



**ANALISI COMPARATIVA DEI COSTI  
PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI**



## Sommario

Premessa.....	3
Caratteristiche generali del servizio di ristorazione.....	4
Composizione dell'utenza.....	4
Dimensione dell'utenza.....	4
Giorni di servizio annuo.....	7
Attività costituenti il servizio in appalto.....	8
Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	8
Qualità del servizio.....	9
Qualità dei menù.....	10
Tabelle delle grammature.....	11
Calendario di erogazione del servizio.....	11
Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti.....	11
Pasti crudi semilavorati per asili nido.....	12
Diete speciali per utenti asili nido.....	12
Diete speciali per gli utenti della refezione scolastica.....	12
Tipologia del servizio per gli utenti assistiti a domicilio.....	12
Periodo di effettuazione del servizio e orari di consegna dei pasti agli utenti assistiti a domicilio.....	13
Servizio di somministrazione dei pasti agli utenti della refezione scolastica.....	13
Personale ASP impiegato nel servizio di trasporto e nel servizio di somministrazione dei pasti agli utenti della refezione scolastica.....	13
<b>ONERI ECONOMICI SOSTENUTI DAI CONTRAENTI.....</b>	<b>14</b>
Oneri economici a carico dell'operatore economico.....	14
Oneri economici sostenuti da ASP.....	15
Stima economica del costo pasto in base alle attuali peculiarità del servizio.....	16
Conclusioni.....	17



## ANALISI COMPARATIVA DEI COSTI PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI UTENTI

### Premessa

La direzione dell'ASP Viareggio ha affidato a Conal srl uno studio avente per oggetto l'analisi comparata dei costi per l'erogazione del servizio di ristorazione.

Scopo dell'analisi è il confronto, in termini economici, tra il servizio attualmente erogato da A.S.P. e il mercato della ristorazione collettiva con particolare riferimento alla ristorazione scolastica.

Conal per svolgere l'incarico ha effettuato, nel mese di maggio 2013, tramite un proprio Tecnologo Alimentare di comprovata esperienza nel settore della ristorazione per collettività, un sopralluogo tecnico presso le strutture di produzione e di consumo dei pasti, per acquisire *de visu* le informazioni utili e necessarie al fine di conoscere in dettaglio le peculiarità del servizio medesimo.

E' stata acquisita, presso gli uffici ASP preposti alla gestione del servizio di ristorazione, la documentazione relativa al servizio oggetto di analisi. I dati acquisiti, singolarmente analizzati, sono stati valutati in termini di costo e di ricaduta qualitativa sul servizio. Quindi sono stati confrontati con i prezzi di mercato riferiti a situazioni analoghe.

Il confronto è avvenuto per ogni singolo elemento costitutivo del costo del servizio. Questa scelta si è resa necessaria pur sapendo che, confrontare i costi di erogazione di un pasto in situazioni diverse, anche se simili, non è metodologicamente corretta perché ogni situazione è un caso a se stante e non esistono situazioni sovrapponibili *sic et simpliciter*, essendo molteplici le variabili che possono intervenire: numero di pasti erogati giornalmente, durata contrattuale, modalità di erogazione del servizio, logistica, eventuali ammortamenti, livello di qualità del servizio, efficienza, livello di soddisfazione del cliente ecc.

Tuttavia il confronto con situazioni simili può essere effettuato, ma solo per avere un'idea di massima sull'andamento del mercato e non per conoscere la congruità dei singoli elementi costitutivi del costo pasto, in relazione alla ricaduta qualitativa sul servizio in generale.

Ciò premesso, passiamo ad esporre le caratteristiche specifiche del servizio di ristorazione erogato da ASP Viareggio.



### **Caratteristiche generali del servizio di ristorazione**

Il servizio di ristorazione è gestito in parte direttamente dall'ASP, la quale provvede con propri dipendenti, e in parte è affidata ad una azienda di ristorazione, selezionata attraverso una gara di appalto ad evidenza pubblica esepita nel 2011.

I pasti per la ristorazione scolastica vengono preparati presso il Centro Cottura di proprietà di ASP Viareggio e i pasti per gli ospiti della Residenza Sanitaria Assistita "G. Tabarracci" vengono preparati presso la cucina interna della R.S.A.

Il Centro di Cottura è concesso a titolo oneroso, all'operatore economico risultato aggiudicatario (più avanti anche OEA – Operatore Economico Aggiudicatario) della gara di appalto, ovvero l'RTI costituito dalle Alisea Soc. Cons. a r.l. e CIR – Food sc.

