

RELAZIONE EX ART. 30 COMMA 2 TUSPL

COMUNE DI MONDOLFO (PU)
SERVIZIO CUCINA CENTRALIZZATA

INDICE

1	Ambito oggettivo della ricognizione.....	Pag. 3
2	Introduzione	Pag. 3
3	Ditta Dussmann Service srl.....	Pag. 4
3.1	<i>Sostenibilità economico-finanziaria di Ditta Dussmann Service srl</i>	<i>Pag. 4</i>
4	Efficienza e qualità del servizio.....	Pag. 7
4.1	<i>Caratteristiche del servizio svolto.....</i>	<i>Pag. 7</i>
4.2	<i>Livelli di qualità dei servizi svolti nel Comune di Mondolfo (PU).....</i>	<i>Pag. 7</i>
4.2.1	ACCESSIBILITÀ DEL SERVIZIO.....	PAG. 8
4.2.2	FUNZIONALITÀ.....	PAG. 9
4.2.3	COMUNICAZIONE E TRASPARENZA.....	PAG. 9
4.2.4	SICUREZZA E PULIZIA.....	PAG. 10
4.3	<i>Indici di qualità del servizio.....</i>	<i>Pag. 11</i>
5	Prospettive di miglioramento e condizioni di sviluppo.....	Pag. 11

1 Ambito oggettivo della ricognizione

Si richiama schematicamente l'assetto giuridico del servizio oggetto della presente verifica periodica:

Sevizio	Modalità affidamento	Soggetto erogatore	Durata del project
CUCINA CENTRALIZZATA	Gara d'appalto mediante procedura aperta	Ditta Dussmann Service srl	Dal 01/09/2020 al 28/09/2025

2 Introduzione

L'articolo 8 del d.lgs. 201/2022, come modificato dall'articolo 1 comma 6 del d.lgs. 13/2023, ha demandato al Ministero del Made in Italy il compito di redigere *atti e indicatori di cui all'articolo 7 commi 1 e 2* per i servizi pubblici locali non a rete per i quali non opera un'autorità di regolazione, necessari a effettuare le opportune valutazioni su: costi di riferimento dei servizi, schema tipo di piano economico-finanziario, indicatori dei livelli minimi di qualità dei servizi. Il Vademecum licenziato dal succitato Ministero, con delibera dirigenziale del 31/8/2023, rappresenta lo schema in cui si incardinano le valutazioni dell'Ente Locale nella **fase di affidamento di un servizio pubblico locale non a rete** nel quale si legittima e argomenta la motivazione che ha condotto ad una scelta di gestione, come previsto dall'ordinamento eurounitario e ribadito all'art. 14 del d.lgs. 201/2022: affidamento a terzi mediante procedura di gara, affidamento a società mista, affidamento a società in house e, infine, gestione in economia o mediante aziende speciali¹.

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii. e al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n. 14771 del 18.12.2017, è stata predisposta la gara d'appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del Servizio Cucina Centralizzata a basso impatto ambientale, con l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, formalmente valida, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art. 95 del codice appalti.

¹ Limitatamente ai servizi diversi da quelli a rete di cui all'articolo 114 del TUEL

3 Dussmann Service Srl

La società privata aggiudicatrice della gestione del servizio è stata costituita in data 01/10/1969, ha regolarmente depositato i bilanci d'esercizio l'ultimo dei quali disponibile è quello del 2022. L'attività prevalente della società Dussmann Service Srl consiste nella ristorazione collettiva, servizi di pulizia e sanificazione, servizi di manutenzione e costruzione impianti e quant'altro rientra nel concetto di "Facility Management Integrato".

La società nel corso dell'esercizio 2022 ha proseguito la sua attività di ricerca e sviluppo ed ha continuato ad indirizzare i propri sforzi su progetti aventi come finalità una sempre maggiore automazione dei processi di sanificazione e ristorazione. Tali progetti mirano a raggiungere il massimo efficientamento economico garantendo livelli qualitativi sempre crescenti.

