RELAZIONE SUL PROGETTO PER GARA AFFIDAMENTO GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Il Comune di Sarzana garantisce attualmente il servizio di mensa scolastica per gli alunni, il personale scolastico ed altri aventi diritto presso l'asilo nido comunale "Tendola", la scuola comunale dell'infanzia "Lalli", le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado del territorio comunale.

Il funzionamento fino al termine dell'a. s. 2016/17 è garantito attraverso il contratto in essere con la ditta Cir Food Soc. Coop..

Essendo necessario avviare l'iter per l'individuazione del nuovo soggetto a cui affidare la gestione del servizio di mensa scolastica – dal momento che è prossimo alla scadenza il contratto in vigore con la ditta suddetta – occorre preliminarmente considerare i seguenti aspetti:

- quale durata dell'appalto si ritiene conveniente procedere ad una gara per tre anni + eventuale rinnovo per ulteriori tre anni (ripetizione servizi analoghi), in considerazione della necessità di garantire una relativa continuità nel tempo alla gestione da parte della ditta, in modo tale da consentire una programmazione pluriennale, ad es., degli interventi manutentivi così come delle attività di educazione alimentare;
- per quanto riguarda le cucine messe a disposizione dal Comune occorre considerare che: il Centro di cottura di Viale XXI luglio, sino all'anno scolastico 2016/17 correntemente utilizzato ed anzi centro di cottura principale per la produzione dei pasti consumati nei refettori dei plessi periferici, deve essere considerato come indisponibile, dato che sono in corso trattative per l'alienazione dell'intero complesso scolastico (scuola viale XXI Luglio, compreso il fabbricato della cucina/refettorio e della palestra); per questo motivo si dovrà necessariamente richiedere alle Ditte partecipanti di mettere a disposizione un proprio centro di cottura – aggiuntivo rispetto a quelli messi a disposizione dal Comune (presso la Scuola Materna Statale "Mattazzoni", il plesso scolastico di Marinella, l'Asilo Nido Comunale "G. Tendola"), che hanno tutti una capacità produttiva relativamente ridotta – con idonee caratteristiche di capacità produttiva ma anche di collocazione geografica, in modo tale da evitare una eccessiva durata del trasporto dal luogo di produzione ai luoghi di consumo;
- occorre considerare altresì che la Cucina della Scuola dell'Infanzia Comunale "Lidia Lalli", in viale XXI Luglio, è temporaneamente inutilizzabile in attesa dell'esecuzione degli interventi di ristrutturazione sull'edificio; in questo caso tuttavia l'indisponibilità è soltanto temporanea, in quanto già nel corso dell'anno scolastico 2017-2018 è prevista la conclusione dei lavori (data di conclusione indicativamente prevista: 31 dicembre 2017);

- la richiesta di messa a disposizione di un proprio centro di cottura da parte della Ditta aggiudicataria comporterà, inevitabilmente, un incremento del costo per il Comune, per la cui quantificazione si rinvia a quanto scritto *infra*; riguardo l'eventuale calo della qualità del cibo a causa dei maggiori tempi di trasporto, nella predisposizione del capitolato saranno definiti i necessari correttivi, in particolare definendo la distanza massima del centro di cottura dal centro di Sarzana;
- riguardo le modalità di riscossione il contratto in vigore CIR Food, sulla base del progetto presentato in sede di gara, fornisce un sistema di riscossione 'pre-pagato' che si basa su di una piattaforma online e su 'punti di ricarica' che corrispondono alla maggior parte delle farmacie della città oltre al centro sociale di Nave; rimane aperta la possibilità per gli utenti di saldare quanto dovuto direttamente al Comune (ad es. tramite bonifico); a questo punto, anche in funzione della prevista piena attivazione del modulo 'servizi a domanda individuale' su Urbi, si prevede di mantenere il sistema attuale, lasciando all'appaltatore il compito della riscossione ed imponendo anche il mantenimento della piattaforma online esistente (il contratto vigente prevede, tra l'altro, che il software e l'utilizzo della piattaforma siano concessi al Comune a tempo indeterminato: resterebbe quindi da pagare soltanto il canone annuo per l'assistenza tecnica, che andrà posto a carico dell'appaltatore); contemporaneamente, grazie all'attivazione della piattaforma PagoPA, gli utenti avranno a disposizione ulteriori canali di pagamento che affiancheranno quelli già attivi.
- Per quanto concerne il Capitolato generi alimentari si prevede di mantenere tutta una serie di prodotti di qualità già inseriti nel capitolato attuale: prodotti biologici (frutta e verdura, legumi secchi, yogurt, pasta, farina, cereali vari, succhi di frutta), prodotti di provenienza obbligatoriamente nazionale (formaggi – ad eccezione dell'Emmenthal –, carni, prosciutto) od obbligatoriamente locale (pane, focaccia, pesto); si prevede altresì di mantenere la soluzione dell'acqua in brocca fornita da CIR Food quale miglioria rispetto alle richieste del vecchio capitolato (acqua minerale proveniente da un raggio di non oltre 75 km da Sarzana) e la disponibilità della carne halal per i richiedenti (anche in questo caso si tratta di miglioria introdotta nel 2014 a seguito di ricontrattazione).
- Valutati tutti gli elementi precedenti, è ovviamente necessario definire una base d'asta il più possibile contenuta, ma nello stesso tempo effettivamente congrua e corrispondente alla qualità dei servizi e delle forniture richieste, anche al fine di scongiurare il rischio che la gara vada deserta; da questo punto di vista occorre tenere conto che:
 - nella precedente gara (2011) la base d'asta era stata fissata ad € 4,23 + IVA (CIR Food, unico partecipante, si è aggiudicato l'appalto offrendo un costo pasto pari ad € 4,18 + IVA);

