

All. "C" al Bando di gara

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL  
COMUNE DI OSPEDALETTI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/23 –  
2023/24 – 2024/25 – 2025/26 – 2026/27**

**PROCEDURA APERTA EX ART. 60 D. LGS. 50 / 2016**  
**Cig: 9322646AD8**

**PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**

Ai fini dell'affidamento della concessione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione comunale prevede un piano economico finanziario di gestione di massima (definibile anche come **linee-guida**) articolato per tutti gli anni di durata del rapporto concessorio, a cui dovrà necessariamente attenersi il concorrente di gara, nella preparazione dell'offerta.

**Analisi economica dei costi e dei ricavi**

La valutazione della domanda del servizio di che trattasi, collegata al numero degli utenti iscritti, è stata condotta in base all'andamento dei tre anni scolastici precedenti e prevede un massimo presumibile di pasti cucinati in n. 23.400 annui e quindi 117.000 pasti complessivi nei 5 anni di concessione del servizio.

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 nel triennio 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.

Tutti questi rischi sono esclusivamente a carico del Concessionario.

**Analisi dei costi**

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, la manutenzione/sostituzione dei beni strumentali e la manutenzione delle cucine pubbliche in uso, nonché le tasse, le fideiussioni e le garanzie come da capitolato e norme vigenti:

Quadro riassuntivo dei costi:

Rispetto alla quantificazione dei costi, si rappresenta l'incidenza delle varie voci, come sotto riportate, sul costo per singolo pasto (prezzo a base d'asta Euro 4,80 + IVA) si stima:

**Euro 290.000,00 Costo del personale** che è stato calcolato nella concessione prevedendo un'organizzazione minima di personale pari a n. 15 ore giornaliere così articolate:

cuoco 7 ore  
aiuto cuoco 6 ore  
inserviente 2 ore

con applicazione del CCNL dipendenti di aziende dei settori Pubblici Esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

**Euro 204.600,00 Derrate alimentari:** prende in considerazione la presenza nel menu anche di derrate biologiche e della cosiddetta filiera corta.

**Euro 35.500,00 Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio:** sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e ordinaria dei locali di cucina, l'integrazione delle attrezzature, degli impianti, dell'attività di informazione utenti, della formazione personale, degli oneri per l'HACCP, dei detergenti per le pulizie e materiale monouso biodegradabile oltre alla percentuale di utile d'impresa. Nell'importo di Euro 35.500,00 è ricompresa la spesa di Euro 2.340,00 per oneri della sicurezza.

### **Analisi dei ricavi**

Come previsto dal capitolato, le entrate sono costituite dai pagamenti effettuati al concessionario dal Comune e così riassunti:

n. 117.000 pasti serviti x 4,80 = totale **Euro 561.600,00**

### **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 dal pagamento delle fatture mensilmente dal Comune e dal fatto che le utenze sono poste a carico della Pubblica Amministrazione. La sostenibilità è comunque correlata alla capacità organizzativa e gestionale del concessionario.

Si ribadisce nuovamente che le stime sopra riportate nel conto economico sono puramente indicative e non impegnano in alcun modo l'Amministrazione comunale. Non costituiscono alcuna garanzia di ricavi per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio di mensa scolastica.

Variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Il concessionario dovrà presentare, a corredo della propria offerta, il proprio piano economico-finanziario articolato su tutto il quinquennio di durata della concessione. Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda, il rischio di disponibilità e il rischio di risarcimento danni. Questo trasferimento di rischi a carico del concessionario, costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Il piano economico finanziario di massima elaborato dall'Amministrazione comunale ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale.