COMUNE DI NEGRAR DI VALPOLICELLA
Provincia di Verona

AREA AMMINISTRATIVA
SETTORE DEL CITTADINO
Servizio Istruzione

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 - 2023/2024 e per la fornitura dei pasti per gli utenti del Servizio Sociale per il periodo gennaio 2022 –giugno 2024 del Comune di Negrar di Valpolicella con possibilità di rinnovo facoltativo di ulteriori 3 anni ed eventuale proroga di 1 anno

1. Oggetto del Piano

Affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e della fornitura dei pasti per anziani e persone invalide assistite del Comune di Negrar di Valpolicella, per un periodo di anni 3 più possibile rinnovo per 3 anni ed eventuale proroga di 1 anno, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

2. Ubicazione del servizio

Comune di Negrar di Valpolicella, sedi scolastiche statali con servizio di ristorazione prodotto in loco o trasportato.

3. Oggetto del contratto

Concessione del servizio di produzione e fornitura pasti preparati in loco, trasportati e crudi, a ridotto impatto ambientale, presso la scuola dell'infanzia di Prun, le scuole primarie di Negrar di Valpolicella, di Fane, di San Peretto e di Arbizzano e fornitura di pasti trasportati per anziani e persone invalide assistite.

4. Consistenza strutture e beni strumentali pubblici e privati

SEDI con Preparazione e distribuzione in loco dei pasti:

SCUOLA	STRUTTURA
Primaria di Fane – Via Chiesa – Fane di Negrar di Valpolicella	n. 1 cucina, n. 1 refettorio e locali di servizio
Scuola dell'Infanzia di Prun – Via Aleardi – Prun di Negrar di Valpolicella	n. 1 cucina, n. 1 refettorio e locali di servizio

SEDI con Fornitura dei pasti cotti trasportati:

SCUOLA	STRUTTURA
Primaria di Negrar di Valpolicella – Via S.Giovanni Calabria	n. 3 refettori e locali di servizio
Primaria di Arbizzano di Valpolicella– Via Montanari	n. 2 refettorio e locali di servizio
Primaria di San Peretto di Negrar di Valpolicella – Via San Peretto	n. 2 refettorio e locali di servizio

5. Analisi economica dei costi e dei ricavi

L'analisi economica dei costi e dei ricavi viene fatta sulla base del numero medio dei pasti erogati nel corso dell'anno scolastico 2018/2019, ante situazione epidemiologica da Covid-19 (viene indicato il numero di pasti dell'anno 2018/2019 in quanto unico anno di riferimento completo senza riduzione pasti avvenuto a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid-19).
Come ampiamente riportato nel capitolato cui fare riferimento, si prevede:

- N. 177.000 pasti per l'intero periodo contrattuale tenuto conto di un numero presunto annuo di pasti pari a n. 59.000 per il sevizio di ristorazione scolastica;
- N. 2.500 pasti per il periodo gennaio-giugno e settembre-dicembre degli anni 2022-2023 per gli utenti del servizio sociale.

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, 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

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, la messa a disposizione di uno sportello pubblico e la gestione informatica dell'anagrafica utenti per la riscossione, i costi delle utenze, 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 5,00 + IVA), portando come riferimento il pasto trasportato, che corrisponde al 60% circa del prodotto fornito.

€ 2,50 Costo del personale	In riferimento al costo del personale, questo è stato calcolato nella concessione prevedendo un'organizzazione minima di personale pari a n. 7 ore giornaliere per le cuoche e 2,5 ore giornaliere per le assistenti di cucina e 46 ore settimanali per gli assistenti per la distribuzione del pasto trasportato per n. 3 scuole. Per la spesa si fa riferimento al contratto collettivo vigente di settore.
€ 1,70 Derrate alimentari	Si prende in considerazione la presenza nel menù di alimenti biologici certificati come descritto nel CSA, nonché di prima scelta e/o D.O.P./I.G.P., come da capitolato, con riferimento anche alla valutazione della spesa per le derrate alimentari sostenuta dall'Amm.ne Com.le nella gestione diretta delle cucine.
€ 0,80 Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio	Sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali di cucina, l'integrazione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e i costi relativi alla gestione dell'archivio delle domande per il servizio di refezione, dell'attività di front1office 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, della stampa della Carta dei Servizi per tutti i nuovi iscritti al servizio, dell'attività di informazione ed educazione alimentare, degli oneri per l'HACCP, dei detergenti per le pulizie e materiale monouso biodegradabile, oltre alla percentuale di utile d'impresa.

5.2 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, nonché dalla parte di contribuzione a carico del Comune di Negrar di Valpolicella che prevederà quindi la copertura della differenza del costo di ogni singolo pasto consumato non coperto dalle tariffe pagate dagli utenti, nonché delle quote di riduzione/esenzione

previste dall'Amministrazione Comunale.

Quadro riassuntivo dei **ricavi** stimati:

Entrata	Pasti alunni e insegnanti	Pasti utenti servizio sociale (spese a carico del Comune)	Spese per rette ridotte	Spese emergenza Covid-19 (spese a carico del Comune)	TOTALE RICAVI
Annuale	€ 295.000,00 + Iva 4% = € 306.800,00	€ 6.250,00 + Iva 4% = € 6.500,00	€ 35.000,00	€ 9.000,00 (Anni 2021 e 2022)	€ 357.300,00
Importo a base di gara	€ 885.000,00 + Iva 4% = € 920.400,00	€ 12.500,00 + Iva 4% = € 13.000,00	€ 35.000,00	€ 9.000,00 (Anni 2021 e 2022)	€ 977.400,00
Importo comprensivo di rinnovo e proroga	€ 2.065.000,00 + Iva 4% = € 2.147.600,00	€ 43.750,00 + Iva 4% = € 45.500,00	€ 35.000,00	----------	€ 2.228.100,00

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.