La Società Dussmann Service Srl si occuperà della gestione del servizio, si riepilogano le principali attività:

- Ristorazione scolastica per l'utenza infanzia e primaria del comune di Mondolfo
- Ristorazione presso Centro Anziani via Saragat, 12 Mondolfo
- Ristorazione per l'utenza frequentante il Centro Socio Educativo Riabilitativo Diurno "Don Aldemiro Giuliani", sito in via V. Veneto 2

La società Dussmann Service Srl versa al Comune di Mondolfo un rimborso mensile per n.4 dipendenti comunali in distacco quantificato sulla base delle ore effettivamente riconosciute e lavorate.

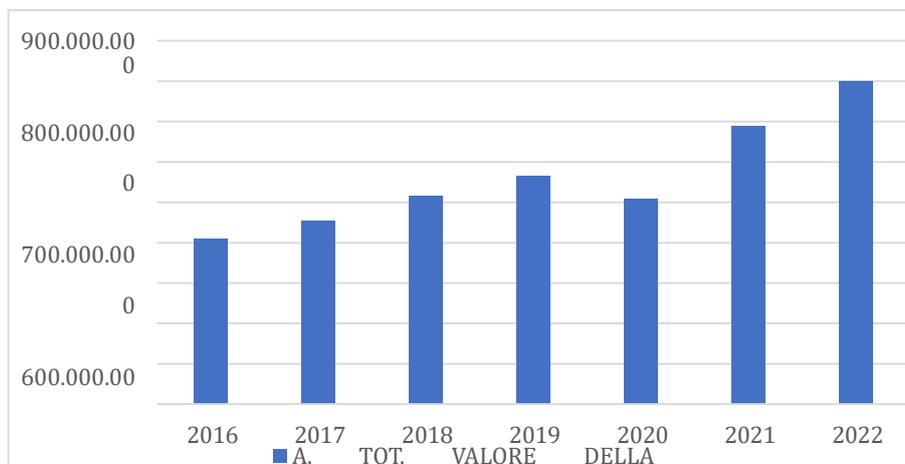
Il Comune di Mondolfo nelle sue deliberazioni di affidamento del servizio ha quantificato il valore in economico dell'attività di € 2.304.863,48= comprensivo di Iva di Legge ed € 1.000,00= per oneri di sicurezza (affidamento anni 5).

3.1 Sostenibilità economico-finanziaria di Dussmann Service Srl

A completamento dell'attività di verifica in base agli indirizzi dell'articolo 30 del TUSPL appare opportuno sviluppare una breve disamina sulla robustezza dell'operatore economico che sta dando attuazione agli atti convenzionali sottoscritti, ovvero la Società Dussmann Service Srl.

L'andamento dei ricavi nel periodo 2016 – 2022 appare in costante aumento; i dati sono stati estratti dal bilancio d'esercizio regolarmente approvato dalla Società.

Figura 1 – Valore della produzione (Bilanci d'esercizio 2016 - 2022)

