

**ALLEGATO 8 AL DISCIPLINARE DI GARA**

**PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**

**PROCEDURA APERTA, SUDDIVISA IN DUE LOTTI, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 164 DEL D.LGS. N. 50/2016, DEI «SERVIZI DI RISTORAZIONE, MEDIANTE BAR (LOTTO 1), E DISTRIBUTORI AUTOMATICI (LOTTO 2), UBICATI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO TECNICO STATALE "F. VIGANO' DI MERATE» -**

**LOTTO 1**

**CIG: 930991728D**

## INDICE

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI .....	3
ART. 3 – IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO .....	4
ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO.....	5
ART. 5 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI.....	5
ART. 6 – PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA .....	6

## **ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI**

Nell'ambito del presente documento si intende per:

- a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto per ogni singolo lotto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar;
- d) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata *sub* 10 al Disciplinare di Gara) sita in Merate (LC) in Via Dei Lodovichi, 2, che eroga un Servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti;
- e) Canone Concessorio o Canone: l'importo periodico che il Concessionario dovrà corrispondere per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del Servizio;
- f) Capitolato Tecnico o Capitolato: il capitolato descrittivo e prestazionale (per il Lotto 1), allegato *sub* 2 al Disciplinare di gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico degli utenti;
- g) Codice: D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante "Codice dei contratti pubblici";
- h) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato in Merate (LC) in Via Dei Lodovichi, 2, presso la sede dell'Istituto Tecnico Statale "F. Viganò" oggetto di procedura;
- i) Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- j) Disciplinare di Gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- k) Listino prezzi Bar a base di gara: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub* 11 al Disciplinare di Gara;
- l) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati, ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- m) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o pluri-soggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;
- n) Offerta: complessivamente inteso, l'insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l'Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell'aggiudicazione;
- o) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar;

- p) Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima: il presente documento;
- q) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in gara dall'Aggiudicatario;
- r) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L'esecuzione di tali Servizi è a carico del Concessionario;
- s) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituto, sito presso la sede dell'istituto Tecnico "F. Viganò" - in Via Dei Lodovichi, 2, Merate (LC);
- t) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate, ivi compreso la tegameria (ad esempio: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura) e l'utensileria (ad esempio: posate, mestoli, teglie, etc...);
- u) Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio di ristorazione mediante Bar, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 167 del Codice.

## ART. 2 – INTRODUZIONE

L'Istituzione Scolastica "Francesco Viganò - cod. mecc. LCIS001009- intende indire una procedura di gara per l'affidamento, in concessione, ai sensi dell'art.164 del D.Lgs n. 50/2016, della gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante bar (Lotto 1), sito in Via dei Lodovichi, 2 Merate (LC), da svolgere nei modi e nei tempi rappresentati nel Titolo III del Capitolato Tecnico (allegato *sub 2* al Disciplinare).

In particolare, la gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio e pericolo, mediante personale ed organizzazione propri, prevede l'organizzazione e lo svolgimento, nel rispetto della vigente normativa e del Capitolato Tecnico, di varie attività, inclusi gli altri Servizi connessi ed accessori al mantenimento e al funzionamento della struttura per tutta la durata del Contratto.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 165 del D.Lgs. n. 50/2016, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima della Concessione in oggetto, e intende fornire ai Concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

E' rimessa al Concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del progetto attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

## ART. 3 – IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il Servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni dell'Istituto Tecnico Statale "F. Viganò" situato in Via dei Lodovichi 2 a Merate (LC).

Si fa presente che i dati relativi al numero degli alunni e dei dipendenti, e alla capacità ricettiva massima della sede, dal lunedì al sabato, relativi all'anno scolastico [2022/23, sono i seguenti:

<b>Numero alunni iscritti</b>	1150
<b>Numero dipendenti</b>	130

<b>Capacità ricettiva massima della sede</b>	1300
--	------

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

#### **ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO**

Il presente Piano Economico Finanziario di massima è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla gestione del Servizio, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di gestione e di manutenzione e di individuare l'equilibrio economico-finanziario complessivo dell'iniziativa.

Il modello concessorio ipotizzato prevede che sia garantito il Servizio Bar:

- dal lunedì al venerdì, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7.30 alle ore 14.30;
- il sabato, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7.30 alle ore 13.00.

Il valore della Concessione, ai sensi dell'art. 167 del Codice, è stato calcolato dall'Amministrazione stimando il fatturato totale del Concessionario, generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell'IVA, quale corrispettivo dei Servizi oggetto della Concessione, nonché degli eventuali Servizi Accessori.

