



Comune di Vico del Gargano
(Provincia di Foggia)
SETTORE AMMINISTRATIVO
-Ufficio Pubblica Istruzione-
PEC: vicodelgargano@postecert.it

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI VICO DEL GARGANO AA.SS. 2026-2027, 2027-2028 E 2028-2029.

Oggetto del Piano

Ipotesi di pianificazione relativa alla convenienza economica e alla sostenibilità finanziaria relative alla gestione del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia e della primaria "Filippo Fiorentino" di Vico del Gargano (FG);

Ubicazione del servizio

Mensa della Scuola dell'Infanzia (n. 5 Sezioni – n. 74 alunni – n. 10 docenti e n. 2 personale ATA) e della Scuola Primaria (n. 3 Sezioni – n. 38 alunni, n. 5 docenti e n. 2 personale ATA), edificio scolastico "Filippo Fiorentino" di Via Papa Giovanni XXIII n. 2, Vico del Gargano (FG), con annesso centro di cottura realizzato in esecuzione del contratto Rep. n. 25 del 29.11.2023 delle scritture private ad oggetto: "PNRR M4C1 Investimento 1.2 Piano di Estensione del tempo pieno e mense - Adeguamento funzionale, messa in sicurezza impiantistica e allestimento di mense scolastiche dell'istituto comprensivo "Manicone-Fiorentino" nel Comune di Vico del Gargano - CUP: F65F21001490001 – CIG: A004B51800".

Oggetto del contratto

Concessione del servizio di ristorazione scolastica refezione scolastica per la scuola dell'infanzia e della scuola primaria "Filippo Fiorentino", con annesso centro di cottura di Vico del Gargano.

Consistenza strutture e beni strumentali

Mensa scolastica della scuola dell'infanzia e della primaria "Filippo Fiorentino" dove sono ubicate le sezioni e classi di Vico del Gargano (FG), con relativo centro di cottura nelle quali i pasti verranno preparati e distribuiti con scodellamento agli alunni ed insegnanti con le modalità indicate nel Capitolato speciale.

Analisi economica dei costi (ved. Tab.)

La valutazione della domanda del servizio di che trattasi, prevede un numero presumibile di pasti pari a n. 37.335 per la durata triennale del servizio.

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 offerente 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 andamento del servizio nel periodo di riferimento.

Con particolare riferimento al rischio operativo, 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 dell'Appaltatore.

Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, la gestione informatica dell'anagrafica degli utenti, la cura e pulizia dei locali in uso, la fornitura di idoneo materiale per la raccolta differenziata, le tasse, le fidejussioni e le garanzie come da norme vigenti e come meglio indicato nel Capitolato speciale d'appalto.

In base ad una valutazione del costo medio stimato per pasto (4,6 € relazione tecnica per la revisione dei CAM, 2017) aumentato al fine di considerare l'incidenza del costo della percentuale delle derrate biologiche (Delibera ANAC n. 415 del 13/09/2023) come previsto dai CAM, (aumentata percentuale di prodotti biologici, a filiera corta – km zero, lotta allo spreco alimentare, trasporto con mezzi ecologici, prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale come previsto altresì dalla legge n. 61 del 17/05/2022 ad oggetto “Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta”), considerando altresì i prezzi a pasto praticati nell'affidamento precedente (€ 4,51 oltre Iva 4%), il prezzo per pasto previsto nella precedente procedure di scelta del contraente e l'esito delle stesse procedure, l'incremento del costo delle derrate su base ISTAT e tenuto conto, infine, che i costi per le utenze di rete per il funzionamento dei locali di refezione scolastica sono a carico del Comune.

€ 108.243,00 (€ 36.081,00 x 3 anni) - Costo del personale: per la spesa si fa riferimento al CCNL, all'organizzazione minima di personale impiegato e alle ore di servizio garantito. Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del Codice, i costi della manodopera compresi nell'importo a base di gara sono stati stimati in circa € 108.234,00 (per tre anni), sulla base delle persone impiegate e dei costi orari desunti dalla tabella, allegata al D.D. 44/2019 Ministero Lavoro e Politiche Sociali, riferita alla contrattazione nazionale, relativa al costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

€ 79.523,55 (€ 26.507,83 x 3 anni) - Derrate alimentari: prende in considerazione la presenza nel menu di alimenti biologici certificati, nonché di prima scelta e/o D.O.P./I.G.P. a filiera corta, a km 0, come da Capitolato speciale d'appalto.

Restano a carico del Comune il pagamento delle c.d. spese fisse di gestione dei locali e centro di cottura della mensa scolastica quantificate in € 38.470,80 (energia € 12.623,60 + € 200,00 acqua = € 12.823,60 x 3 anni), che sono detratte dalle spese di gestione del centro cottura comunale.