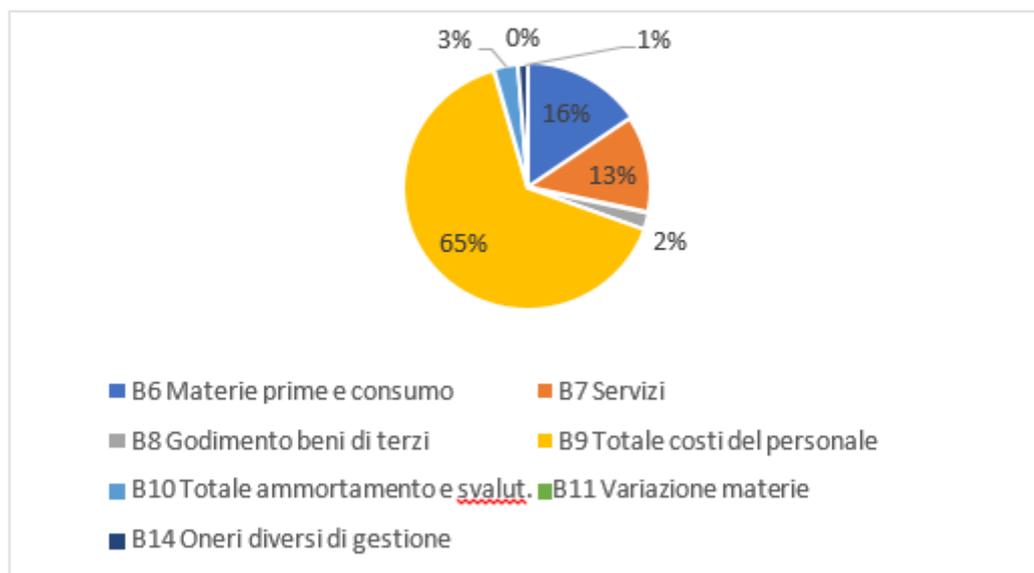


La Società ha riportato sempre un risultato d'esercizio positivo (Figura 2) con un generale aumento dei ricavi delle vendite e prestazioni, in particolare un incremento rispetto all'esercizio 2021 del 19%. Nello stesso periodo anche i costi di produzione hanno rilevato un andamento quasi proporzionale a quello dei ricavi evidenziando però l'aggravio di alcune voci derivante da aumenti dei prezzi specifici per alcune voci di spesa. Sono aumentati in valore assoluto i costi del personale per effetto delle nuove aggiudicazioni e dei nuovi appalti rilevati nel corso dell'esercizio, che hanno comportato un incremento della forza lavoro ma, grazie all'ottimizzazione sull'efficienza produttiva, l'incidenza di tali costi rispetto ai ricavi è rimasta sostanzialmente invariata.

Figura 2 – Risultato d'esercizio periodo 2016-2022



Figura 3 – Composizione dei costi operativi (Bilancio d’esercizio 2022)



Una visione d’insieme delle grandezze economiche di riferimento viene riportata in Tabella 1, dalla quale si evince che sono in aumento anche se non in modo proporzionale all’aumento dei ricavi.

Tabella 1 - Principali grandezze economiche (Euro, 2016-2022)

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
EBIT	21.397.74 6	23.435.742	27.399.276	32.997.244	14.588.099	29.303.546	43.863.029
EBITDA	33.652.60 8	37.289.244	43.846.808	48.917.784	31.326.776	58.718.485	71.726.219
VALORE AGGIUNTO	291.046.60 3	320.659.01 1	357.502.09 6	395.146.14 0	354.545.63 3	471.766.97 3	562.211.240
UTILE NETTO	15.183.26 1	18.111.757	20.868.757	21.661.231	15.027.187	26.800.759	28.537.957

Attraverso gli indicatori di bilancio sotto riportati si evidenzia un generalizzato mantenimento degli ottimi indici di redditività complessiva, il che è particolarmente rimarchevole vista la

notevole dinamica aziendale. Gli indici attestano il permanere di ottime condizioni di salute economica e finanziaria dell'azienda. Gli indici di solvibilità e quelli di finanziamento delle immobilizzazioni mostrano buon equilibrio nella correlazione fonti-impieghi.

Tabella 2 - Indicatori di redditività e finanziari - serie storica 2016-2022

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
ROI	10,73%	10,68%	10,78%	12,48%	5,34%	7,92%	10,32%
ROS	5,33%	5,25%	5,39%	5,88%	2,94%	4,43%	5,55%
ROE	19,69%	20,58%	20,90%	23,67%	15,57%	23,14%	21,79%
Debt/EBITDA ratio	1,162	1,060	1,124	1,341	1,177	1,661	1,733

4 Efficienza e qualità del servizio

4.1 Caratteristiche del servizio svolto

Il Servizio di cucina centralizzata prevede, a titolo semplificato:

- 1) la fornitura di derrate alimentari;
- 2) la produzione, la preparazione e la cottura dei pasti per:
 - Centro Residenziale per Anziani (colazioni, pranzi e cene);
 - Centro Socio Educativo Riabilitativo "Don Aldemiro Giuliani" (pasto del pranzo);
 - Scuola dell'infanzia;
 - Scuola primaria.
- 3) la pulizia, la sanificazione ed il riassetto di tutti i locali interessati al servizio, comprese le necessarie attrezzature;
- 4) la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico degli operatori della cucina centralizzata mentre lo smaltimento nei cassonetti esterni viene garantita dal Comune;
- 5) manutenzione ordinaria delle attrezzature.