Ai fini del calcolo del fatturato stimato del Concessionario per le attività standard previste dal Capitolato Tecnico, è stato preso a riferimento il Listino prezzi posto a base di gara, con prezzi considerati IVA esclusa, ed ipotizzato un consumo giornaliero ed un bacino di utenza.

Sulla base di tali ipotesi si è calcolato il fatturato presunto, pari ad **€ euro 179.200,00 (centosettantanovemiladuecento/00)** per ciascun anno.

Pertanto, sulla base delle ipotesi sopra delineate, il valore del Contratto, per tutta la durata della Concessione, al netto dell'IVA, stimato dall'Amministrazione, risulta pari ad **€ 896.000,00 (euro OTTOCENTONOVANTASEMILA)**

#### **ART. 5 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI**

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari ad **€ 23.000,00 (euro ventitremila/00)**, determinate come segue:

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>IMPORTI (espressi in euro, al netto dell'IVA)</b>
<b>Macchine, arredi e attrezzature da cucina</b> – strumenti da cucina utilizzabili mediante trasformazione di energia, che non dovranno richiedere l'utilizzo della rete gas (macchine da cucina, lavastoviglie, fornello, frigorifero, ecc.); strumenti necessari alla realizzazione dell'attività di produzione.	15000,00
<b>Arredi per allestimento del bar</b> – tavolini, sgabelli, etc.	5000,00
<b>Piccole opere in muratura</b> – realizzazione cappa per cucina, realizzazione scarichi H2O etc.	3000,00
<b>TOTALE INVESTIMENTI</b>	<b>23.000,00</b>

#### **ART. 6 – PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA**

Nella Tabella che segue sono state elaborate le previsioni di massima relative al conto economico del soggetto gestore in fase di avvio e nei 3 anni successivi. L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari ad **€ 2000,00 (euro duemila)** i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.



CONTO ECONOMICO		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	TOTALE
(+)	Fatturato (ricavi delle vendite e prestazione)	179.200,00	179.200,00	179.200,00	179.200,00	179.200,00	896.000,00
	<b>(A) Ricavi Totali</b>	<b>179.200,00</b>	<b>179.200,00</b>	<b>179.200,00</b>	<b>179.200,00</b>	<b>179.200,00</b>	<b>896.000,00</b>
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	59.275,00	59.275,00	59.275,00	59.275,00	59.275,00	296.375,00
(-)	Spese di trasporto	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	7.500,00
(-)	Utenze	-	-	-	-	-	-
(-)	Costo del personale	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	150.000,00
(-)	Manutenzione	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	5.000,00
(-)	Spese generali ( consulenze etc)	2.100,00	2.100,00	2.100,00	2.100,00	2.100,00	10.500,00
(-)	Assicurazioni	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	10.000,00
(-)	Canone d'uso dei locali						
(-)	Oneri diversi di gestione						
	<b>(B) Costi operativi totali</b>	<b>95.875,00</b>	<b>95.875,00</b>	<b>95.875,00</b>	<b>95.875,00</b>	<b>95.875,00</b>	<b>479.375,00</b>



	<b>( C ) Margine operativo lordo (A) - (B)</b>	<b>83.325,00</b>	<b>83.325,00</b>	<b>83.325,00</b>	<b>83.325,00</b>	<b>83.325,00</b>	<b>416.625,00</b>
(-)	Ammortamento beni materiali	4.600,00	4.600,00	4.600,00	4.600,00	4.600,00	<b>23.000,00</b>
(-)	Ammortamento beni immateriali						
	<b>(D) Totale ammortamenti e accantonamenti</b>	<b>4.600,00</b>	<b>4.600,00</b>	<b>4.600,00</b>	<b>4.600,00</b>	<b>4.600,00</b>	<b>23.000,00</b>
	<b>(E) Margine operativo netto</b>	<b>78.725,00</b>	<b>78.725,00</b>	<b>78.725,00</b>	<b>78.725,00</b>	<b>78.725,00</b>	<b>393.625,00</b>
(-)	Oneri finanziari	2.530,00	2.024,00	1.518,00	1.012,00	506,00	<b>7.590,00</b>
	<b>(G) Utile ante imposte</b>	<b>76.195,00</b>	<b>76.701,00</b>	<b>77.207,00</b>	<b>77.713,00</b>	<b>78.219,00</b>	<b>386.035,00</b>
(-)	Imposte e tasse	22.706,48	22.827,92	22.949,36	23.070,80	23.192,24	<b>114.746,78</b>
	<i>IRES (24%)</i>	18.286,80	18.408,24	18.529,68	18.651,12	18.772,56	
	<i>IRAP (3,9%)</i>	4.419,68	4.419,68	4.419,68	4.419,68	4.419,68	<b>22.098,38</b>
	<b>(H) Utile netto</b>	<b>53.488,53</b>	<b>53.873,09</b>	<b>54.257,65</b>	<b>54.642,21</b>	<b>55.026,77</b>	<b>271.288,23</b>

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il Concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del Servizio.

