



LINEE GUIDA PER LA REDAZIONE DEL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO
relative alla concessione del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Mantova e
per l'affidamento del servizio di ristorazione degli asili nido Comunali
a ridotto impatto ambientale (Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020)
- PERIODO 30/08/2021-25/08/2023 - CIG. 87034401E6

1. Oggetto del piano

Ipotesi di affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mantova a ridotto impatto ambientale per un periodo di anni sei decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

2. Ubicazione del servizio

Comune di Mantova, sedi scolastiche comunali e statali con servizio di ristorazione prodotto in loco o trasportato.

3. Oggetto del contratto

Concessione del servizio di produzione e fornitura pasti preparati in loco o trasportati a ridotto impatto ambientale, presso le scuole dell'infanzia comunali e statali, le scuole primarie e secondarie di primo grado.

Appalto del servizio di produzione e fornitura pasti preparati in loco presso gli asili nido comunali C.Chaplin, E. Soncini e Peter Pan.

4. Consistenza strutture e beni strumentali pubblici e privati

4.a SEDI con preparazione e distribuzione in loco dei pasti

| SCUOLA | INDIRIZZO | STRUTTURE PUBBLICHE Si tratta di cucine già regolarmente funzionanti, dotate di attrezzatura a norma e autorizzazione |
|-------------------------------|--|--|
| IN CONCESSIONE | | |
| Scuole dell'Infanzia Comunali | | |
| Vittorino da Feltre | C.so Garibaldi n. 61 | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Ferrari | Via Conciliazione n. 65 | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Strozzi-Valenti | Via Monteverdi n. 3 | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Montessori | P.le Michelangelo n. 18 | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Visentini | Via P.S. Verdi n. 9/a – loc. Frassine | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Calvi (*) | Str. Fornigosa – loc. Formigosa | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Scuole dell'Infanzia Statali | | |
| Pacchioni | P.zza Tolazzi – loc. Cittadella | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Berni | Via Sarajevo – loc. Lunetta | n. 1 cucina condivisa con il nido Peter Pan e locali di servizio |
| Rodari(*) | Via Platina n. 1 – loc. Te Brunetti | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Frank | Via Volta n. 10/a – Valletta Valsecchi | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Collodi(*) | Via Indipendenza n. 22/a – loc. Pompilio | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Campogalliani(*) | V.le Parilla n.3 | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Ricordo ai Caduti | V.Cremona n.56 – loc. Borgo Angeli | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Tom Sawyer | Via Miglioretti – loc. Borgochiesanuova | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Scuole Primarie | | |
| Pomponazzo | Via Porto n. 4 | n. 1 cucina, locali di servizio, refettori |
| Martiri di Belfiore | Viale Gobio n. 8 – Valletta Paiolo | n. 1 cucina, locali di servizio, refettori |
| Nievo | Via Tasso n. 2 | n. 1 cucina, locali di servizio, |

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova - Tel. (+39) 0376 376866

Fax (+39) 0376 2738038

pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it

www.comune.mantova.gov.it



Il Comune di Mantova è Registrato EMAS
e certificato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015



| | |
|--|-----------|
| | refettori |
|--|-----------|

(*) In queste scuole nell'a.s. 20/21 è in funzione il "terminale attrezzato" descritto nell' art. 29.3 del Capitolato.

4.b SEDI con fornitura di pasti cotti trasportati

| SCUOLA | STRUTTURE PUBBLICHE | STRUTTURE E BENI STRUMENTALI PRIVATI |
|---|---|--|
| Primaria Don Leoni Via Miglioretti n.4- loc.Borgochiesanuova | n.1 cucina condivisa con T.Sawyer, locali di servizio. Refettori | |
| Primaria De Amicis Via Indipendenza n. 49 loc. Pompilio | Refettori e locali di servizio | 1) <u>Centro cottura</u> per la fornitura pasti avente le caratteristiche descritte in capitolato. 2) <u>Mezzi di trasporto</u> per la veicolazione dei pasti preparati presso il centro cottura aventi la caratteristiche descritte in capitolato. |
| Primaria Don Mazzolari Via Grossi 5 | Refettori e locali di servizio | |
| Primaria Ardigò Via Gandolfo 17 | Refettori e locali di servizio | |
| Primaria Allende Via Valle d'Aosta n. 12 – loc. Lunetta | Refettori e locali di servizio | |
| Primaria Don Minzoni Via Cremona n.60 – loc. Angeli | Refettori e locali di servizio | |
| Primaria Tazzoli Via SanGiovanni bono – loc. Cittadella | Refettori e locali di servizio | |
| Secondaria di I grado Sacchi Via Gandolfo n. 17 | Refettori e locali di servizio | |
| Secondaria di I grado L.B.Alberti Piazza Seminario | Refettori e locali di servizio | |