4.2 Livelli di qualità dei servizi svolti nel Comune di Mondolfo (PU)

Il monitoraggio della qualità del servizio viene analizzato sotto 4 profili generali:

- Accessibilità al servizio
- Funzionalità
- Comunicazione e trasparenza
- Sicurezza e pulizia

4.2.1 Accessibilità del servizio

La qualità del servizio erogato è garantita dall'elevata qualità delle derrate alimentari, dall'affidabilità, efficienza degli operatori che svolgono il servizio.

La media annua degli utenti serviti è pari a numero 420.

Nelle sedi sotto elencate vengono erogati i seguenti pasti:

- tutti i giorni dell'anno (colazione, pranzo, cena) per gli ospiti del Centro Residenziale per Anziani "Nella Carradorini" sito in via Saragat n. 12;
- tutti i giorni dell'anno (dal lunedì al venerdì - solo pranzo), con la sospensione per n. 2 settimane nel periodo estivo e n. 2 settimane nel periodo Natalizio, per gli utenti del Centro Diurno "Don Aldemiro Giuliani" di Mondolfo sito in via Vittorio Veneto n. 2;
- tutto il periodo scolastico (dal lunedì al venerdì - solo pranzo) per gli alunni delle scuole dell'infanzia (Aquilone Mondolfo capoluogo, Girasole Centocroci, Fantini via Betti Marotta, Campus e Arcobaleno Marotta) e la primaria Campus Marotta e via Raffaello Marotta a tempo pieno. Vengono garantiti specifici menù per particolari intolleranze/allergie su presentazione di certificato medico.

Il Comune di Mondolfo, per il Servizio mensa scolastica, prevede agevolazioni tariffarie basate sul parametro dell'ISEE del nucleo familiare del beneficiario del servizio stesso. Tale agevolazione è prevista esclusivamente per gli alunni delle scuole (infanzia e primaria).

Le tariffe per il servizio mensa scolastica sono le seguenti:

MENSE SCOLASTICHE

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
quota fissa mensile	Euro 30,00	Euro 30,00
quota pasto	Euro 4,00	Euro 4,00

con le precisazioni che:

- nel caso in cui si usufruisca del servizio mensa pur non avendone fatto richiesta di ammissione, la stessa si intende comunque presentata comportando il pagamento sia della quota fissa sia di quella variabile in base alle presenze effettive;
- una volta presentata la richiesta di ammissione al servizio mensa, l'eventuale rinuncia deve essere fatta per iscritto, pena l'addebito dell'intera quota fissa; la decorrenza della rinuncia, se non specificata nella stessa, si intende dalla data di assunzione al protocollo e qualora pervenga entro il 15° giorno del mese

comporta una riduzione del 50% della quota fissa, in mancanza la rinuncia è implicita nel caso di assenza continuata per due mesi consecutivi;

- per gli alunni del primo anno della scuola dell'infanzia, il periodo di prova è stabilito in 5 giorni, in caso di rinuncia le famiglie pagano solo la quota pasto limitatamente al periodo di prova, esclusa la quota fissa;

In merito alle tariffe dei pasti del Centro Residenziale per Anziani e per il Centro Diurno le stesse non sono estrapolabili dalle rette di degenza/frequenza in quanto sono comprese nella totalità del costo del servizio.

4.2.2 FUNZIONALITÀ

Il Servizio cucina centralizzata lavora organizzato nel rispetto di tutte le normative in materia di igiene (es. nelle fasi della preparazione delle pietanze gli operatori indossano guanti monouso e mascherina, camice e cuffia per contenere tutta la capigliatura ecc.) e gli stessi svolgono la propria attività nel rispetto delle diverse fasi, secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).

I prodotti/derrate in stoccaggio sono per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalla vigente normativa, nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, vengono conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, sono separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., sono conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

La pulizia degli impianti e delle attrezzature del centro cottura avviene nel rispetto di quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). Viene altresì garantito il non utilizzo di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.

I menù che prepara il personale della cucina centralizzata sono quelli validati dall'AST territorialmente competente e all'interno vengono definite diete speciali, in bianco e quelle dettagliate da certificazione medica per allergie/intolleranze.

4.2.3 COMUNICAZIONE E TRASPARENZA

Il Servizio viene attivato su richiesta degli utenti interessati attraverso un'apposita modulistica che è diffusa sul sito istituzionale dell'Ente e può essere reperita anche rivolgendosi direttamente agli uffici comunali preposti.

