

ALLEGATO B PEF

Analisi economica dei costi e dei ricavi

La valutazione della domanda del servizio di cui si tratta é collegata al numero degli utenti iscritti, è stata condotta in base all'anno solare 2019 riportato nel capitolato cui fare riferimento e prevede una media presumibile di pasti prodotti è di n. 260.000 annuali.

Il numero dei pasti previsti dal capitolato speciale non è impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, eventuale introduzione o riduzione di articolazioni dell'orario delle istituzioni scolastiche statali autonome, diversa organizzazione delle attività, calamità naturali o altre cause non prevedibili, ecc.). Nei limiti di cui all'art. 106 del codice, il Comune si riserva di modificare l'affidamento e di richiedere all'Impresa aggiudicataria la disponibilità a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia necessità. Peraltro, nessun indennizzo sarà dovuto all'Impresa aggiudicataria nel caso il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello indicato in sede di gara. Il quantitativo dei pasti espresso, pertanto, è meramente indicativo in quanto esso sarà effettivamente quantificato sulla base del numero di pasti effettivamente somministrati all'utenza potenziale.

Nell'ambito della concessione del servizio di ristorazione qualora le tariffe determinate dal Comune siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, l'Ente si obbliga a corrispondere la differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e le tariffe agevolate poste a carico degli utenti, così come determinate annualmente dal Comune.

Il piano economico finanziario, a dimostrazione della sostenibilità economico-finanziaria del servizio, deve intendersi indicativo e non vincolante ai fini dell'offerta.

Ciascuna ditta 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 durante i nove anni.

Con particolare riferimento al rischio operativo relativo alla concessione, come richiamato in 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 di ritardi nei pagamenti e insoluti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del Concessionario.

MATRICE DEI RISCHI RELATIVI ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA					
TIPO DI RISCHIO	PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO (nulla, minima, bassa, media, alta)	RISCHIO CARICO COMUNE	RISCHIO CARICO PRIVATO	STRUMENTI PER MITIGAZIONE DEL RISCHIO	RIFERIMENTI AL CAPITOLATO D'ONERI
Rischio di errata valutazione dei costi	MINIMA		X	CONTRATTO	Vedi art.1-42
Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori	MEDIA		X	CONTRATTO	Vedi art.8-13, 15, 17 20
Rischio contrazione domanda	ALTO	X	X	CONTRATTO	Vedi art. 4
Rischio di manutenzione straordinaria	MEDIA	X	X	CONTRATTO	Vedi art. 37 – 41 (D1-D19, L1-L2)
Rischio amministrativo	MINIMO	X	X	CONTRATTO	Vedi art. 1,7 13,14 42
Rischio finanziario	MEDIA		X	CONTRATTO	Vedi art.2

Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impiegare, l'acquisto delle derrate alimentari, il costo del trasporto pasti (automezzi, carburante) la gestione informatica dell'anagrafica utente per la riscossione rette, la manutenzione e la sostituzione di beni strumentali e la manutenzione del centro cottura Comunale e delle cucinette dei plessi scolastici in uso, gli insoluti, nonché le tasse, le fidejussioni 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 base d'asta per ciascun pasto somministrato € 7,00, inclusi oneri della sicurezza ed esclusa l'IVA), portando come riferimento il pasto preparato nel centro cottura comunale e che l'articolazione del servizio è legato a 20 plessi scolastici con gestione del trasporto, servizio di distribuzione delle colazioni – pranzi – merende:

PERCENTUALE 40%	Costo del personale: in riferimento al costo del personale, questo è stato calcolato nella concessione prevedendo un'organizzazione che garantisca i servizi da svolgere con le figure professionali previste nell'allegato di gara e relativo contratto collettivo vigente di settore
PERCENTUALE 30%	Derrate alimentari: prende in considerazione la presenza di menù con materie prime nel rispetto dei CAM come XXXX pertanto prodotti BIO / DOP / IGP / KM0 / FILEIRA CORTA / ETC.. come previsto da capitolato di gara
PERCENTUALE 5%	Costi per lavori accessori e funzionali all'erogazione del servizio presso i locali concessi in comodato d'uso; costi per investimenti in attrezzature ed arredi (elettrodomestici, stoviglie, pentole, etc. da effettuare nel rispetto di quanto previsto nel capitolato); Costi di manutenzione ordinaria e straordinaria del centro cottura e delle cucinette (impianti, locali, arredi, attrezzature)
PERCENTUALE 7%	Costi per insoluti e morosità
PERCENTUALE 12%	Di cui 10% per costi per utenze del centro cottura e costo del trasporto pasti, e 2% per attività di riscossione rette, della fornitura e manutenzione degli applicativi informatici, della stampa della carta dei servizi da distribuire a tutti gli iscritti al servizio, degli oneri per HACCP, dei detersivi per le pulizie del materiale monouso biodegradabile, costo per la formazione del personale, costi amministrativi, spese del contratto ed ogni altra voce non precedentemente indicata per garantire il servizio
PERCENTUALE 6%	Utile d'impresa

