

## **ALLEGATO 7**

al Disciplinare di gara

### **PIANO ECONOMICO FINANZIARIO**

**PROCEDURA APERTA, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 164 DEL D.LGS. N. 50/2016, DEL “SERVIZIO DI RISTORO NEL PLESSO DEL TRIENNIO E NEL PLESSO DEL BIENNIO DELL’ITIS MAJORANA DI CASSINO”, MEDIANTE N°2 BAR-PUNTO RISTORO, 1 UBICATO PRESSO LA SEDE DEL TRIENNIO in Via S.Angelo snc, (Loc. Folcara) ED 1 UBICATO PRESSO LA SEDE DEL BIENNIO in Via S.Angelo 2 (Loc. Folcara).**

**C.I.G: 86044221A9**

# INDICE

ART. 1 TERMINI E DEFINIZIONI .....	3
ART. 2 INTRODUZIONE .....	4
ART. 3 IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO .....	4
ART. 4 VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO.....	4
ART. 5 DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI .....	5
ART. 6 PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA .....	5
ART. 7 CONCLUSIONI .....	9

## ART.1 TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

- a) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- b) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar;
- c) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell'Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata *sub.* 10 al Disciplinare di Gara) sita in Cassino Via Sant'Angelo 2 Loc. Folcara sede Biennio e sita in Cassino Via Sant'Angelo snc Loc. Folcara sede Triennio, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti;
- d) Canone Concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per l'utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del servizio da intendersi quale base di gara, *eventualmente* oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- e) Capitolato Tecnico o Capitolato: il capitolato descrittivo e prestazionale, 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;
- f) Codice: D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante "Codice dei contratti pubblici";
- g) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante 2 Bar-Punto Ristoro , 1 ubicato in Cassino presso la sede del Biennio in Via Sant'Angelo 2 Loc. Folcara ed 1 ubicato in Cassino presso la sede del Triennio in Via Sant'Angelo snc Loc. Folcara, oggetto della procedura;
- h) 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;
- i) 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;
- j) Materie Prime: alimenti primari (Ad esempio: verdure, affettati ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- k) Operatore Economico, Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario o OEA: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al Servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- l) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del Bar;
- m) Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima: il presente documento;
- n) 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;
- o) 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;
- p) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituto così come suddiviso tra sede del Biennio e sede del Triennio,
- q) 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);

r) 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 I.T.I.S. "E. Majorana" di Cassino - frtf020002 - 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 2 Bar-Punto Ristoro, 1 sito in Cassino (FR) in Via Sant'Angelo 2 Loc. Folcara sede del Biennio, ed 1 sito in Cassino (FR) in Via Sant'Angelo snc Loc. Folcara sede del Triennio, 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,

Si fa presente che i dati relativi al numero degli alunni, dipendenti la capacità ricettiva massima della sede, dal lunedì al sabato, relativi all'anno scolastico [2020/21] sono i seguenti:

Numero alunni iscritti	1150
Numero dipendenti	180
Capacità ricettiva massima della sede	1.500

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 08.00 alle ore 13.30, e fino alle 20:00 per il solo plesso del biennio;
- il sabato, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 08.00 alle ore 13.00

Il valore della Concessione, ai sensi dell'art. 167 del Codice dei contratti, 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, escludendo gli 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 **€ 290.880,00** 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 **€ 2.617.920,00**.

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

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari ad **€ 75.000 (Euro settantacinquemila)**, determinate come segue:

<b>Descrizione</b>	<b>IMPORTI (€ 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	[45.000]
<b>Arredi per allestimento del bar</b> - Tavolini, sgabelli, ecc.	[15.000]
<b>Piccole opere in muratura</b> - realizzazione cappa per cucina, realizzazione scarichi H2O ecc.	[15.000]
<b>TOTALE INVESTIMENTI</b>	<b>[75.000]</b>

In particolare, il costo da sostenere per l'acquisto delle macchine, arredi e attrezzature da cucina è pari a circa **€ [45.000] (Euro quaranta cinquemila)**.

