa, quasi interamente coperto dal versamento dei diritti cimiteriali a carico delle imprese funebri, approvati con deliberazione della giunta comunale n. 284 del 17/12/2009 e successiva deliberazione della giunta comunale n. 191 del 19/12/2019.

3. EFFICIENZA, EFFICACIA E QUALITA' DEL SERVIZIO

Tutti i servizi cimiteriali, sono intesi ad ogni effetto di pubblico interesse. Non risultano inadempienze da parte della ditta relative a sospensioni o abbandoni, neanche in caso di sciopero del personale dipendente. Le prescrizioni previste dal capitolato speciale di gara, sono state sin qui, rispettate e non sono pervenute ad ora, lamentale circa lo svolgimento del servizio sia da parte delle imprese funebri, sia da parte dei famigliari del "*de cuius*".

4. ANALISI DEGLI OBBLIGHI IN CAPO AL GESTORE E RELATIVO RISPETTO

La ditta aggiudicataria del servizio è tenuta, come previsto dal capitolato di servizio, a:

- rispettare ed attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nelle indicazioni dei regolamenti nazionali e comunali di polizia mortuaria;
- assumersi tutti gli oneri derivanti dall'assunzione, formazione ed amministrazione del personale necessario ai servizi nonché al pagamento dei relativi contributi ed indennità a loro spettanti, ed impegnarsi all'osservanza delle norme derivanti dalle leggi vigenti, decreti e contratti collettivi di lavoro, assicurazioni e previdenze sociali obbligatorie,

prevenzione infortuni sul lavoro, sicurezza ed ogni altro onere previsto a carico del datore di lavoro;

- farsi carico del corretto impiego dei mezzi e delle attrezzature presenti nei cimiteri che dovranno essere sempre ripuliti al termine delle operazioni cimiteriali da eventuali residui di polvere, calcinacci o quant'altro;
- assumersi la responsabilità per eventuali danni arrecati a terzi o alle strutture comunali durante l'esecuzione dei servizi. Allo scopo la Ditta dovrà essere in possesso di apposita polizza di responsabilità civile in merito all'effettivo rischio lavorativo stimato;

TRASPORTO SCOLASTICO

1. TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Servizio di trasporto scolastico, affidato mediante procedura ad evidenza pubblica alla società AUTOLINEE VALLE PESIO S.R.L., relativo all'anno scolastico 2023-2024, con scadenza 07.06.2024.

2. ANDAMENTO ECONOMICO

Con riferimento all'anno scolastico 2023-2024 le somme impegnate dal Comune di Villanova Mondovì ammontano ad euro 59.064,10 (IVA compresa) a fronte dei ricavi, derivanti da quanto pagato dalle famiglie, pari ad euro 9.300,00 (IVA compresa).

Le tariffe stabilite per la fruizione del servizio sono le seguenti:

- Euro 240,00 per il primo figlio;
- Euro 190,00 per il secondo figlio;
- Euro 150,00 per il terzo figlio.

3. EFFICIENZA, EFFICACIA E QUALITA' DEL SERVIZIO

L'affidamento del servizio viene effettuato su base annuale in un'ottica di efficacia e di ottimizzazione dei tempi: le famiglie che usufruiscono del trasporto scolastico variano di anno in anno e conseguentemente anche il percorso deve essere adattato alle esigenze.

Nel perseguire l'obiettivo di un costante miglioramento dei servizi offerti, sono stati individuati standard di qualità che quantificano e misurano il livello di qualità garantito nell'erogazione del servizio.

Il primo riguarda l'esecuzione del trasporto volto a certificare il rispetto delle tempistiche e dei passaggi corrispondenti a quanto programmato in sede di affidamento.

Altro parametro riguarda il controllo mezzi in esercizio che interessa l'efficienza dei mezzi stessi. Ulteriori due parametri riguardano il personale impiegato nell'erogazione del servizio. Il controllo del personale alla guida si sostanzia nella verifica e possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente. Ulteriore elemento da prendere in considerazione da un punto di vista qualitativo è rilevabile nella

continuità di impiego del personale che oltre alla conoscenza diretta della zona è anche ormai noto alle famiglie, garantendo quindi un maggiore affidamento.

4. ANALISI DEGLI OBBLIGHI IN CAPO AL GESTORE E RELATIVO RISPETTO

Tra gli obblighi più rilevanti in capo al soggetto affidatario c'è il rispetto dei percorsi, suddivisi in tragitti mattutini e pomeridiani sui quali vengono specificati tutti gli elementi utili alla migliore esecuzione del servizio con l'indicazione della durata del percorso in questione, la tipologia e capienza del bus, la ditta esecutrice e la targa del mezzo utilizzato, il nominativo dell'autista, gli orari di salita/discesa degli utenti, nonché le località/aree di sosta ove gli utenti vengono attesi per la salita/discesa, gli estremi degli eventuali delegati da parte dei familiari alla presa in consegna dei minori conseguente all'esonero di responsabilità sottoscritto da famiglia.