Nell'odierna organizzazione ASP provvede, con propri automezzi e proprio personale, al trasporto dei pasti, presso i locali di consumo ove provvede anche alla preparazione dei locali, alla somministrazione dei pasti agli utenti e al rigoverno e pulizia dei refettori. Il tempo massimo impiegato per il trasporto è di 15 minuti, permettendo il perfetto mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti e lo scrupoloso rispetto delle normative vigenti in materia.

L'OEA, presso il Centro Cottura, provvede alla preparazione dei pasti pronti per le utenze scolastiche, per gli utenti dei Centri Diurni, per gli utenti domiciliari e per eventuali utenti convenzionati, nonché alla fornitura di pasti crudi semilavorati destinati ai bambini che frequentano gli asili nido. I pasti per gli ospiti della RSA vengono preparati presso la cucina interna della RSA da personale Alisea.

### **Composizione dell'utenza**

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:

- bambini frequentanti gli asili nido e personale educativo ivi operante;
- alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, le Scuole primarie e docenti aventi diritto;
- utenti dei Centri Ricreativi Estivi pubblici e privati;
- utenti con servizio pasti a domicilio
- altri utenti eventuali convenzionati con l'OEA o con la Stazione appaltante
- utenti ospiti presso la Casa di Riposo.

### **Dimensione dell'utenza**

Il numero di pasti annui presunti per le diverse tipologie di utenti, secondo i dati storici dell'anno 2012/2013 sono quelli di seguito riportati.

Asili nido con pasto crudo semilavorato	n° pasti bambini	Giorni di servizio annuo
ASILO NIDO ARCOBALENO	7.012	182
ASILO NIDO NINNIPAN	7.412	182
ASILO NIDO SNOOPY	6.943	182
ASILO NIDO LA COCCINELLA	6.310	182
ASILO NIDO BALOO	7.557	182
ASILO NIDO GRILLO PARLANTE	7.318	182
<b>TOTALE annuo pasti</b>	<b>42.552</b>	

Asili nido (13-36 mesi) con pasto pronto	n° pasti annui bambini	Giorni di servizio annuo
ILULO	3.098	182
PUETTINO	3.308	182
GIOCHERIA	6.714	182
BALDI SARA	112	92
CREA ATTIVA MENTE	537	168
IL PULCINO	690	110
<b>TOTALE annuo pasti</b>	<b>14.459</b>	

Educatrici Asili nido con pasto pronto	n° pasti annui adulti	Giorni di servizio annuo
ASILO NIDO ARCOBALENO	723	182
ASILO NIDO BALOO	799	182
ASILO NIDO GRILLO PARLANTE	681	182
ASILO NIDO LA COCCINELLA	875	182
ASILO NIDO NINNIPAN	189	182
ASILO NIDO SNOOPY	721	182
<b>TOTALE annuo</b>	<b>3.988</b>	

Scuole dell'Infanzia	n. annuo pasti alunni	n. annuo pasti adulti	Giorni di servizio annuo
AQUILONE	5.778	1.256	171
BASALARI	9.480	1.400	171
BECONI	6.003	1.075	164
BORGO 1	6.859	684	164

BORGO 2	5.786	621	164
D'ARLIANO	6.829	1.027	168
DARSENA	6.845	657	172
DEL CHIARO	6.183	1.195	171
DON BEPPE SOCCI	3.386	373	168
FLORINDA	10.892	1.803	168
IL CORIANDOLO	4.939	367	168
MARCO POLO	5.231	826	167
MELOGRANO	10.105	1.492	171
MORGANTI	7.299	1.127	171
PIAGENTINI	5.332	892	178
SALVIATI (privata)	4.754	0	163
TENUTA	5.874	700	172
<b>TOTALE annuo</b>	<b>111.575</b>	<b>15.495</b>	

<b>Scuole primarie</b>	<b>n° pasti alunni</b>	<b>n° pasti adulti</b>	<b>Giorni di servizio annuo</b>
DON BEPPE SOCCI	5.170	418	65
DON SIRIO POLITI	23.879	1.449	153
LAMBRUSCHINI	29.003	2.180	162
MALFATTI	4.946	416	65
MARSILI	6.844	420	65
PASCOLI	11.518	674	66
PUCCINI	3.585	241	33
SBRANA	16.097	1.349	160
TENUTA	1.059	132	35
TOBINO	12.421	1.071	153
TOMEI	35.743	2.383	153
VASSALLE	21.429	1.325	152
<b>TOTALE annuo</b>	<b>171.694</b>	<b>12.058</b>	