#### **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 nove anni successivi. L'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della concessione in oggetto, ha stimato pari a **€ 2.000 (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	Anno 6	Anno 7	Anno 8	Anno 9	TOTALE
(+) Fatturato (ricavi delle vendite e prestazione)	290.880,00	290.880,00	290.880,00	290.880,00	290.880,00	290.880,00	290.880,00	290.880,00	290.880,00	2.617.920,00
<b>(A) Ricavi Totali</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>290.880,00</b>	<b>2.617.920,00</b>
(-) Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	58.176,00	58.176,00	58.176,00	58.176,00	58.176,00	58.176,00	58.176,00	58.176,00	58.176,00	523.584,00
(-) Utenze	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	7.000,00	63.000,00
(-) Costo del personale	50.000,00	50.000,00	50.000,00	50.000,00	50.000,00	50.000,00	50.000,00	50.000,00	50.000,00	450.000,00
(-) Manutenzione	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	45.000,00
(-) Spese generali ( consulenze etc)	18.251,40	18.251,40	18.251,40	18.251,40	18.251,40	18.251,40	18.251,40	18.251,40	18.251,40	164.262,60
(-) Assicurazioni	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	13.500,00
(-) Canone d'uso dei locali	13.200,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00	13.200,00	118.800,00
(-) Oneri diversi di gestione										-
<b>(B) Costi operativi totali</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>153.127,40</b>	<b>1.378.146,60</b>
<b>(C) Margine operativo lordo (A) - (B)</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>137.752,60</b>	<b>1.239.773,40</b>
(-) Ammortamento beni materiali	7.222,22	7.222,22	7.222,22	7.222,22	7.222,22	7.222,22	7.222,22	7.222,22	7.222,22	65.000,00
(-) Ammortamento beni immateriali										-
<b>(D) Totale ammortamenti e accantonamenti</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>7.222,22</b>	<b>65.000,00</b>
<b>(E) Margine operativo netto</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>130.530,38</b>	<b>1.174.773,40</b>
(-) Oneri finanziari	3.000,00	2.666,67	2.333,33	2.000,00	1.666,67	1.333,33	1.000,00	666,67	333,33	15.000,00
<b>(G) Utile ante imposte</b>	<b>127.530,38</b>	<b>127.863,71</b>	<b>128.197,04</b>	<b>128.530,38</b>	<b>128.863,71</b>	<b>129.197,04</b>	<b>129.530,38</b>	<b>129.863,71</b>	<b>130.197,04</b>	<b>1.159.773,40</b>
(-) Imposte e tasse	37.929,64	38.009,64	38.089,64	38.169,64	38.249,64	38.329,64	38.409,64	38.489,64	38.569,64	344.246,78
	<i>IRRES (24%)</i>	30.607,29	30.687,29	30.767,29	30.847,29	30.927,29	31.007,29	31.087,29	31.167,29	31.247,29
	<i>IRAP (3,9%)</i>	7.322,35	7.322,35	7.322,35	7.322,35	7.322,35	7.322,35	7.322,35	7.322,35	65.901,16
<b>(H) Utile netto</b>	<b>89.600,74</b>	<b>89.854,07</b>	<b>90.107,40</b>	<b>90.360,74</b>	<b>90.614,07</b>	<b>90.867,40</b>	<b>91.120,74</b>	<b>91.374,07</b>	<b>91.627,40</b>	<b>815.526,62</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 € [duecentonovantaottocentoottanta/00] (Euro € 290.880,00 annui). ( *Si è ipotizzato un incasso giornaliero di 1.599,00 euro compreso di IVA al 10% per 200 giorni di apertura annuale della scuola*). La stima è notevolmente prudente in quanto si è ipotizzato che il 72% dell'utenza accede al servizio con una spesa pro-capite media giornaliera di circa 2,00 (due euro) ( un panino e una bottiglietta d'acqua )!!!!!!

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

- costi per materie prime 58.176,00 € annui

MATERIE PRIME			
Descrizione	Costo	Quantità presuntive	Costo complessivo
<b>CAFFETERIA</b>			
Caffè espresso	0,30 €	20000	6.000,00 €
Caffè decaffeinato	0,45 €	8000	3.600,00 €
Caffè d'orzo	0,40 €	5000	2.000,00 €
Cappuccino	0,50 €	5000	2.500,00 €
Caffè – Latte	0,24 €	400	96,00 €

