

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Ospedaletti per n. 3 anni scolastici (2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021)

Analisi economica dei costi e dei ricavi

La valutazione della domanda del servizio di che trattasi, collegata al numero degli utenti iscritti, è stata condotta in base all'andamento dei tre anni scolastici precedenti e prevede un massimo presumibile di pasti cucinati in n. 21.000 annui e quindi 63.000 pasti complessivi.

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.

Tutti questi rischi sono esclusivamente a carico del Concessionario.

Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, la manutenzione/sostituzione dei beni strumentali e la manutenzione delle cucine pubbliche in uso, 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 a base d'asta Euro 4,80 + IVA) si stima:

Euro 180.000,00 Costo del personale che è stato calcolato nella concessione prevedendo un'organizzazione minima di personale pari a n. 17 ore e mezza giornaliere così articolate:

cuoco 8 ore

aiuto cuoco 5 ore

inserviente 4 ore e mezza

con applicazione del CCNL dipendenti di aziende dei settori Pubblici Esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

Euro 108.400,00 Derrate alimentari: prende in considerazione la presenza nel menu anche di derrate biologiche e della cosiddetta filiera corta.

Euro 14.000,00 Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio: sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e ordinaria dei locali di cucina, l'integrazione delle attrezzature, degli impianti, dell'attività di informazione utenti, della formazione personale, degli oneri per l'HACCP, dei detergenti per le pulizie e materiale monouso biodegradabile oltre alla percentuale di utile d'impresa.

Analisi dei ricavi

Come previsto dal capitolato, le entrate sono costituite dai pagamenti effettuati al concessionario dal Comune e così riassunti:

n. 63000 pasti serviti x 4,80 = totale 302.400,00

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 dal pagamento delle fatture mensilmente dal Comune e dal fatto che le utenze sono poste a carico della Pubblica Amministrazione. La sostenibilità è comunque correlata alla capacità organizzativa e gestionale del concessionario.

F.to La Responsabile del Servizio
Dott.ssa Liana Delle Monache