Utenti con pasti a domicilio	pranzo	Giorni di servizio annuo
	20	365 (solo per alcuni utenti)
<b>TOTALE annuo</b>		<b>3.691</b>

#### ALTRE UTENZE CONVENZIONATE CON STAZIONE APPALTANTE

Aziende private	n° pasti annui	Giorni di servizio annuo
AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI	<b>1.189</b>	233
C.R.E.A. CAMAIORE	<b>2.667</b>	227
C.R.E.A. CENTRO	<b>1.701</b>	226
C.R.E.A. DARSENA	<b>3.293</b>	228
C.R.E.A. STIAVA	<b>1.303</b>	216
TOMAIFICIO ERIKA (CESSATO)	<b>226</b>	113
CENTRI ESTIVI	<b>1.355</b>	40
<b>TOTALE annuo</b>	<b>11.734</b>	

Residenza assistita per anziani (Previsione con 48 utenti)	pranzo	Giorni di servizio annuo
Colazione	<b>17.520</b>	365
Pranzo	<b>17.520</b>	
Cena	<b>17.520</b>	
<b>TOTALE annuo pasti</b>	<b>35.040</b>	

#### NUMERI PASTI ANNUI

	n. presunto pasti annui	n. effettivo dei pasti erogati nell'A.S. 2012-13
Numero pasti crudi semilavorati per asili nido	44.450	42.552
Numero pasti pronti per asili nido	15.640	14.459
Numero pasti per utenze scolastiche, educatori e docenti	314.698	314.810
Numero pasti utenti domiciliari	9.490	3.691
Altre utenze convenzionate	9.590	11.734
Numero pasti Casa di riposo	35.040	25.000 circa
<b>TOTALE pasti pronti (esclusa RSA)</b>	<b>349.418</b>	<b>344.694</b>



### **Attività costituenti il servizio in appalto**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, che l'operatore economico svolge con propria autonoma organizzazione, sono le seguenti:

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per erogare il servizio di ristorazione;
- b) La preparazione dei pasti presso il Centro Cottura di Via dei Carpentieri in 53 – Camaiole e presso la Cucina della Residenza Sanitaria Assistita;
- c) La fornitura di pasti crudi semilavorati, in base al numero di presenze giornaliere degli utenti;
- d) Il confezionamento dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione e in monoporzione le diete leggere, le diete speciali e le diete a carattere etico religioso;
- e) Il confezionamento in monoporzione dei pasti destinati agli utenti domiciliari;
- f) La fornitura di derrate necessarie per lo svolgimento di attività ludiche presso gli asili nido e dei laboratori del gusto all'interno del progetto "A scuola con gusto";
- g) Il lavaggio e la sanificazione dei macchinari delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- h) La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- i) La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, degli impianti e arredi presenti presso i locali del Centro Cottura;
- j) Le manutenzioni ordinarie dei locali del Centro Cottura.
- k) L'integrazione o il reintegro, ove richiesto dalla Stazione appaltante, dello stovigliame e utensileria di cucina. I beni reintegrati al termine del contratto restano di proprietà della stazione appaltante.

### **Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti**

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti sono i seguenti:

#### **- Scuole dell'Infanzia, Scuole primarie e personale scolastico, centri estivi**

Il servizio, viene erogato dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura a cura dell'operatore economico, il confezionamento in multiporzione e la consegna al personale della Stazione appaltante che provvede sia al trasporto presso i locali di consumo dei pasti sia alla somministrazione agli utenti con servizio al tavolo.





Per le giornate in cui sono previste uscite didattiche l'operatore economico, in sostituzione del pasto, è tenuto a fornire cestini freddi, secondo una composizione predeterminata riportata nel Capitolato d'Oneri.

**- Pasti per utenti domiciliari**

Il servizio, composto da pranzo e/o cena, viene erogato in tutti i mesi dell'anno, dal lunedì alla domenica incluse le festività infrasettimanali, per alcuni utenti dal lunedì al venerdì, prevede la preparazione, la conservazione dei pasti in contenitori individuali isoterme in polipropilene espanso, forniti in doppia serie dalla Stazione appaltante, in grado di mantenere le temperature previste dalla normativa vigente.