Caffè freddo	0,26 €	3500	910,00 €
Cioccolata calda	0,36 €	1500	540,00 €
Latte	0,45 €	6500	2.925,00 €
Tè e infusi	0,26 €	1500	390,00 €
Tè freddo	0,26 €	1800	468,00 €
Crema caffè	1,50 €	500	750,00 €
<b>PASTICCERIA</b>			
Brioche e lieviti	0,50 €	8000	4.000,00 €
Paste assortite normali	0,60 €	1500	900,00 €
Pizzette con pomodoro e mozzarella	0,30 €	12000	3.600,00 €
<b>BIBITE FREDDI</b>			
Bevande gassate in bottiglia	1,00 €	8500	8.500,00 €
Succhi di frutta in bottiglia	1,25 €	2200	2.750,00 €
Bibite e succhi di frutta	1,50 €	1200	1.800,00 €
Spremuta di arancia	0,50 €	7000	3.500,00 €
Bottiglia di acqua naturale (1,5 l.)	0,20 €	900	180,00 €
Bottiglia di acqua naturale (50 cl.)	0,20 €	14000	2.800,00 €
Lattina di acqua frizzante (33 cl.)	0,20 €	0	- €
<b>GASTRONOMIA</b>			
Panini assortiti	0,80 €	7000	5.600,00 €
Toast	0,40 €	2500	1.000,00 €
Tramezzini	0,50 €	3500	1.750,00 €
Piadine	0,60 €	1500	900,00 €
<b>FRULLATI</b>			
Frappè assortiti	0,62 €	100	62,00 €
Frullati di frutta	0,62 €	250	155,00 €
<b>GELATERIA</b>			
Granite di limone, fragola, menta	0,50 €	1000	500,00 €
<b>Totale</b>			<b>58.176,00 €</b>

- costi per il personale 50.000,00 € annui rappresenta il costo annuo per quattro dipendenti, due per ciascun punto di ristoro , assunti con applicazione del CCNL di settore per la qualifica di barista-banconista

l'orario di lavoro deve coincidere con l'apertura e chiusura della scuola . Si suppone un orario di lavoro che vada dalle ore 08.00 alle ore 13.00. Quindi sono 5 ore giornaliere per 6 giorni = 30 ore settimanali a fronte delle 40 ore . Part time del 75%

Figura professionale	Unità di personale	Costo medio annuo per unità di personale		Totale costo annuo
BARISTA PLESSO BIENNIO	1	15.000	PART TIME 30 ORE SETTIMANALI	15.000
BARISTA plesso triennio	1	15.000.	Part time 30 ore settimanali	15.000
CASSIERE plesso biennio	1	10.000	Part time 30 ore settimanali	10.000

Cassiere plesso triennio		10.000	Part time 30 ore settimanali	10.000
<b>TOTALE COSTI COMPLESSIVI</b>				<b>50.000</b>

- costi di manutenzione 5.000,00 € annui rappresenta il costo per mantenere in efficienza i macchinari , gli arredi e la porzione dell'immobile adibita a punto di ristoro. Di seguito vengono riportati i costi gestionali preventivati per anno

COSTI	
Descrizione	Importo
Materie prime (Compreso spese di trasporto)	58.176,00 €
Materiale di consumo	
<b>Spese di trasporto</b>	€ -
<i>Spese di trasporto per consegna</i>	
<i>N. consegne (giorno)</i>	
<i>N. consegne (annuali)</i>	
<b>Utenze (energia elettrica, riscaldamento locali, acqua ecc.)</b>	7.000,00 €
<b>Manutenzione ordinaria</b>	<b>5.000,00 €</b>
<i>N. interventi tot.</i>	50
<i>N. ore per intervento</i>	1
<i>Costo orario</i>	20,00 €
<b>Spese generali</b>	<b>18.251,40 €</b>
<i>Licenze</i>	
<i>Commercialista</i>	2.400,00 €
<i>Permessi ASL</i>	
<i>Altri</i>	2.000,00 €
<b>Costo annuo personale addetto complessivo</b>	<b>50.000,00 €</b>
<i>Stipendio annuo 1 unità di personale addetto (per figura professionale)</i>	15.000,00 €
<i>N. personale adetto (per figura professionale)</i>	4,00
<i>Stipendio calcolato su 10 mensilità</i>	12.500,00 €
<b>Assicurazioni</b>	<b>1.500,00 €</b>
<i>RC attività</i>	
<i>Furto incendio</i>	1.500,00 €
<i>RCT</i>	
<i>Altre</i>	
<b>TOTALE</b>	<b>139.927,40 €</b>



- **canone mensile di concessione per i locali** da adibire al servizio bar in **€ 1.100,00 € ( millecentoeuro )** dovuto alla scuola (stazione appaltante) 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.

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 verificano 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. 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 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.