



Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO COMPRENSIVO «Fontanile Anagnino»

Scuola ad Indirizzo Musicale

Via del Fontanile Anagnino, 123 - 00118 ROMA - RMIC83500V

Tel. 067900151 - 0679896252 Distretto 18° C.F.80231390586 - Codice Univoco: UFDD7C

e-mail: RMIC83500V@istruzione.it - PEC: RMIC83500V@pec.istruzione.it

Sito Istituto: www.icfontanileanagnino.edu.it

ALLEGATO 06 AL DISCIPLINARE DI GARA

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

**AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
«SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI, UBICATI PRESSO
LA SEDE DELL'IC FONTANILE ANAGNINO DI ROMA, VIA FONTANILE ANAGNINO 123 E
VIA FONTANILE ANAGNINO 123D» -**



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	7



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, 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) 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, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- d) 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 precise le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico degli utenti;
- e) Codice: D.Lgs. 36/2023 recante "Codice dei contratti pubblici";
- f) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Distributori automatici ubicati in Roma, presso la sede dell'IC Fontanile Anagnino, Via Fontanile Anagnino 123 e Via Fontanile Anagnino 123D.;
- g) Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell'eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- 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) Distributori Automatici o Distributori: le apparecchiature automatiche utilizzate per la somministrazione di prodotti alimentari e bevande, come di seguito definiti, da installare presso presso la sede dell'IC Fontanile Anagnino, Via Fontanile Anagnino 123 e Via Fontanile Anagnino 123D. Tali Distributori si distinguono in: Distributore di bevande calde, Distributore di bevande fredde e alimenti preconfezionati;
- j) Listino prezzi Distributori Automatici a base di gara: l'elenco degli alimenti e bevande da offrire nell'ambito del servizio con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato sub 8 al Disciplinare di Gara;
- k) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l'Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l'Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell'aggiudicazione della Concessione;



- I) 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;
- m) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione dei Distributori Automatici;
- n) Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima: il presente documento;
- o) 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;
- p) 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;
- q) Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio di ristorazione mediante Distributori Automatici, 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 IC Fontanile Anagnino - codice meccanografico RMIC83500V - intende indire una procedura di gara per l'affidamento, in concessione, ai sensi dell'art.176 del D.Lgs n. 36/2023, della gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Distributori Automatici, sito in Roma, presso la sede dell'IC Fontanile Anagnino, Via Fontanile Anagnino 123 e Via Fontanile Anagnino 123D da svolgere nei modi e nei tempi rappresentati nel Titolo III del Capitolato Tecnico.

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. 176 del D.Lgs. n. 36/2023, 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 Comprensivo Fontanile Anagnino, Via Fontanile Anagnino 123.

Si fa presente che i dati relativi al numero degli alunni e dei dipendenti, alla capacità ricettiva massima della sede, dal lunedì al sabato, relativi all'anno scolastico 23/24, sono i seguenti:

Numero alunni iscritti	750
Numero dipendenti	120
Capacità ricettiva massima della sede	900

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 di distribuzione automatica 24 ore su 24.

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.

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

Sulla base di tali ipotesi si è calcolato il fatturato presunto, pari ad **€ 36.000 (euro trentasei mila/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 **€ 108.000 (euro centoottomila/00)**.

ART. 5 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari ad **€ 30.000 (euro trentamila/00)**, determinate come segue:



DESCRIZIONE	NUMERO DISTRIBUTORI	IMPORTI (espressi in euro, al netto dell'IVA)
Distributore Automatico di bevande calde Dimensioni di massima - Altezza: 1700 mm, Larghezza: 540 mm, Profondità: 690 mm Potenza installata: 1,8 Kw	2	10.000
Distributore Automatico di bevande fredde da 160 prodotti	4	20.000
TOTALE INVESTIMENTI	6	30.000

ART. 6 – PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Di seguito sono state elaborate le previsioni di massima relative al conto economico del soggetto gestore in fase di avvio e nei 3 anni successivi.

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

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.

RICAVI

Il numero di giorni lavorativi all'anno è pari a 200.

Il numero di utenti che quotidianamente utilizzano il servizio: 120 (gli studenti non hanno accesso durante l'orario didattico alle consumazioni presso i distributori automatici).

La spesa media giornaliera per ciascun consumatore è pari a 1,50€ .

I ricavi derivanti dalle attività sono stati sviluppati sulla base di un Listino prezzi a base di gara, ipotizzando i consumi giornalieri e un bacino di utenza, pari ad **€ 36.000 (euro trentaseimila/00)** anni.

COSTI

Il conto economico stimato dall'Amministrazione evidenzia i proventi ipotizzabili dalla gestione del Servizio.

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

- costo dei distributori
- costo del personale
- costo delle materie prime
- costo della concessione



L'acquisto dei distributori negli anni precedenti e riferito ad altri benchmark di mercato è pari a euro 5.000 per 6 distributori pari a 30.000.

Il costo medio orario di un'unità di personale addetto alla manutenzione/rifornimento dei distributori automatici è stimato in euro 17,00 in base alle tabelle ministeriali del costo del lavoro di un operatore del settore terziario con inquadramento di V livello.

Conseguentemente, stimando:

- in 10 minuti il tempo medio impiegato dal personale addetto per ciascun intervento di rifornimento/manutenzione per distributore automatico;
- considerando che presso le sedi di previste sono collocati n. 6 distributori per i quali sono previsti 2 interventi settimanali per complessive 2 ore di intervento;

il costo annuo del personale addetto al rifornimento / manutenzione dei distributori automatici, considerando i 6 distributori richiesti, derivante dal prodotto dei dati di seguito indicati:

Costo complessivo rifornimento / manutenzione	1.530€
N. settimane lavorative	45 (compresi i rifornimenti radi delle settimane estive)
N. ore totali impiegate per manutenzione (per settimana)	2
Costo orario per addetto	17,00 €

Costo annuo per il personale: 45 settimane per 2 ore di lavoro a settimana x 17.00 €/ora = 1.530,00€

Si stimano altresì i seguenti costi:

1. Costo annuo delle materie prime stimato in euro 0,20 (costo medio del prodotto erogato) pari a $0,20\text{€} \times 160 \text{ prodotti a distributore} \times 45 \text{ settimane} \times 6 \text{ distributori} = \text{costo annuo dei prodotti pari ad euro 8.640};$
2. Costo annuo dei trasporti delle materie prime stimato nel 3,5% del costo annuo delle materie prime, pari ad euro 302,40;
3. Spese generali (comprese le utenze), stimate nel 15% della somma del costo annuo del personale addetto, di quello delle materie prime e di quello dei trasporti delle materie prime stesse, pari quindi ad euro 157,9.

Il costo totale per le materie prime/utenze è pari a 9.100,30€



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 verifichino 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 sulla base della tabella riportata di seguito. 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.



CONTI ECONOMICI		ANNO 1	ANNO 2	ANNO 3
(+)	Fatturato medio annuo			
	(A) Ricavi Totali			
(-)	Costo personale			
(-)	Costo prodotti			
(-)	Spese di trasporto			
(-)	Utenze			
(-)	Spese generali			
(-)	Canone d'uso dei locali			
(-)	Oneri diversi di gestione			
	(B) Costi operativi totali			
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)			
(-)	Ammortamento beni materiali			
(-)	Ammortamento beni immateriali			
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti			
	(E) Margine operativo netto			
(-)	Oneri finanziari			
	(F) Utile ante imposte			
(-)	Imposte e tasse			
		<i>IRES (24%)</i>		
		<i>IRAP (3,9%)</i>		
	(H) Utile netto			