Il trasporto e la consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti, il ritiro dei contenitori utilizzati precedentemente sono a carico dell'ASP. All'OEA compete il lavaggio dei contenitori che viene effettuato presso il Centro Cottura.

**- Utenti della Casa di Riposo (ospiti e personale ivi operante)**

La fornitura delle derrate e la produzione dei pasti avviene direttamente presso la cucina della Residenza Sanitaria assistita, dal lunedì alla domenica, festivi infrasettimanali compresi.

Il servizio, per il pranzo e per la cena, prevede la preparazione dei primi piatti (a scelta fra tre), dei secondi piatti (a scelta fra tre) e dei contorni (a scelta fra due), ed il relativo confezionamento in contenitori multi porzione che vengono disposti in carrelli termici messi a disposizione dalla Stazione appaltante. La fornitura prevede inoltre la consegna al personale della Stazione appaltante delle derrate necessarie per approntare la prima colazione a cura del personale della Casa di Riposo.

**Qualità del servizio**

**a) Qualità delle derrate**

Le derrate alimentari impiegate nel servizio sono di eccellente qualità, le rispettive caratteristiche merceologiche sono descritte in un allegato specifico al capitolato e danno la possibilità all'ASP di controllarne la conformità in maniera univoca. Le specifiche identificano in maniera chiara le caratteristiche di ogni derrata.

La caratteristica peculiare delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti è costituita da un'ampia percentuale di prodotti biologici, già richiesti dalla ASP nel capitolato Speciale d'Oneri e che di seguito vengono elencati:

- **Frutta:** ogni volta presente nel menù
- **Verdura fresca e ortaggi freschi:** ogni volta presente nel menù



- **Minestrone surgelato:** ogni volta presente nel menù
- **Pasta:** ogni volta presente nel menù
- **Riso:** ogni volta presente nel menù
- **Legumi secchi:** ogni volta presente nel menù
- **Farina bianca e gialla:** ogni volta presente nel menù
- **Latte:** ogni volta presente nel menù
- **Burro:** ogni volta presente nel menù
- **Yogurt:** ogni volta presente nel menù
- **Carne rossa:** ogni volta presente nel menù

Il numero dei prodotti sopra elencati è stato ulteriormente integrato, grazie alle varianti migliorative proposte dall'impresa aggiudicataria e che di seguito vengono elencati:

- **Olio extra-vergine di oliva:** è previsto l'uso esclusivo di questo condimento anche per la cottura
- **Uova fresche e ovoprodotti pastorizzati:** ogni volta presenti nel menù

I prodotti offerti dall'OEA, provengono dal territorio locale, fatta eccezione per gli ovo prodotti pastorizzati.

Si rileva che l'ampio utilizzo dei prodotti certificati e di prodotti locali, risponde appieno alle indicazioni previste dalle normative vigenti in materia ovvero che gli appalti pubblici devono essere ispirati alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 163/06 art. 2 comma 2), ed al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Legge Finanziaria N. 296 del 27 Dicembre 2006 e dalla revisione del 2013.

### **Qualità dei menù**

I menù, alla cui definizione ha contribuito l'apporto di una società specializzata, in ottemperanza alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica emanate dalla Regione Toscana, sono articolati su quattro settimane e suddiviso in menù "autunno-inverno" ed in menu "primavera-estate".

Il menù "autunno-inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04. Il menù "primavera-estate" inizia indicativamente dall'16/04 e termina il 13/10.

Le preparazioni gastronomiche previste dai menu, sono basate su ricette tradizionali locali e ricette della gastronomia italiana.



## **Tabelle delle grammature**

Tutti gli ingredienti per la formulazione di ogni ricetta sono grammate e riportate in un apposito allegato al capitolato. La quantità di ciascun ingrediente è definita in base ai livelli minimi di nutrienti raccomandati, LARN, secondo le indicazioni ministeriali.