Gli investimenti posti a carico del concessionario consentono di rispondere con immediatezza alle emergenze tecniche ed alle diverse esigenze del servizio e degli utenti, con indubbio vantaggio in termini di efficienza ed efficacia ed una riduzione delle pratiche amministrative in carico all'Ente.

Al termine della concessione tutte le attrezzature acquisite dal concessionario per la realizzazione del servizio, le migliorie apportate all'immobile del centro di cottura, ai terminali di distribuzione pasti e ai refettori, saranno acquisite al patrimonio dell'amministrazione comunale senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale, ritenendosi quanto pagato dall'utenza del servizio

e quanto corrisposto durante la durata dell'affidamento per la quota comunale per la somministrazione dei pasti gratuiti agli aventi diritto e la differenza di prezzo in conseguenza dell'applicazione degli sconti tariffari applicati all'utenza, quale canone concessorio.

Analisi dei ricavi

Come previsto dal capitolato, le entrate sono costituite sia dalle rette introitate direttamente dal concessionario e versate dagli utenti, con tariffe ed eventuali riduzioni/esenzioni individuate dall'Amministrazione comunale sia dal pagamento da parte del Comune della differenza del costo di pasti consumati da utenti con agevolazioni, nonché dall'integrale pagamento da parte del Comune del costo dei pasti consumati dal personale avente diritto al pasto gratuito.

L'Impresa aggiudicataria, con decorrenza dalla data di inizio del servizio, potrà utilizzare il centro di cottura comunale con le attrezzature e gli impianti in dotazione per la produzione di pasti per enti diversi dal Comune di Cento senza corrispondere oneri aggiuntivi a quanto previsto nel capitolato e nel presente documento.

Quadro riassuntivo dei ricavi:

Percentuale indicativa di spesa a carico del Comune per anno	42%
Percentuale tariffe a carico degli utenti per anno	58%

Tali quote percentuali sono dati storici conseguenti all'approvazione annuale da parte dell'Amministrazione comunale delle tariffe del servizio di refezione scolastica, tariffe personalizzate calcolate sull'importo ISEE di ciascuna famiglia nel rispetto del Regolamento del servizio di Refezione Scolastica (in particolare art.5) .

Costi derivanti dall'emergenza sanitaria da Covid-19.

Nel caso di prosecuzione della situazione di emergenza sanitaria per il contrasto al Covid-19, così come previsto dalla normativa nazionale, si riconoscerà quali "costi Covid" l'importo di € 0,30 a pasto per modalità di servizio specifiche quali ad esempio distribuzione in classe, ulteriori doppi turni, pasto monoporzione, ai fini del mantenimento dell'equilibrio finanziario.

Sulla base di ulteriori specifiche esigenze per causa di forza maggiore, potrà essere concordato tra le parti e in ogni caso previa comunicazione dei parametri di costo che determinano lo squilibrio finanziario, un ulteriore prezzo finalizzato al mantenimento dell'equilibrio economico finanziario stesso.

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 debba considerarsi sostenibile, in ragione della contribuzione corrisposta da parte dell'Amministrazione Comunale che si presume resterà sostanzialmente immutata. Si evidenzia che tale valore potrebbe essere modificato dal mutare del valore medio dell'ISEE dei nuclei familiari richiedenti l'agevolazione tariffaria in conseguenza del mutare delle condizioni di reddito e di patrimonio per effetto di eventi esterni.

Inoltre, in caso di mancato raggiungimento dell'equilibrio finanziario determinato dalla prosecuzione dell'emergenza sanitaria in corso, lo stesso, come evidenziato sopra, sarà rivalutato coerentemente ad eventuali specifiche esigenze.

La sostenibilità è comunque correlata alla capacità organizzativa e gestionale del concessionario.

Dettaglio PEF allegato 1