4.c SEDI Asili nido con preparazione e distribuzione in loco dei pasti

| SCUOLA | INDIRIZZO | STRUTTURE PUBBLICHE Si tratta di cucine già regolarmente funzionanti, dotate di attrezzatura a norma e autorizzazione |
|----------------------------|-------------------------------------|--|
| IN APPALTO | | |
| Asili Nido Comunali | | |
| C.Chaplin | Via Conciliazione 126/D | n. 1 cucina e locali di servizio |
| E.Soncini | Via Soncini 1 loc. Borgochiesanuova | n. 1 cucina e locali di servizio |
| Peter Pan | Via Sarajevo 8 loc Lunetta | n. 1 cucina condivisa con la scuola dell'Infanzia Berni e locali di servizio |

5. Analisi economica dei costi e dei ricavi

Concessione servizio di ristorazione scolastica

La valutazione della domanda del servizio di cui si tratta, collegata al numero degli utenti iscritti, è stata condotta in base all'anno solare 2019 riportato nel capitolato cui fare riferimento e prevede una media presumibile di pasti cucinati in loco è di n. 474.876 per i due anni (n. 237.438 annui).

Per quanto riguarda i pasti trasportati, il massimo presumibile di pasti cotti trasportati è pari a n. 127.472 per i due anni (n. 63.736 annui)

Appalto servizio di ristorazione asili nido comunali

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova - Tel. (+39) 0376 376866

Fax (+39) 0376 2738038

pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it

www.comune.mantova.gov.it



Il Comune di Mantova è Registrato EMAS e certificato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015



Per quanto riguarda l'Appalto del servizio presso gli asili nido il massimo presumibile di pasti cucinati in loco è pari a n. 60.000 per i due anni (n.30.000 annui).

Il piano economico finanziario, a dimostrazione della sostenibilità economico-finanziaria del servizio, deve intendersi indicativo e non vincolante ai fini dell'offerta. Infatti ciascuna ditta dovrà procedere alla valutazione soggettiva dei costi e dei ricavi, con particolare riferimento alla propria organizzazione, alle risorse a disposizione e agli investimenti che intenderà porre in essere a garanzia del buon funzionamento del servizio durante i due anni.

Con particolare riferimento al rischio operativo relativo alla concessione, come richiamato in capitolato, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni scolastiche/utenza potenziale, sull'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro e sul ritorno degli investimenti a carico del Concessionario, nonché sulla presa in carico di ritardi nei pagamenti e insoluti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del Concessionario.

| MATRICE DEI RISCHI RELATIVI ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA | | | | |
|--|--|-------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| TIPO DI RISCHIO | PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO (nulla, minima, bassa, media, alta) | RISCHIO A CARICO COMUNE | RISCHIO A CARICO PRIVATO | STRUMENTI PER MITIGAZIONE DEL RISCHIO |
| Rischio di errata valutazione dei costi | MINIMA | | X | CONTRATTO |
| Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori | MEDIA | | X | CONTRATTO |
| Rischio contrazione domanda | ALTO | X | X | CONTRATTO |
| Rischio di manutenzione straordinaria | MEDIA | X | X | CONTRATTO |
| Rischio amministrativo | MINIMO | X | X | CONTRATTO |
| Rischio finanziario | MEDIA | | X | CONTRATTO |

5.a Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impiegare, l'acquisto delle derrate alimentari, la gestione informatica dell'anagrafica utenti per la riscossione rette, la manutenzione e la sostituzione di beni strumentali e la manutenzione delle cucine pubbliche in uso, nonché le tasse, le fidejussioni e le garanzie come da capitolato e norme vigenti:

Quadro riassuntivo dei costi

Rispetto alla quantificazione dei costi, si rappresenta l'incidenza delle varie voci, come sotto riportate, sul costo per singolo pasto (prezzo base d'asta per i pasti cucinati in CUCINE INTERNE € 5,10, per i pasti nel Centro Cottura in ASPORTO € 4,92), portando come riferimento il pasto preparato in loco che corrisponde a circa il 85% circa del prodotto finito, tenendo presente che l'articolazione del servizio è legato a 20 centri di cottura, con 7 scuole medio piccole con una media di pasti giornalieri tra i 20 e i 45:

| | |
|-----------------|--|
| Percentuale 46% | <u>Costo del personale:</u> in riferimento al costo del personale, questo è stato calcolato nella concessione prevedendo un'organizzazione minima di n. 140 ore giornaliere per le cuoche e aiuto cuoche n. 100 ore per assistenti, ciò per garantire il servizio in tutte le cucine assegnate. Per la spesa si fa riferimento al contratto collettivo vigente di settore. |
| Percentuale 30% | <u>Derrate alimentari:</u> prende in considerazione la presenza di menù di oltre il 70% di alimenti biologici certificati, nonché di prima scelta e/o DOP/IGP come da capitolato. |

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova - Tel. (+39) 0376 376866

Fax (+39) 0376 2738038

pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it

www.comune.mantova.gov.it



Il Comune di Mantova è Registrato EMAS e certificato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015



| | |
|-----------------|---|
| Percentuale 15% | Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio: sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, delle attività di riscossione rette, della fornitura e manutenzione degli applicativi informatici, della stampa della carta dei servizi da distribuire a tutti gli iscritti al servizio, degli oneri per HACCP, de detergenti per le pulizie del materiale monouso biodegradabile e compostabile in MaterBi, |
| Percentuale 9% | Utile d'impresa |

Qualora, in corso di validità della concessione, sia necessaria la sostituzione dei c.d. "grandi impianti" (stufe, cappe, forni, frigoriferi industriali), le quote di ammortamento degli acquisti pluriennali, non imputabili nel periodo della concessione, diminuite nella misura del 20% che rimarrà a carico del concessionario uscente, saranno da fatturare alla scadenza della concessione direttamente al nuovo concessionario.

