

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Procedura per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Monterotondo a ridotto impatto ambientale con pasti trasportati.

1. Oggetto del Piano

Affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Monterotondo a ridotto impatto ambientale, con pasti trasportati, per un periodo di anni quattro, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

2. Ubicazione del servizio

Comune di Monterotondo, sedi scolastiche comunali e statali con servizio di ristorazione trasportato.

3. Consistenza strutture e beni strumentali pubblici e privati

<u>Denominazione</u>	<u>Scuola</u>	<u>Refettori</u>	<u>Indirizzo</u>
<u>Istituto Comprensivo</u> <u>"eSpazia"</u>	<u>Secondaria di 1°</u>	<u>eSpazia</u>	
	<u>Primaria</u>	<u>eSpazia</u>	<u>Via XX Settembre, 42</u>
	<u>Infanzia</u>	<u>Kennedy</u>	
	<u>Infanzia</u>	<u>Belvedere</u>	<u>P.zza Comitato di Liberazione, 2-3-4</u>
<u>Denominazione</u>	<u>Scuola</u>	<u>Refettori</u>	<u>Indirizzo</u>
<u>Istituto Comprensivo</u> <u>"L. Campanari"</u>	<u>Primaria</u>	<u>Campanari</u>	<u>Via Monte Pollino, 39</u>
	<u>Infanzia</u>		
	<u>Primaria</u>	<u>Raggio di Sole</u>	<u>Via Monte Pelmo, snc</u>
	<u>Infanzia</u>		
	<u>Infanzia</u>	<u>Aldo Moro</u>	<u>Via Aldo Moro, snc</u>
<u>Denominazione</u>	<u>Scuola</u>	<u>Refettori</u>	<u>Indirizzo</u>
	<u>Primaria</u>	<u>Nenni</u>	

<u>Istituto Comprensivo</u> <u>“B. BuoZZi”</u>	<u>Infanzia</u> <u>Primaria</u>	<u>Nenni</u> <u>BuoZZi</u>	<u>Via Pietro Nenni, 31</u> <u>Via B. BuoZZi, 18</u>
<u>Denominazione</u>	<u>Scuola</u>	<u>Refettori</u>	<u>Indirizzo</u>
<u>Istituto Comprensivo</u> <u>“R. Giovagnoli”</u>	<u>Infanzia</u> <u>Primaria</u>	<u>Bersacchi</u> <u>Di Vittorio</u> <u>Scardelletti</u>	<u>Via Giuseppe Di Vittorio</u> <u>Via Salaria, km 25,9 (loc</u> <u>Tormancina)</u>
<u>Denominazione</u>	<u>Scuola</u>	<u>Refettori</u>	<u>Indirizzo</u>
Scuola Comunale “R. Borelli”	Infanzia	Via Riva	Via Riva
ASILO NIDO	Asilo nido Comunale l’Aquilone	Via Sant’Anna di Stazzema	Via Sant’Anna di Stazzema Snc Monterotondo

I refettori scolastici dovranno essere provvisti, da parte del nuovo Concessionario, del seguente materiale:

1. carrelli portavivande
 2. carrelli scaldavivande o cosiddetti “carrelli a bagnomaria”
 3. riber a colonna
 4. utensili vari da cucina
 5. materiale stoviglie di plastica
- 4) Analisi economica dei costi e dei ricavi

I refettori hanno dei locali annessi composti da spogliatoio e servizi igienici.

La valutazione della domanda del servizio di che trattasi, collegata al numero degli utenti iscritti, è stata condotta in base all’a.s. 2018/2019 con la previsione di massimo presumibile di pasti trasportati pari a n. 261.000/anno. Il costo annuale del servizio di refezione scolastica stimato, sulla base **dell’anno scolastico 2018/2019 risulta essere pari ad € 426.871,68** (dato comprensivo di IVA al 4%).

Il piano economico finanziario, a dimostrazione della sostenibilità economico-finanziaria del servizio, deve intendersi indicativo e non vincolante ai fini dell’offerta. 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 per i quattro anni 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, nonché sulla presa in carico dei ritardi nei pagamenti da parte degli utenti. Tutti questi rischi, con particolare riferimento ai mancati pagamenti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del Concessionario.

