COMUNE DI SPINO D'ADDA

PROVINCIA DI CREMONA
Partita IVA 00356340190 - C.F. 82003090196

SETTORE SERVIZI SOCIALI, ISTRUZIONE E CULTURA

26016 – P.zza XXV Aprile 2 –
Tel. 0373 988134 – Fax 0373 980634

E-mail ordinaria: servizisociali@comune.spinodadda.cr.it
Pec: comune.spinodadda@pec.regione.lombardia.it
Sito internet: www.comune.spinodadda.gov.it

APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL COMUNE DI SPINO D'ADDA (CR) - DURATA DELL'APPALTO: 5 ANNI.

PERIODO DA AA.SS. 2023/2024 – 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA – PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Il servizio di ristorazione scolastica, erogato da tempo dall'Amministrazione Comunale, rientra nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite ai Comuni e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

Dato atto che in data 31.05.2023 è scaduto il contratto di appalto con l'attuale gestore del servizio di ristorazione scolastica che, oltre a tale servizio, gestisce anche il servizio di fornitura di pasti per i dipendenti comunali, degli Anziani, del Centro Estivo e altre utenze.

Preso atto pertanto della necessità di produrre tutti gli atti necessari ad individuare l'operatore economico cui affidare:

- Gestione del servizio di mensa scolastica con preparazione dei pasti presso la cucina ubicata presso la Scuola Infanzia di Via Ungaretti Spino d'Adda (CR) (in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico oltre che in egual periodo per le altre utenze in dettaglio) - per:
- Nido - per gli alunni e personale docente del Nido in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico, secondo il menù settimanale prestabilito
- Scuola Infanzia - per gli alunni e personale docente della Scuola Infanzia in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico, secondo il menù settimanale prestabilito, presso il refettorio del Comune situato presso Scuola Infanzia Via Via Ungaretti;
- Scuola Primaria - per gli alunni e personale docente della Scuola Primaria. in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico, secondo il menù settimanale prestabilito, presso il refettorio del Comune situato presso Scuola Primaria in viale Vittoria;
- Dipendenti Comunali da consegnare presso P.zza XXV Aprile n. 2 Spino d'Adda;
- Centro Ricreativo Estivo - periodo dal luglio (inizio definito annualmente) a fine Agosto (servizio non garantito - si veda miglior dettaglio in Capitolato Generale di Appalto);
- Anziani del Comune pasti consegnati a domicilio a cura dell'Appaltatore

Ritenuto che le modalità di svolgimento di tali servizi siano ispirate al Piano Nazionale per la Sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement) nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente DM 10 marzo 2020.

A) Per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica si evidenzia quanto segue:

La somministrazione di pasti agli alunni ed insegnanti, nel refettorio del plesso scolastico, stimata complessivamente nel quadriennio contrattuale per un totale di circa 20.160 unità (sulla base dell'andamento storico delle somministrazioni come da tabella a seguire sotto

Il servizio di refezione scolastica ha acquisito una valenza di natura didattica oltreché educativa dovendo necessariamente contribuire a favorire corretti comportamenti alimentari.

I criteri ed i parametri descritti nel capitolato speciale d'appalto, che riguardano l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, sono finalizzati a garantire il miglioramento della sicurezza e della qualità del prodotto fornito (così come stabilito dalle vigenti "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica").

L'obiettivo del servizio di Refezione Scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico – formativo, indipendentemente dalle condizioni economiche sociali e psicofisiche.

È di fondamentale importanza la partecipazione attiva degli utenti sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio sia per favorire la collaborazione fra tutti i soggetti coinvolti nel processo.

Le caratteristiche generali del servizio sono le seguenti:

- Previsto per tutti gli alunni delle classi il cui orario curricolare preveda lezioni pomeridiane programmate (attualmente solo per quattro giorni settimanali);
- Per usufruire del servizio è necessario effettuare l'iscrizione attraverso apposito sistema, il sistema di rilevazione delle presenze e di gestione dei pagamenti sarà interamente informatizzato e prevede l'utilizzo di specifiche procedure web comunicate successivamente dalla ditta entrante;
- La fornitura dei pasti sarà effettuata tutti i giorni scolastici, in numero pari alla presenza dei fruitori, il cui numero sarà giornalmente registrato nella procedura dalla ditta concessionaria;
- Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti tenuti ad espletare le mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto ed eventuali soggetti autorizzati dal Comune;
- Sono accolte le esigenze degli iscritti al servizio che per motivi di salute, etico-religiosi chiedono di poter seguire diete particolari,
- Per l'espletamento del servizio la ditta dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita), oltre che compatibili con le strutture esistenti.
- La ditta dovrà incassare le tariffe, assumere le morosità e gestire gli insoluti.

Con il nuovo affidamento, di durata quinquennale, l'Amministrazione Comunale intende far incassare direttamente dalla Ditta appaltatrice l'introito derivante dalla vendita dei buoni mensa a pagamento, imputando al Comune l'eventuale corrispettivo dato dalla differenza fra il costo del pasto aggiudicato e le tariffe applicate all'utenza in base al Regolamento Isee. Resta altresì a carico del Comune il pagamento dei pasti per i docenti e del personale scolastico e le utenze in caso indicate.

Attraverso l'appalto in concessione del servizio di refezione scolastica, il Comune si auspica che il servizio fornito da ditta specializzata, in possesso dei prescritti requisiti di legge, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico dell'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione. Si consente, nel contempo, di valorizzare le capacità imprenditoriali, organizzative e finanziarie di investimento dei soggetti privati.

L'Amministrazione Comunale, nell'ambito della determinazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale quantifica anche la quota di contribuzione relativa al servizio di refezione scolastica, ovvero il costo del pasto a carico dei fruitori del servizio.