Costi derivanti dall'emergenza sanitaria da Covid-19.

Nel caso di prosecuzione della situazione di emergenza sanitaria per il contrasto al Covid-19, così come previsto dalla normativa nazionale, si riconoscerà quali "costi Covid" (mascherine, gel, guanti, vassoi e quanto direttamente collegato al contrasto dell'emergenza Covid) quanto segue:

- per la concessione di mensa scolastica e l'appalto di refezione nido P.Pan (cucina condivisa con la Scuola dell'Infanzia Statale Berni): € 0,10 a pasto erogato oltre l'iva (prezzo forfettario e non soggetto al ribasso);
- per l'appalto di refezione nidi "Chaplin" e "Soncini": € 10,00/giorno oltre l'iva per ciascuno dei Nidi "Chaplin" e "Soncini" (prezzo forfettario e non soggetto al ribasso).

5.c Analisi dei ricavi

Concessione

Come previsto dal capitolato, le entrate sono costituite sia dalle rette introitate direttamente dal concessionario e versate dagli utenti, con tariffe ed eventuali riduzioni/esenzioni individuate dall'Amministrazione comunale sia dal pagamento da parte del Comune della differenza del costo di pasti consumati da utenti con agevolazioni, nonché dall'integrale pagamento da parte del Comune del costo dei pasti consumati dal personale avente diritto.

Quadro riassuntivo dei ricavi

| | |
|--|-----|
| Percentuale indicativa di spesa a carico del Comune per anno | 31% |
| Percentuale tariffe a carico degli utenti per anno | 69% |

Appalto

Le entrate sono costituite dalle rette introitate direttamente dal Comune e versate dagli utenti come retta onnicomprensiva per la frequenza agli asili nido.

Spesa a carico del Comune 100%

Totale Concessione Ristorazione € 3.049.029,84 oltre Iva

Totale Appalto Asili Nido € 295.098,00 oltre Iva

Oneri EX DUVRI € 1.900,00 oltre Iva

5.d Mantenimento dell'equilibrio finanziario della concessione nel periodo di emergenza da Covid-19:

Nel caso di prosecuzione della situazione di emergenza sanitaria per il contrasto al Covid-19, così come previsto dalla normativa nazionale, ai fini del mantenimento dell'equilibrio finanziario, si riconoscerà

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E PUBBLICA ISTRUZIONE

Via Conciliazione 128 - 46100 Mantova - Tel. (+39) 0376 376866

Fax (+39) 0376 2738038

pubblicaistruzione@comune.mantova.gov.it

www.comune.mantova.gov.it



Il Comune di Mantova è Registrato EMAS e certificato ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015



- a) in caso di mancato mantenimento dell'equilibrio economico finanziario, dovuto ad una riduzione dei pasti ricompresa tra il 15% e il 40% rispetto a quelli stimati, si potrà concordare con il concessionario il riconoscimento di un prezzo ulteriore rispetto ai pasti effettivamente consumati, nei limiti di cui al punto b);
- b) il prezzo di cui alla lett. a), calcolato in proporzione rispetto ai parametri di costo che determinano lo squilibrio economico finanziario comunicati dal concessionario, non potrà in ogni caso superare l'importo di € 0,42 a pasto (ulteriori rispetto a € 0,10 già riconosciuti per i "costi Covid");
- c) nel caso in cui la riduzione dei pasti stimati superasse la soglia del 40%, il riconoscimento di un ulteriore prezzo finalizzato al mantenimento dell'equilibrio economico finanziario potrà essere concordato tra le parti e in ogni caso previa comunicazione dei parametri di costo che determinano lo squilibrio finanziario

6. Conclusioni

In base alle considerazioni sopra esposte, valutata la macroanalisi finanziaria della concessione di cui in oggetto e la natura del rischio gestionale, si ritiene che la concessione di che trattasi debba considerarsi sostenibile, in ragione della contribuzione da parte dell'Amministrazione comunale e delle previsioni cautelative inserite nel bando qualora si realizzi la necessità di investimenti pluriennali rispetto a beni strumentali. Inoltre, in caso di mancato raggiungimento dell'equilibrio finanziario determinato dalla prosecuzione dell'emergenza sanitaria in corso, lo stesso, come evidenziato sopra, sarà rivalutato coerentemente alla riduzione dei pasti registrata. La sostenibilità è comunque correlata alla capacità organizzativa e gestionale del concessionario.