## **Calendario di erogazione del servizio**

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

	<b>Inizio</b>	<b>Termine</b>
Asilo nido	01.09	30.06
Scuole dell'infanzia	14.09	30.06
Scuola primaria	14.09	12.06
Scuola secondaria di primo grado	14.09	12.06
Personale scolastico	14.09	30.06
Centri estivi	15.06	10.09
Utenti a domicilio	01.01	31.12
Casa di Riposo	01.01	31.12

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

## **Servizio di rilevazione presenze e prenotazione dei pasti**

### **a) Refezione scolastica**

La Stazione appaltante con personale opportunamente incaricato, ogni mattina entro le ore 9,30 provvede alla rilevazione delle presenze, alla registrazione delle presenze degli utenti della ristorazione scolastica, indicando gli utenti presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete leggere e/o alternative o diete speciali e le merende. Completato il lavoro, il personale incaricato provvede a trasmettere i dati, per via informatica, al Centro Cottura. A tale proposito l'OEA è dotata di sistema informatico in grado di interfacciarsi con il sistema della Stazione appaltante per la gestione contabile e amministrativa del servizio di ristorazione.

In particolare:



#### **b) Asili nido**

Il numero di pasti e delle diete (e di eventuali derrate aggiuntive per attività ludiche) sarà comunicato all'OEA, entro le ore 14,30 del giorno prima del consumo, direttamente dalla coordinatrice o una sua incaricata.

#### **c) Pasti utenti a domicilio**

Gli utenti settimanalmente prenotano i pasti e/o le diete sulla base di appositi elenchi settimanali che saranno consegnati agli operatori dell'OEA.

#### **d) Casa di Riposo**

La prenotazione dei pasti avviene il giorno prima per il giorno dopo in base alle richieste degli ospiti raccolte dal personale della RSA.

#### **Pasti crudi semilavorati per asili nido**

I menu per gli asili nido vengono realizzati mediante pasti crudi semilavorati forniti dall'OEA; per pasto crudo s'intende la quantità di derrate alimentari semilavorate, necessarie per la realizzazione di un pasto.

#### **Diete speciali per utenti asili nido**

L'OEA deve fornire le derrate necessarie, senza ulteriori oneri aggiuntivi, per approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, oltre che le diete personalizzate dovute a stadi intermedi di divezzamento e diete per patologie a carattere transitorio.

La composizione delle diete speciali, come previsto dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Toscana, viene redatta dal medico curante.

#### **Diete speciali per gli utenti della refezione scolastica**

L'O.E.A. su richiesta della Stazione appaltante, deve approntare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o per portatori di handicap con specifiche difficoltà di deglutizione.

#### **Tipologia del servizio per gli utenti assistiti a domicilio**

Il servizio consiste nella preparazione, nel confezionamento e nella consegna dei pasti, pranzo e cena, destinati agli utenti assistiti a domicilio. L'O.E.A. deve garantire la preparazione dei pasti previsti dal menù, nelle quantità previste dalle tabelle grammature e nei giorni e negli orari prestabiliti.



L'O.E.A. deve provvedere a porzionare i pasti ponendoli negli appositi contenitori in materiale idoneo a contenere alimenti, e alla collocazione degli stessi, unitamente a pane e frutta, confezionati separatamente in sacchetti per alimenti, nei rispettivi contenitori isotermitici individuali forniti dall'O.E.A., la quale dovrà provvedere a lavare e sanificare quotidianamente.

Il ritiro dei pasti presso il Centro Cottura e il loro trasporto e consegna presso il domicilio dell'utente, viene effettuata a cura del personale della Stazione appaltante.

### **Periodo di effettuazione del servizio e orari di consegna dei pasti agli utenti assistiti a domicilio**

Il servizio dovrà essere garantito tutto l'anno, dal lunedì alla domenica inclusi i giorni festivi infrasettimanali. I pasti, per il pranzo e per la cena, devono essere confezionati secondo le modalità sopra descritte e vengono consegnati al personale della Stazione appaltante alle ore 11,00.

### **Servizio di somministrazione dei pasti agli utenti della refezione scolastica**

La somministrazione del pasto agli utenti della refezione scolastica viene effettuato dal personale dell'ASP il quale provvede anche al riassetto e rigoverno dei refettori.

Dal sopralluogo effettuato presso i refettori è stato riscontrato che i locali sono molto curati e accoglienti. La somministrazione dei pasti viene effettuata con servizio al tavolo. In particolare si rileva che tra una portata e l'altra le addette provvedono al ritiro dei piatti ed alla pulizia dei tavoli prima di servire la portata successiva. Compito delle addette è anche quello di provvedere al lavaggio delle stoviglie, dei carrelli.

Il servizio di somministrazione si svolge in un atmosfera tranquillo e ordinato, grazie all'impegno e alla professionalità del personale preposto. Grazie a queste caratteristiche il servizio risulta essere molto apprezzato dagli alunni, dalle insegnanti e dalle famiglie.