- con le successive rivalutazioni su base ISTAT il costo pasto è poi arrivato alla cifra attuale di € 4,35 + IVA 4%;
- con il nuovo contratto, essendo cambiata la normativa, andrà inoltre sicuramente previsto un incremento del costo dell'1%, dovuto alla applicazione dell'IVA al 5%;
- per quanto riguarda il calcolo della base d'asta, si ritiene opportuno procedere a partire dal costo attuale del servizio – € 4,35 oltre IVA – sopra richiamato, incrementato per effetto del principale elemento di novità di cui necessariamente occorre tenere conto, vale a dire quello del centro di cottura aggiuntivo che dovrà essere messo a disposizione dalla ditta;
- l'incidenza del suddetto centro di cottura aggiuntivo sul costo pasto può essere sommariamente così calcolato:

costo annuo centro di cottura per 700 pasti (compreso maggior costo trasporto):	€ 39.400
	<hr/>
n. pasti annui:	130.000 =
	€ 0,30

il costo annuo del centro di cottura è così approssimativamente definito:

- investimento necessario per la **costruzione di un centro di cottura** con le caratteristiche dimensionali necessarie per 700 pasti al giorno / ampliamento di pari capacità di un centro cottura esistente: ipoteticamente € 198.000 / 6 anni = 33.000 annui;
- costo del personale: ipotizzando una maggior distanza di km 7,5, ed un tempo di percorrenza aggiuntivo di 15' per 2 turni – andata e ritorno – si ricava un maggior impegno di 1 h giornaliera x 200 giorni di servizio x € 20 /ora = € 4.000 annui;
- costo chilometrico: ipotizzando una maggior distanza di km 7,5 per 2 turni – andata e ritorno – si ricava una maggiore percorrenza giornaliera di 30 km x 200 giorni di servizio x costo chilometrico di € 0,40 (es.: costo al km di un mezzo di piccole dimensioni alimentato a gasolio – tipo Fiat Qubo) = € 2.400 annui.

Osservazioni circa l'incidenza sul bilancio comunale:

Il costo attuale del servizio è pari ad € 4,35 / pasto, oltre IVA, per l'anno scolastico 2016 – 2017; oltre alla spesa per i pasti somministrati occorre tenere conto anche dei servizi ausiliari che possono essere richiesti alla ditta (ad es. la sostituzione delle cuoche comunali in caso di assenza): l'impegno economico annuo complessivo arriva quindi, al netto della compartecipazione da parte delle famiglie, alla cifra di € 594.800,00 – IVA compresa – suddivisa su due capitoli di competenza (cap. 212028 “Mensa scolastica”, con una dotazione iniziale di € 560.000,00, e cap. 213327 “Mensa scolastica asilo nido”, con una dotazione iniziale di € 34.800,00); con il nuovo appalto occorre invece prevedere una spesa annua nell'ordine di € 640.000,00 (costo annuo senza ribasso € 604.500 + IVA 5% = € 634.725 + quota minima indispensabile di servizi ausiliari).

Il Dirigente dell'Area 2 Servizi Esterni
DOTT.SSA PATRIZIA ROSSI