Relativamente alle modalità di pagamento per i pasti erogati, gli alunni frequentanti le scuole del territorio, provvedono tramite l'utilizzo di PagoPa o bonifico bancario o bollettino postale; gli ospiti del Centro Residenziale per Anziani, attraverso il pagamento della retta mensile, con le modalità previste dal gestore in concessione, pagano anche i pasti ad essi erogati, in quanto all'interno dell'importo totale è compresa anche la quota dei pasti. Gli utenti del Centro Diurno effettuano i pagamenti con la modalità del bollettino postale/bonifico bancario, provvedendo alla spesa per la frequenza al Centro, che comprende anche il costo del pasto.

Tutte le ulteriori informazioni relative ai servizi sono accessibili sul sito web del Comune.

Le domande per l'accesso/rinuncia al servizio mensa per le scuole, vengono tempestivamente prese in esame e quindi anche il servizio viene accolto ed erogato o interrotto in maniera sollecita.

E' possibile tramite mail/telefono segnalare all'Ente qualsiasi disservizio o problematiche varie, che vengono tempestivamente accolte e prese in esame per le soluzioni di ogni singolo caso in accordo e piena collaborazione con la Ditta Dussmann Service srl.

L'azienda da parte sua assicura la comunicazione trasparente e l'informazione all'Ente, aggiornando sull'andamento del servizio, con colloqui periodici con i referenti del Comune ed anche in merito alla fornitura delle derrate alimentari la trasparenza sul loro approvvigionamento viene assicurata nel rispetto di tutte le prescrizioni di legge: dalla rintracciabilità della filiera, alla corretta etichettatura.

4.2.4 SICUREZZA E PULIZIA

Al centro delle attività dell'azienda c'è sicuramente la sicurezza durante l'erogazione del servizio. Per quanto riguarda le attrezzature impiegate (fisse e mobili) in dotazione della cucina centralizzata, nel locale lavaggio stoviglie, negli spogliatoi e bagni adibiti ad uso esclusivo degli operatori, la Ditta assicura la manutenzione ordinaria e segnala tempestivamente all'Ente eventuali interventi di manutenzione straordinaria, al fine di rendere costantemente efficiente il servizio di cucina centralizzata.

La pulizia dei locali della cucina centralizzata e quelli a questa annessi, viene garantita con l'utilizzo di prodotti previsti dalla normativa vigente; la pulizia ordinaria è giornaliera e ciclicamente vengono eseguite pulizie straordinarie.

Sono garantiti e programmati i controlli periodici di sicurezza e antincendio. Il personale addetto segue i corsi previsti dal servizio svolto e sono rispettati gli obblighi per la sicurezza alimentare/igienico sanitaria.

4.3 Indici di qualità del servizio

Sulla base di quanto sopra descritto è possibile affermare che il livello qualitativo del servizio offerto è buono.

Il gradimento dei pasti erogati alle scuole dalla cucina centralizzata viene regolarmente verificato tramite gli Istituti scolastici che predispongono a conclusione del pasto un report sulla consumazione.

Nella preparazione dei pasti vengono seguite procedure puntuali e precise che consentono l'erogazione del servizio rispettando i tempi di consegna c/o tutti i plessi scolastici, presso il CSER "Don Aldemiro Giuliani" e al Centro Residenziale per Anziani.

Nell'elaborazione delle pietanze vengono inoltre utilizzate derrate di alta qualità (il 40% delle quali anche biologiche per le scuole) che permettono il confezionamento di cibi che soddisfano il gradimento degli utenti, nel pieno rispetto delle grammature e dell'apporto nutrizionale indicato nel menù che viene regolarmente rispettato.

L'elevata attenzione e professionalità degli operatori della cucina consente infine, la preparazione di diete speciali nel rispetto di tutte le procedure tendenti ad evitare contaminazioni e a far sì che gli utenti interessati non incorrano in alcuna problematica di salute.

5 Prospettive di miglioramento e condizioni di sviluppo

Il Servizio di cucina centralizzata si propone di continuare a mantenere e laddove possibile/necessario migliorare la qualità dei pasti forniti accogliendo sempre le osservazioni degli utenti con i quali è sempre più vicino e costante il confronto, fondamentale per cogliere le sfumature in ogni pietanza servita.