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 abbia una sostenibilità garantita anche in ragione della contribuzione da parte dell'amministrazione comunale e della natura degli investimenti che sono concentrati sulle manutenzioni e sui beni strumentali. La sostenibilità è comunque correlata alla capacità organizzativa e gestionale del concessionario.

In termini previsionali si ritiene che la gestione del servizio in concessione di refezione scolastica determini a carico del concessionario costi industriali e di gestione, oltre a quelli del personale, meglio esplicitati di seguito:

Costo Personale:	
n. 1 cuoco livello 3°	giorni 5 = ore 5 x 95 giorni = n. 475 ore l x € 21,72 = € 10.317,00
n. 1 secondo cuoco livello 4°	giorni 5= ore 5 x 95 giorni = n. 475 ore l x € 19,24 = € 9.139,00
n. 1 addetto servizio ristorazione livello 6S	giorni 5 = ore 5 x 95 giorni = n. 475 ore l x € 17,50 = € 8.312,50
n. 1 addetto servizio ristorazione livello 6S	giorni 5 = ore 5 x 95 giorni = n. 475 ore l x € 17,50 = € 8.312,50
totale € 36.081,00	

Previsione costo derrate:		
€ 2,13 singolo pasto	n. 131 pasti x 95 giorni	<u>n. 12.445 pasti annui x € 2,13</u>
		totale € 26.507,85

Costo personale	€ 36.081,00	
Costo derrate	<u>€ 26.507,85</u>	
		Totale € 62.588,85

n. 12.445 pasti x 3 anni = n. 37.335 pasti

Spese gestione centro cottura comunale stimate e quantificate:

energia elettrica per funzionamento piano cottura cucina a induzione:

stimato: 110/kW x 0,30 €/kWh (costo finito € 33,22) - € 33,22 x 110kW x ore 4 = € 132,88 al giorno x 95 giorni =	totale € 12.623,60
stima: acqua 6,2 litri per la preparazione dei pasti ad alunno x circa 3 ore di punta (lavaggio derrate, preparazione, cottura pasti e utilizzo lavastoviglie industriali (<i>tipo Miele, Zanussi, ...</i>) x n. 131 alunni circa 800/900 lt. di acqua pro capite x 95 giorni = 76.000/85.500 = volume 86 metri cubi - metri cubi 86 x € 1,877 = € 161,42 arrotondato per eccedenza € 200,00 =	
totale € 200,00	
spesa complessiva presunta dell'Appalto = € 62.588,85 x anni 3 scolastici = € 187.766,55	
€ 187.766,55 diviso il totale dei pasti n. 37.335 = 5,02923 = arrotondato a € 5,00 = costo pasto unitario	

Costo pasto unitario € 5,00

Alla spesa complessiva di € 187.766,55 viene sottratta la somma di € 38.470,80 (spese gestione centro cottura comunale energia + acqua (€ 12.623,60 + € 200 = (€ 12.823,60 x anni 3 = € 38.470,80) complessiva di € 149.295,75

€ 149.295,75 diviso il totale dei pasti n. 37.335 = 3,9988 = arrotondato a € 4,00 = costo pasto unitario

Costo pasto unitario rideterminato € 4,00 x 37.335 = € 149.340,00 Importo Servizio, iva 4% esclusa.

QUADRO ECONOMICO			
A	SERVIZIO MENSA		
A.1	IMPORTO SERVIZIO, di cui:		149.340,00 €
	A.1.1 IMPORTO SERVIZIO A BASE D'ASTA		89.604,00 €
	A.1.2 COSTO MANODOPERA NON SOGGETTA A RIBASSO		59.736,00 €
A.2	ONERI DELLA SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO		746,70 €
	IMPORTO COMPLESSIVO SERVIZIO MENSA (A)		150.086,70 €
B	SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE		
B.1	IVA SU SERVIZIO E ONERI	4%	6.003,47 €
B.2	SPESE ANAC		250,00 €
B.3	INCENTIVO ART. 45 DLGS 36/2023	2%	3.001,73 €
	IMPORTO COMPLESSIVO SOMME A DISPOSIZIONE AMM.NE (B)		9.255,20 €
	TOTALE PROGETTO		159.341,90 €

Costo del personale.

Ai sensi dell'articolo 86, comma 3 bis, del d. lgs 163/06, il costo del personale indicato nell'analisi dei costi, è stato determinato sulla base del costo del lavoro di cui al D.M. 27 settembre 2013 del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali avente ad oggetto "Costo orario del lavoro per i dipendenti del settore turismo – Comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva", riferito al mese di aprile 2013, per l'ambito nazionale, e calcolato in base alla seguente organizzazione standard compatibile con quanto richiesto dal capitolato