5.1) Analisi dei costi a carico del concessionario

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare: il centro di cottura, l'acquisto delle derrate alimentari, la messa a disposizione di uno sportello pubblico, la gestione informatica dell'anagrafica utenti per la riscossione e gestione dei ritardi, i costi delle utenze, la manutenzione/sostituzione dei beni strumentali nonché il canone concessorio, le tasse, le fidejussioni e Il concessionario si dovrà occupare anche della manutenzione ordinaria e straordinaria dei refettori e della pulizia dei locali.

Rispetto alla quantificazione dei costi, si rappresenta l'incidenza delle varie voci, come sotto riportate, sul valore nominale per singolo pasto (**Euro 4,82 + IVA**) – **delibera n.74/2007 ne n.46/2015**, avendo come riferimento il pasto preparato presso il centro cottura e trasportato presso le sedi dei vari refettori.

1. Euro 1,92 Costo del personale: il costo del personale per il nuovo affidamento in concessione del servizio è stato determinato tenendo conto di un'incidenza del costo del personale del 35%.
2. Euro 1,50 Derrate alimentari: si è preso in considerazione la presenza nel menù di alimenti biologici certificati, nonché di prima scelta e/o D.O.P./I.G.P., come da capitolato e relativi allegati con riferimento anche alla valutazione della spesa per le derrate alimentari.
3. Euro 1,80 Costi di Gestione: sono stati considerati i costi relativi all'affitto, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e ordinaria, l'integrazione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e i costi delle utenze, della gestione dell'archivio delle domande per il servizio di refezione, dell'attività di *frontoffice* e di riscossione delle rette, della fornitura e manutenzione di applicativi informativi e dell'attivazione di un portale web accessibile in modalità protetta da parte dei singoli utenti, dei trasporti, della stampa della Carta dei Servizi, dell'attivazione del sito web e app di informazione all'utenza, dell'attività relativa a progetti di informazione ed educazione alimentare previste da capitolato, degli oneri per l'HACCP, dei detersivi per le pulizie e materiale monouso biodegradabile e compostabile, degli oneri per la sicurezza e del canone concessorio.

5.2) Analisi dei ricavi per il concessionario

Come previsto dal capitolato, le entrate sono costituite **per il complessivo numero di pasti presunti annuali, pari a circa 261.000 per circa 180 giorni/anno sia** dalle rette introitate direttamente dal concessionario e versate dagli utenti, con tariffe ed eventuali riduzioni/esenzioni individuate dall'amministrazione comunale, **nonché** dalla parte di contribuzione alla sostenibilità della concessione a carico del Comune di Monterotondo, che prevede la copertura delle quote di riduzione/esenzione previste dall'Amministrazione Comunale sul costo di ogni singolo pasto consumato dagli utenti la cui riduzione/esenzione risulta accertata e approvata e dei pasti per gli insegnanti.

Questo il dato storico relativo alla spesa a carico del Comune per l'anno 2018/2019 relativamente alla riduzioni/esenzioni:

fascia 1 (75%): $34374 \times 3,55 = \text{€ } 122.027,70$

fascia 2 (50%): $7688 \times 2,37 = € 18.220,56$

fascia 3 (25%): $8016 \times 1,18 = € 9.458,88$

fascia rid 25% agevolaz. 2° figlio: $22179 \times 1,18 = € 26.171,22$

Attualizzando tale costo, prendendo a riferimento il costo del buono pasto pari a € 4,82 :

fascia 1 = € 124.262,01

fascia 2= €18.604,96

fascia 3= € 9.659,28

fascia rid= € 26.725,695

il Totale è pari a € 179.251,94

6) Conclusioni. In base alle considerazioni sopra esposte, valutata la macroanalisi finanziaria della concessione di cui in oggetto e la natura del rischio gestionale, si ritiene che la concessione 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 concessionario.

QUADRO ECONOMICO

VOCI	Importo annuo	Importo quadriennale
a) RICAVI (incluse le quote di riduzione ed esenzione a carico del Comune)	€ 1.273.320	€ 5.093.280,00
b) COSTI	€ 1.210.320	€ 4.841.280
b1) COSTO DEL PERSONALE	€ 497.340	€ 1.989.360
b2) COSTO DELLE DERRATE	€ 359.190	€ 1.436.760
b3) COSTI DI GESTIONE	€ 353.790	€ 1.415.160
c) UTILE	€ 63.000	€ 252.000