Il personale alla guida si deve attenere scrupolosamente a quanto programmato e non può assolutamente introdurre di propria iniziativa variazioni o addizioni ai servizi, prendere accordi diretti con le famiglie e/o con gli operatori dei vari enti, al fine di evitare disguidi.

Il gestore è tenuto ad effettuare una costante attività di controllo sulle modalità di svolgimento del servizio, con particolare riferimento alla tipologia ed all'adeguatezza dei mezzi impiegati, al comportamento dei propri conducenti e nei confronti dell'utenza, delle famiglie, al rispetto dei percorsi e degli orari stabiliti.

REFEZIONE SCOLASTICA

1. TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale comprensivo di fornitura e somministrazione dei pasti nonché pulizie e riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione, affidato mediante procedura ad evidenza pubblica alla società G.M.I. Servizi Srl, relativo agli anni scolastici 2021-2022, 2022-2023 e 2023-2024.

2. ANDAMENTO ECONOMICO

Con riferimento all'anno scolastico 2023-2024 le somme impegnate dal Comune di Villanova Mondovì ammontano ad euro 97.000,00 per la parte relativa alla somministrazione dei pasti ed alle pulizie dei locali, e ad euro 42.770,00 relativi al personale impiegato, a fronte dei ricavi presunti, derivanti da quanto pagato dalle famiglie, pari ad euro 43.000,00.

La tariffa prevista è pari ad euro 4,00 per pasto servito.

3. EFFICIENZA, EFFICACIA E QUALITA' DEL SERVIZIO

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, devono avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche rispondenti alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. 488/1999, è previsto l'utilizzo nelle diete giornaliere di prodotti biologici tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida fornite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Senza alcun aggravio di costi, la ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad utilizzare almeno due volte alla settimana prodotti biologici conformi alla normativa vigente in materia di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti.

I pasti preparati hanno un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, sono digeribili, appetibili e adeguatamente presentati.

Gli standard qualitativi delle derrate e degli ingredienti da utilizzare per la preparazione dei vari menù devono essere di categoria extra o primari. È fatto divieto di utilizzare alimenti contenenti OGM, additivi, conservanti, dadi e altri

preparati per brodo poiché possono contenere grassi vegetali ed altri prodotti di bassa qualità.

4. ANALISI DEGLI OBBLIGHI IN CAPO AL GESTORE E RELATIVO RISPETTO

Come da capitolato d'appalto la ditta deve fornire pasti completi (primo, secondo e contorno, frutta o dessert, pane), secondo il menù vistato dal S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), comprensivo dell'acqua naturale e merende. Le eventuali variazioni al menù dovranno essere di volta in volta concordate con il Comune.

La ditta, nell'attendere alla produzione dei pasti, dovrà rigorosamente osservare le norme contenute nella legge 283/62 e suo regolamento di esecuzione (26.3.1980 n. 327) nel D.Lgs. 26.5.1997 n. 155 ed ogni altra normativa vigente in materia. A tal fine la Ditta dovrà osservare, nelle quivi elencate fasi relative alla produzione dei pasti, le sotto elencate prescrizioni:

a) conservazioni delle derrate alimentari:

- La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente (DPR 327/80, art. 31).
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.

b) preparazione delle derrate

- Per i pasti, che devono essere preparati esclusivamente nella cucina della Scuola materna debbono essere usate derrate fresche, e la loro preparazione deve avvenire con il metodo tradizionale (ovvero con l'impiego di derrate alimentari cucinate direttamente sul luogo).

La preparazione di alcune vivande che precede la cottura deve essere svolta nel seguente modo:

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra i 0° C e + 4° C prima di essere sottoposti a cottura;
- il formaggio per condire deve essere grattugiato in giornata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature dei salumi e formaggio devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque debbono essere escluse operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;

c) cottura delle derrate

- Per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti.
- L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato solamente per gli alimenti cotti.
- E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e sottoporli ad immersione in acqua.

d) norme generali relative ai punti b) e c)

- Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione.
- Per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc., deve indossare mascherine e guanti monouso.
- Il personale addetto alla preparazione dei pasti, non deve svolgere più operazioni contemporaneamente, onde evitare l'insorgenza di eventuali

inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione, a tal fine, le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.

- E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.
- Qualsiasi tipo di detersivo deve essere tenuto fuori dalle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.
- I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare che all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65°C.

Il responsabile della ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

Dovranno essere prelevati quotidianamente presso la cucina cinquanta grammi di ogni prodotto somministrato e riporli in frigorifero a meno 18° C per le settantadue ore successive, confezionati in sacchetti sterili indicanti data e ora di preparazione; questo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.