UTENTI	N. PARTI ANNUI	COSTO PASTO
Anziani	15125	€ 4,75
Dipendenti Comunali	1108	€ 4,75
Alunni scuola Infanzia	28.522	€ 4,51
Alunni scuola Primaria	37.609	€ 4,75
Insegnanti scuola Primaria	2195	€ 4,75
Insegnanti scuola Infanzia	3.271	€ 4,75
Alunni Asilo Nido Comunale	3647	€ 3,48
Merende Nido	3647	€ 0,20
CRED	1374	€ 4,50
Merende CRED	1374	€ 0,20

Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08, il Comune/committente ha valutato che per l'attività inerente il presente appalto non sono quantificabili specifici rischi/oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso), in quanto possono verificarsi solo rischi standard relativi alla specifica attività affidata.

La Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto, provvederà ad inviare presso i luoghi di lavoro oggetto dell'appalto il proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione di cui al D.Lgs. 81/08, o suo delegato per una riunione di coordinamento con la Dirigenza Scolastica, raccogliendo tutte le informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui andrà ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare, al termine della quale verrà sottoscritto apposito verbale. Il documento di cui sopra sarà allegato al contratto.

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel prospetto economico in disciplinare: il calcolo è stato effettuato in riferimento alla prevista durata contrattuale (5 anni) .

L'ammontare presunto dell'affidamento viene in linea generale calcolato su un costo a pasto esposto nella tabella precedente

CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO:

UTENTI	N. PARTI ANNUI	COSTO PASTO	COSTO PASTO ANNUO 2022	COSTO 5 ANNI
Anziani	15125	€ 4,75	€ 71.843,00	€ 359.218,00
Dipendenti Comunali	1108	€ 4,75	€ 5.263,00	€ 26.315,00
Alunni scuola Infanzia	28.522	€ 4,51	€ 128.634,22	€ 643.171,10
Alunni scuola Primaria	37.609	€ 4,75	€ 178.642,75	€ 893.213,75
Insegnanti scuola Primaria	2195	€ 4,75	€ 10. 426,25	€ 52.131,25
Insegnanti scuola Infanzia	3.271	€ 4,75	€ 15.537,25	€ 77.686,25
Alunni Asilo Nido Comunale	3647	€ 3,48	€ 12.691,56	€ 63.457,80
Merende Nido	3647	€ 0,20	€ 729,40	€ 3.647,00
CRED	1374	€ 4,50	€ 6.183,00	€ 30.915,00
Merende CRED	1374	€ 0,20	€ 274,80	€ 1.374,00
TOTALE				€ 2.151.129,90

CONTO ECONOMICO E PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

CONTO ECONOMICO DELLA CONCESSIONE							
	Anno 1	**Anno 2**	**Anno 3**	**Anno 4**	**Anno 5**	**Totale**	**Incidenza sul ricavo**
A) RICAVI DELLA PRODUZIONE							
Ristorazione Scolastica (inclusi insegnanti)	€ 346.661,43	€ 353.594,66	€ 360.666,55	€ 367.879,88	€ 375.237,48	€ 1.804.040,00	
Ristorazione Servizio per Terza età e dipendenti comunali	€77.106,00	€ 78.648,12	€ 80.221,08	€ 81.825,50	€ 83.462,01	€ 401.262,72	
Eventuale (opzionale) servizio per i Centri Estivi	€ 6.457,80	€ 6.586,96	€ 6.718,70	€ 6.853,07	€ 6.990,13	€ 33.606,65	
	€ 430.225,23	€ 438.829,73	€ 447.606,33	€ 456.558,46	€ 465.689,62	€ 2.238.909,37	
B) COSTI DELLA PRODUZIONE							
Per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	€ 186.630,51	€ 190.363,12	€ 194.170,38	€ 198.053,79	€ 202.014,87	€ 971.232,67	53,84%
Per il personale (sia diretto, che indiretto per cucina e trasporti)	€ 164.407,43	€ 167.695,58	€ 171.049,49	€ 174.470,48	€ 177.959,89	€ 855.582,87	47,43%
Per servizi manutenzioni trasporti e similari	€ 47.457,81	€ 48.406,97	€ 49.375,11	€ 50.362,61	€ 51.369,86	€ 246.972,37	13,69%
Per ammortamento delle immobilizzazioni materiali	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 10.000,00	0,55%
Morosità	€ 18.000,00	€ 18.000,00	€ 18.000,00	€ 18.000,00	€ 18.000,00	€ 90.000,00	4,99%
Costi per l'assunzione del Contratto e Migliorie	€ 5.350,00	€ 2.800,00	€ 2.856,00	€ 2.913,12	€ 2.971,38	€ 16.890,50	0,94%
Oneri diversi di gestione	€ 6.499,57	€ 6.499,57	€ 6.499,57	€ 6.499,57	€ 6.499,57	€ 32.497,85	1,80%
	€ 430.345,32	€ 435.765,24	€ 443.950,55	€ 452.299,57	€ 460.815,57	€ 2.223.176,26	

DIFFERENZA TRA VALORE E COSTI DELLA PRODUZIONE (A-B)	**-€ 120,09**	**€ 3.064,50**	**€ 3.655,78**	**€ 4.258,88**	**€ 4.874,05**	**€ 15.733,12**	
C) Interessi e altri oneri finanziari	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00	€ 10.000,00	0,55%
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE (A-B-C)	**-€ 2.120,09**	**€ 1.064,50**	**€ 1.655,78**	**€ 2.258,88**	**€ 2.874,05**	**€ 5.733,12**	0,32%
Nota							
A) Ricavi, si ipotizza una variazione annua del 2 %, come adeguamento costi, solo a partire dal secondo anno							
B) Si ipotizza un adeguamento nel corso degli anni, differenti sulle varie voci di costo							