### **Personale ASP impiegato nel servizio di trasporto e nel servizio di somministrazione dei pasti agli utenti della refezione scolastica**

Il personale ASP attualmente impiegato nel servizio di trasporto è costituito da n. 6 autisti di cui 5 con un monte ore settimanale di circa 16-17 ore cadauno ed un autista che viene impiegato per 30 ore settimanali per un totale di circa 115 ore settimanali. Gli autisti effettuano la consegna dei pasti a crudo per gli asili nido, la consegna dei pasti pronti a tutti gli utenti del servizio, ad eccezione della RSA, ed il ritiro dei contenitori che vengono riportati al Centro Cottura per il lavaggio da parte dell'OEA, la consegna del materiale di consumo e per la pulizia a tutti i refettori e la consegna dei medicinali alle farmacie comunali gestite da A.S.P.



Il tempo impiegato per la consegna dei pasti pronti e il ritiro dei contenitori è di 84 ore settimanali. Il servizio di somministrazione viene svolto da circa 65 addette che prestano il servizio in 27 refettori, alcuni dei quali suddivisi in diversi locali e pertanto necessitano di un numero di personale molto elevato. Circa 23 addette vengono impiegate per svolgere il servizio presso le scuole dell'infanzia, dal lunedì al venerdì. In queste scuole è previsto anche il servizio di assistenza ai bambini durante il pranzo. Il monte ore settimanale ammonta a circa 300 ore, con una media giornaliera di 60 ore.

Per quanto riguarda le scuole primarie, alcune sono a tempo pieno (servizio mensa dal lunedì al venerdì), alcune sono a tempo modulare con 1 o 2 rientri settimanali, altre sono miste (alcune classi a tempo pieno e altri a tempo modulare) con un numero di alunni che usufruiscono del servizio diverso da giorno a giorno. Il numero delle addette impiegate, stabilito in rapporto al numero medio dei pasti (quindi per lo stesso refettorio può essere diverso nei vari giorni della settimana) e alle dimensioni e struttura del refettorio, è di circa 42, con un monte ore settimanale di circa 520 ore per una media giornaliera di 104 ore.

Alcune addette mensa effettuano anche il servizio di sorveglianza sugli scuolabus destinati al trasporto degli alunni delle scuole dell'infanzia (circa 25 ore settimanali) o servizi di pulizia presso gli uffici A.S.P. (circa 12,5 ore settimanali).

## **ONERI ECONOMICI SOSTENUTI DAI CONTRAENTI**

### **Oneri economici a carico dell'operatore economico**

Sono poste in carico all'operatore economico i seguenti oneri economici:

Costo derrate convenzionali e derrate biologiche	
Costo delle risorse umane impiegate nel servizio di produzione pasti	
Costo per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti l. 81/08	
Costo materiale di pulizia	
Costo materiale di consumo	
Costo utenze (gas e acqua)	
Costo manutenzione ordinaria dei locali e di tutte le attrezzature, macchinari, degli impianti e arredi presenti presso i locali del Centro Cottura	
Costo ammortamento per la fornitura del sistema informatico per prenotazione pasti e gestione contabile del servizio	
Costo per locazione Centro Cottura	
Costo per contributo al progetto "a scuola con gusto"	



Prezzo di vendita di un pasto, comprensivo di utile d'impresa	€. 3,24 IVA esclusa
---	---------------------

### Oneri economici sostenuti da ASP

All'ASP oltre alle attività di trasporto e somministrazione compete anche la gestione generale del servizio che in estrema sintesi consiste:

- Coordinamento organizzativo
- Controlli presso i refettori e presso il centro cottura per la verifica della qualità del servizio e della corretta applicazione del Piano di Autocontrollo.
- Rilevazione degli scarti di cibo.
- Prenotazione dei pasti
- Gestione clienti (iscrizione al servizio mensa, gestione Dichiarazioni ISEE per l'applicazione di tariffe agevolate, ecc.)
- Fatturazione
- Gestione pagamenti e relativi oneri bancari per il servizio di riscossione
- Manutenzioni straordinarie presso il centro cottura
- Fornitura attrezzature per allestimento refettori
- Manutenzioni ordinarie e straordinarie presso i refettori (relativamente ai soli impianti elettrico e idraulico, all'imbiancatura e alle attrezzature)

