

## **PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**

### **Oggetto del Piano**

Il presente documento illustra il Piano Economico/Finanziario previsionale a base della procedura per l'affidamento, in regime di appalto, del servizio di refezione scolastica, rivolto alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado a tempo prolungato, nonché alle scuole dell'infanzia comunali, presenti nel territorio della scrivente Amministrazione Comunale.

La refezione scolastica rientra tra i servizi a domanda individuale ed è rivolta agli alunni frequentanti le scuole sopra riportate, nonché al personale docente ed ATA, individuato secondo le disposizioni di legge.

Il contratto avrà la durata di tre anni, precisamente a decorrere all'anno scolastico 2023/2024 e fino all'anno scolastico 2025/2026, con opzione di proroga per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028.

Tutti gli importi indicati nel presente Piano Economico/Finanziario sono da intendersi al netto dell'IVA, che verrà applicata con l'aliquota del 4%.

Il fine del presente documento è quello di fornire uno strumento utile a consentire una corretta e veritiera valutazione, da parte dell'operatore economico che intende partecipare alla procedura, della sostenibilità economico-finanziaria del servizio, come descritto e articolato nel capitolato tecnico allegato agli atti di gara.

Il Piano Economico/Finanziario deve intendersi indicativo e non vincolante ai fini dell'offerta: ed infatti, ciascun operatore 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 funzionamento del servizio.

### **Descrizione del servizio**

Il servizio interesserà 69 punti di erogazione presenti sul territorio comunale, muniti di apposite sale di refezione; nella maggior parte dei casi le sale di refezione hanno a disposizione locali annessi, composti da spogliatoio e servizi igienici.

Nel richiamare, per ogni maggiore dettaglio, il punto 6) del Capitolato Tecnico del servizio, si espongono nel presente documento, in via sintetica, le caratteristiche dello stesso.

Il servizio di ristorazione di base include la produzione dei pasti, in particolare la preparazione e/o la cottura degli stessi, nonché il loro opportuno confezionamento, previo acquisto delle derrate necessarie, incluse quelle destinate alle diete speciali/sanitarie. La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverranno presso il Centro di produzione in uso al Fornitore, in grado di produrre un numero giornaliero di pasti che, nel complesso, assicuri una capacità giornaliera complessiva di almeno 1.000 pasti.

I pasti, conservati secondo il sistema del legume fresco-caldo, verranno consegnati alla porta della cucina, e da lì ritirati, trasportati e consegnati presso le sale di refezione, ove saranno distribuiti dalle dispensatrici.

A conclusione del servizio, il Fornitore dovrà provvedere, a mezzo di proprio personale, a sparecchiare, raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché lasciare puliti gli arredi e quanto utilizzato per l'espletamento del servizio.

Le caratteristiche delle derrate alimentari da utilizzare per le preparazioni gastronomiche, le attrezzature impiegate per le fasi della distribuzione dei pasti, ed ogni altro aspetto connesso, dovranno essere rispettosi dei Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020.

### **Analisi dei costi a carico dell'appaltatore**

La stima dei costi prende le mosse dal numero di bambini già iscritti nell'applicativo informatico utilizzato per la prenotazione giornaliera dei pasti in uso al Settore Istruzione, che hanno fatto richiesta di fruizione del servizio mensa per l'anno scolastico 2023/2024, pari a n. 1.751 alunni.

A tale dato occorre aggiungere il numero totale di docenti e personale ATA, anch'essi già iscritti nell'applicativo in uso al predetto Settore, che fruiranno del servizio mensa per l'anno scolastico 2023/2024, pari a n. 270, per un totale di n. 2021 iscritti.

A pieno regime, sfruttando la capacità produttiva del centro di produzione messa a disposizione dal fornitore e tenendo conto di un abbattimento del 30% sul totale degli iscritti al servizio (che potrebbe non prenotare il servizio nella singola giornata per via di assenze, a vario titolo dovute), si può ipotizzare un numero di pasti giornaliero prenotato pari a circa 1.300.

Le voci di costo andranno, pertanto, rapportate a tale valore medio.

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare nel servizio, come di seguito stimate.

Quanto al costo del personale occorre considerare il costo annuo del personale assegnato al servizio presso il fornitore uscente, così come dallo stesso comunicato, pari a 513.455,36 euro corrispondenti alla quantificazione resa dal fornitore uscente, tenendo conto del personale impiegato nel servizio, applicando il costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”. Tale voce, rapportata al numero di anni di durata del contratto ed al numero di giorni medi di svolgimento del servizio (pari a circa n. 140 per l'anno scolastico 2023/2024 e n. 160 per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026), restituisce un costo complessivo di €. 1.540.366,08 ed un costo medio giornaliero di euro 3.348,62, con una incidenza unitaria sul singolo pasto pari a circa euro 2,57 (euro 3.348,62/1.300).