Il conto economico stimato dall'Amministrazione evidenzia i proventi ipotizzabili dalla gestione del servizio bar, con riguardo alle attività ordinarie. I ricavi derivanti dalle attività ordinarie sono stati sviluppati sulla base di un listino prezzi a base di gara, ipotizzando di consumi giornalieri e un bacino di utenza, come indicato sopra, pari a € [centosettantanovemiladuecento/00] (Euro € 179.200,00 annui). La stima è ipotizzata sul il 50% dell'utenza del Viganò che accede al servizio con una spesa pro-capite media giornaliera di circa 1,40 (euro uno/40)

La stima dei costi ha tenuto conto in particolare le principali variabili prese in considerazione:

- costi per materie prime

MATERIE PRIME			
Descrizione	Costo	Quantità presuntive	Costo complessivo
<b>BEVANDE</b>			
Caffè espresso	0,25 €	20000	5.000,00 €
Caffè espresso equosolidale	0,30 €	10000	3.000,00 €
Caffè espresso decaffeinato	0,30 €	5000	1.500,00 €
Caffè ginseng	0,35 €	5000	1.750,00 €
cappuccino	0,60 €	5000	3.000,00 €
Latte di soia/ alta digeribilità	0,50 €	500	250,00 €
Latte intero	0,15 €	8000	1.200,00 €
Orzo	0,30 €	5000	1.500,00 €
Cioccolata	0,50 €	2000	1.000,00 €
Infusi in bustine	0,25 €	200	50,00 €
Tè in bustine	0,25 €	500	125,00 €
Camomilla in bustine	0,25 €	400	100,00 €
Spremuta arance	0,80 €	1000	800,00 €

Acqua minerale naturale	€	0,15	5000	€	750,00
Acqua minerale frizzante	€	0,15	3000	€	450,00
Bibite in lattina	€	0,60	5000	€	3.000,00
Tè alla pesca/limone in bottiglia (freddo)	€	0,60	1500	€	900,00
Succhi di frutta in vetro	€	0,60	2000	€	1.200,00
<b>DOLCI E DESSERT</b>					
Croissant, Brioches, Lieviti e paste assortite	€	0,50	2000	€	1.000,00
Brioches e croissant ripieni	€	0,60	4000	€	2.400,00
Frutta fresca	€	1,00	2000	€	2.000,00
Yogurt (Km 0)	€	1,50	2000	€	3.000,00
gelati e granite	€	0,50	5000	€	2.500,00
<b>GASTRONOMIA</b>					
Panini assortiti (media)	€	0,80	18000	€	14.400,00
Piadina	€	1,00	2000	€	2.000,00
Pizza bianca	€	0,60	2000	€	1.200,00
Pizza margherita	€	0,60	5000	€	3.000,00
insalate	€	0,80	1500	€	1.200,00
verdure	€	1,00	1000	€	1.000,00
<b>Totale</b>				€	<b>59.275,00</b>

- costi per il personale

<b>Costo annuo personale addetto complessivo</b>	€	<b>30.000,00</b>
<i>Stipendio annuo 1 unità di personale addetto (per figura professionale)</i>	€	15.000,00
<i>N. personale addetto (per figura professionale)</i>		2,00

- costi di manutenzione

<b>Manutenzione ordinaria</b>	<b>1.000,00 €</b>
<i>N. interventi tot.</i>	10
<i>N. ore per intervento</i>	2

- canone annuo di concessione per i locali da adibire al Servizio bar in **€ 6.000(euro Seimila/00)**, dovuto per l'occupazione dei locali in questione

#### **ART. 7 – CONCLUSIONI**

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri, influenzati anche dalle scelte strategiche che il Concessionario adotterà per la gestione del Servizio, nonché dal numero degli utenti del Servizio medesimo.

Esse non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del Servizio.

Pertanto, 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.

Qualora si verificassero fatti non imputabili al Concessionario, che incidano sull'equilibrio del piano economico-finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio, sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario stesso.

Al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'Offerta in sede di gara, il proprio piano economico-finanziario. Il Concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità.

Il 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 ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa.

Rispetto a tale Piano, i Concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale, che ne migliori i risultati economici, anche al fine di contenere gli oneri complessivi a carico dell'Amministrazione concedente.

Il Dirigente Scolastico  
Manuela Campeggi