In base alle attività svolte, gli oneri economici sostenuti da ASP per l'erogazione di un singolo pasto sono i seguenti:

Costo delle risorse umane impiegate nel servizio di trasporto dei pasti	0,22
Costo delle risorse umane impiegate nel servizio di somministrazione dei pasti	1,43
Costi Amministrazione e Direzione	0,27 (pari al 60% del costo complessivo)
Costi vari di gestione, compresi gli adempimenti igienico sanitari cogenti presso i refettori, i materiali di consumo, manutenzioni	0,34



straordinarie	
Oneri finanziari mensa netti	0,15
Ammortamenti mensa	0,27
Totale spese per pasto	<b>2,69</b>

Pertanto il costo effettivo di un pasto, sommando il prezzo praticato dall'attuale operatore economico ovvero €. 3,24, ed i costi sostenuti da ASP ovvero €. 2,69 risulta essere pari a €. 5,93

### **Stima economica del costo pasto in base alle attuali peculiarità del servizio**

Nell'ipotesi di esternalizzazione totale del servizio, nella tabella seguente viene riportata la stima economica del costo di un pasto destinato agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, in base alle attuali peculiarità del servizio. Si ipotizza una durata contrattuale di 3 anni e di porre tutti gli oneri economici, anche quelli attualmente in capo ad ASP, a carico dell'operatore economico, da individuare mediante procedura informale ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs 163/2006 ovvero mediante l'istituto della Concessione di servizi. Viene individuata questo tipo di procedura e non quella dell'appalto di servizi, in quanto l'operatore economico deve provvedere alla riscossione diretta delle rette.

<b>Costo pasto pronto destinato a tutte le utenze scolastiche</b>	
<b>VOCI DI COSTO</b>	euro
costo derrate (biologiche e convenzionali)	1,900
costo del direttore del servizio	0,103
costo dietiste	0,070
costo personale produzione	0,850
costo personale sorveglianza scuolabus e pulizie uffici ASP	0,081
costo personale distribuzione e pulizia	1,766
costo personale trasporto e automezzi	0,250
Costo personale per gestione amministrativa: iscrizioni, raccolta ISEE, fatturazione, riscossione	0,093
costo per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti d.l. 81/08	0,020
Quota per contributo al progetto "a scuola con gusto"	0,060
oneri per DUVRI	0,010
costo materiale di pulizia	0,090
costo materiale di consumo	0,090
utenze energetiche presso il centro cottura	0,150
manutenzione locali, impianti e attrezzature	0,100
locazione centro cottura	0,130
costo produzione pasto	5,763
spese generali 6%	0,346
tot.	6,109
Utile d'Impresa 6%	0,367
<b>Stima del valore più probabile di mercato di un pasto (IVA esclusa)</b>	<b>6,475</b>





Nel costo pasto non sono stati considerati i costi di ammortamento del Centro Cottura che resterebbero in carico ad ASP. Dai dati forniti da ASP detti costano ammontano a €. 0,40 per pasto.

Tra le spese che resterebbero comunque a carico di ASP vi sono quelle relative ai controlli di conformità del servizio, i quali possono essere stimati in circa 30.000 euro/anno, comprensive di analisi di laboratorio, incidendo sul costo pasto per circa 0,09 centesimi.

Dal confronto del prezzo attuale e dalla stima effettuata risulta una differenza pari a €. 0,55 ovvero di euro 189.582,80 su base annua.

Si precisa infine che il costo pasto stimato, in caso di gara, sarebbe soggetto a ribasso che, in base all'esperienza della scrivente, potrebbe attestarsi intorno al 5%.

### **Conclusioni**

Dall'analisi effettuata, il servizio di ristorazione erogato dall'ASP si colloca in una fascia medio alta dovuta alle modalità di somministrazione dei pasti, alle caratteristiche delle derrate impiegate, di cui molte di provenienza da agricoltura biologica e dal territorio, dalla qualità del menu proposto, che risulta molto vario, ben articolato e non ripetitivo.

Molto interessanti risultano anche gli interventi di educazione al gusto rivolti ai bambini, che arricchiscono di elementi culturali e di conoscenza il servizio di ristorazione scolastica.

I singoli costi di ogni elemento costitutivo del costo di erogazione del servizio, risultano quindi congrui ed in linea con i prezzi di mercato per servizi simili.

**Conal srl**

Dott. Corrado Giannone

*Tecnologo Alimentare*