Quanto al costo delle derrate alimentari è stato stimato una incidenza unitaria sul singolo pasto pari a circa euro 1,50 euro tenendo conto della presenza nel menù di alimenti biologici certificati, come da capitolato e relativi allegati, con riferimento anche alla valutazione della spesa per le derrate alimentari. L'importo è considerato al netto del costo delle bottigliette d'acqua, la cui fornitura non si rende più necessaria alla luce della installazione, a cura della Stazione appaltante, presso le sale di refezione, di macchinette erogatrici dell'acqua, cui i bambini potranno attingere con apposite borracce, secondo quanto indicato nel capitolato tecnico dell'appalto.

A tali voci di costo, che hanno certamente la maggiore incidenza sul costo unitario del pasto, occorre poi aggiungere i Costi di Gestione, con una incidenza unitaria di euro 0,70: sono stati considerati i costi relativi all'affitto del Centro di produzione, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ivi presenti, degli impianti e degli arredi, i costi delle utenze, dei trasporti, degli altri adempimenti previsti dal capitolato tecnico del servizio, dei detergenti per le pulizie presso il Centro di Produzione e presso i singoli terminali di refezione, delle stoviglie riutilizzabili richieste (piatti, bicchieri, posate), degli oneri per la sicurezza, delle tasse e fidejussioni, i costi di ammortamento delle cucine (massimo tre) da allestire presso le scuole. Si è tenuto altresì conto di un margine operativo di euro 0,20 per pasto. Infine, si è tenuto conto del fatto che, al fine di rendere possibile l'impiego di materiale riutilizzabile in conformità ai CAM, riducendo al contempo i relativi costi, la stazione appaltante provvederà all'acquisto di apposite lavastoviglie da installare, in conformità ai medesimi CAM, in ciascun plesso scolastico interessato dal servizio di refezione, utilizzando a tal fine fondi europei destinati ad implementare pratiche di economia circolare.

Da quanto detto discende che il costo del singolo pasto ammonta a circa 4,77 euro, per come sintetizzato nella seguente tabella.

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| costo del personale            | €uro 2,57               |
| costo delle derrate alimentari | €uro 1,50               |
| costi di gestione              | €uro 0,70               |
| <i><b>totale</b></i>           | <i><b>€uro 4,77</b></i> |

### **Analisi dei ricavi dell'appaltatore**

Come previsto dal capitolato tecnico del servizio, le entrate saranno integralmente costituite dai corrispettivi

pagati dalla Amministrazione Comunale, per i pasti consegnati dal fornitore.

Anche in tale caso, considerando un consumo giornaliero di circa 1.300 pasti, al valore unitario di euro 4,80, al netto dell'IVA, è possibile ipotizzare un ricavo annuo di circa 998.400,00 euro e di euro 2.870.400,00, con riguardo all'intera durata del contratto.

Nessun rischio operativo potrebbe ricadere sul fornitore, atteso che nel capitolato tecnico è espressamente prevista la revisione dei prezzi, in applicazione dell'art. 60 D.lgs. 36/2023, di tal che gli effetti economici negativi potenzialmente discendenti dalla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni scolastiche, nonché dall'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, del costo del lavoro e delle utenze sarà neutralizzata dai meccanismi di riequilibrio contrattuale legislativamente previsti.

Infine, rimane a carico del Comune il costo discendente dalle fasce di esenzione, previste annualmente con deliberazione di Giunta Comunale, e, da ultimo approvate con la deliberazione n. 94 del 30/05/2023.

### **Quadro economico di sintesi**

Il seguente prospetto riporta il margine operativo discendente dal rapporto tra costi e ricavi, con riguardo all'intera durata del contratto, per come stimati nei paragrafi precedenti, al netto dei benefici, in termini di maggior ricavo, che discenderanno dall'allungamento della durata del contratto, originariamente fissata in due anni scolastici, e adesso portata a tre anni scolastici, con possibilità di ulteriore proroga biennale.

|               | <i>valore unitario</i> | <i>dato giornaliero</i>         | <i>dato annuale</i>     |
|---------------|------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| <b>ricavi</b> | 4,8                    | 6.240,00                        | 2.870.400,00            |
|               |                        |                                 |                         |
| <b>costi</b>  | 2,57                   | 3.348,62                        | 1.540.366,08            |
|               | 1,5                    | 1.950,00                        | 897.000,00              |
|               | 0,7                    | 910,00                          | 418.600,00              |
|               |                        | <i>totale costi</i>             | 2.855.966,08            |
|               |                        |                                 |                         |
|               |                        | <b><i>margine operativo</i></b> | <b><i>14.433,92</i></b> |

### **Conclusioni**

Dai dati previsionali fin qui esaminati emerge la complessiva sostenibilità in termini economici e finanziari del servizio da affidare, fermo restando che la effettiva redditività dello stesso è correlata alla capacità organizzativa e gestionale dell'Impresa aggiudicataria.

**IL RUP**  
**Antonino Artuso**