

RELAZIONE ILLUSTRATIVA E PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mugnano di Napoli a ridotto impatto ambientale.

1. Oggetto del Piano Ipotesi di affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mugnano di Napoli a ridotto impatto ambientale, per un periodo di anni uno, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

2. Ubicazione del servizio Comune di Mugnano di Napoli, sedi scolastiche statali con servizio di ristorazione prodotto e trasportato.

3. Oggetto del contratto Concessione del servizio di produzione e fornitura pasti preparati e trasportati a ridotto impatto ambientale, presso le scuole dell'infanzia.

4. SEDI di preparazione a cura del soggetto. 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, come richiamato nel 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. Tutti questi rischi, sono esclusivamente a carico del Concessionario.

5.1) Analisi dei costi I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, i costi delle utenze, la manutenzione/sostituzione dei beni strumentali e la manutenzione delle cucine 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 a base d'asta Euro 3,89 + IVA), portando come riferimento il pasto preparato in loco, Euro 2,00 Costo del personale: in riferimento al costo del personale, questo è stato calcolato prevedendo un'organizzazione minima di personale giornaliero (per cuochi) e (per gli assistenti), ciò per garantire il servizio in tutte le cucine utilizzate, considerando che i cuochi dovranno espletare un minimo di n. 5 ore giornaliero di lavoro e le assistenti un minimo di n. 2 ore giornaliero. Per la spesa si fa riferimento al contratto collettivo vigente di settore. Euro 1,00 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., come da capitolato. Euro 0,89 Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio: sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e ordinaria dei locali di cucina, l'integrazione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e i costi delle utenze, degli oneri per l'HACCP, del trasporto, dei detergenti per le pulizie e materiale monouso biodegradabile e compostabile, oltre alla percentuale di utile d'impresa.

5.2) Le entrate sono costituite dalla parte di contribuzione alla sostenibilità dell'appalto a carico del Comune di Mugnano di Napoli, che provvederà quindi la copertura della differenza del costo di ogni singolo pasto consumato non coperto dalle tariffe pagate dagli utenti. Quadro riassuntivo dei ricavi stimati: Euro 149.800,00: quota massima spesa a carico del Comune per anno della quale parte del 60% a carico delle famiglie.

6) Conclusioni In base alle considerazioni sopra esposte, valutata la macroanalisi finanziaria dell'appalto di cui in oggetto e la natura del rischio gestionale, si ritiene che l'appalto 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 soggetto aggiudicatario.