



**ISTITUTO TECNICO ECONOMICO STATALE
"MACEDONIO MELLONI"**

Viale Maria Luigia, 9/a – 43125 – Parma
PRTD02000E@istruzione.it - info@itemelloni.edu.it
Tel 0521.282239 - www.itemelloni.edu.it



ALLEGATO 2 - PIANO FINANZIARIO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS.
N. 36/2023,
DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE MEDIANTE BAR E PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE
PANINI E PRODOTTI DA FORNO PRESSO L'ISTITUTO TECNICO ECONOMICO MACEDONIO MELLONI**

INDICE

ART. 1 TERMINI E DEFINIZIONI

ART. 2 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

ART. 3 IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

ART. 4 VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO

ART. 5 DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

ART. 6 PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

ART. 7 CONCLUSIONI

ART.1 TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

1. Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura; Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del Bar;
2. Bar: la struttura, individuata nella sede di Viale Maria Luigia 9/a Parma, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti;
3. 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;
4. Capitolato Tecnico o Capitolato: il capitolato descrittivo e prestazionale, Allegato 1 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;
5. Codice: D.Lgs. n. 36/2023 recante "Codice dei contratti pubblici";
6. Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante:
7. Punto Bar: presso la sede predetta;
8. Servizio distribuzione panini: presso la sede predetta;
9. Disciplinare di gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Capitolato Tecnico e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
10. Listino prezzi Bar a base di gara: l'elenco degli alimenti e bevande nell'ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato 1 *Capitolato Tecnico*;
11. Materie Prime: alimenti primari (Ad esempio: verdure, affettati ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
12. 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;
13. Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima: il presente documento;
14. 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;
15. 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;
16. Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell'Istituto
17. 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);
18. Valore della Concessione: il valore della Concessione del Servizio, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del contratto, inclusa IVA, stimato dall'Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi dell'art. 179 del Decreto Legislativo n. 36/2023.

ART. 2 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'Istituto tecnico economico Macedonio Melloni intende affidare il contratto di concessione per il servizio:

1. Ristoro mediante bar nel plesso di Viale Maria Luigia 9/a;
2. Preparazione Somministrazione Panini e Prodotti da Forno da svolgersi nei modi e nei tempi rappresentati nel Capitolato Tecnico (allegato 1).

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. 179 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

1. Negli schemi che seguono si riporta l'utenza del servizio.
2. I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di alunni, di docente e personale scolastico.
4. Il servizio bar verrà svolto nella sede di Viale Maria Luigia 9/a, l'utenza è la seguente:

Giorni Lavoratori Ordinari	Studenti	Docenti	ATA
Lunedì al Sabato	1043	121	31

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 valore della Concessione, ai sensi dell'art. 179 del Decreto Legislativo n. 36/2023- 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 inclusa, ed ipotizzato un consumo giornaliero ed un bacino di utenza. Il valore del contratto è già stato individuato nel capitolato all'art. 3

Sulla base di tali ipotesi si è ipotizzato:

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

1. Costi materie prime determinati come 40% del fatturato;
2. Costi del personale;
3. Investimenti pluriennali;
4. Canoni e spese per utenze come da stime della Provincia di Parma € 6.260,00;
5. Canone di Concessione € 7.500,00;
6. Costi generali di gestione € 24.290,70;

ART. 5 DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese d'investimento, comprensive dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari ad **€ 36.000,00 (Euro trentaseimila)**, determinate come segue:

Descrizione	IMPORTI (€ al netto dell'IVA)
Macchine, arredi e attrezzature da cucina - 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	[28.000]
Arredi per allestimento del bar - Tavolini, sgabelli, ecc.	[5.000]
Piccole opere in muratura - realizzazione cappa per cucina, realizzazione scarichi H2O ecc.	[4.000]
TOTALE INVESTIMENTI	[36.000,00]

In particolare, il costo da sostenere per l'acquisto delle macchine, arredi e attrezzature da cucina è pari a circa € **[28.000]** (Euro ventottomila).

ART. 6 DESCRIZIONE DEI COSTI DEL PERSONALE

Sono richieste per:

- il servizio bar e somministrazione panini e prodotti da forno numero 4 unità lavorative:
n. 2 Bariste livello V 24 ore settimanali;
n. 3 Aiuto Barista livello IV 6 ore settimanali;

Il Totale annuo indicato viene ottenuto moltiplicando l'importo mensile di 9 mesi (Corrispondenti al periodo di lavoro previsto da metà settembre a metà giugno):

Livello	Qualifica	Unità	Costo Orario	Orario settimanale	Settimane	Costo annuo per 9 mesi
V	Barista	2	22,15	24	32	34.022,40
IV	Aiuto Barista	3	20,39	6	32	11.744,64
TOTALE						45.767,04

ART. 7 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 quattro anni successivi.

CONTO ECONOMICO		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Totale
(+)	Fatturato (ricavi delle vendite e prestazioni)	242.907,00 €	242.907,00 €	242.907,00 €	242.907,00 €	971.628,00 €
	(A) Ricavi totali	242.907,00 €	242.907,00 €	242.907,00 €	242.907,00 €	971.628,00 €
(-)	Costi per materie Prime, sussidiarie, di consumo e merci	97.162,80 €	97.162,80 €	97.162,80 €	97.162,80 €	388.651,20 €
(-)	Costo del Personale	45.767,04	45.767,04	45.767,04	45.767,04	183.068,16 €
(-)	Canone Uso dei locali	7.500,00 €	7.500,00 €	7.500,00 €	7.500,00 €	30.000,00 €
(-)	Costi generali di gestione	24.290,70 €	24.290,70 €	24.290,70 €	24.290,70 €	97.162,80 €
(-)	Canone consumi utenze	6.260,00 €	6.260,00 €	6.260,00 €	6.260,00 €	25.040,00 €
	(B) Costi operativi totali	180.980,54 €	180.980,54 €	180.980,54 €	180.980,54 €	723.922,16 €
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)	61.926,46 €	61.926,46 €	61.926,46 €	61.926,46 €	247.705,84 €
(-)	Ammortamento beni materiali	9.000,00 €	9.000,00 €	9.000,00 €	9.000,00 €	36.000,00 €
	(E) Margine Operativo netto	52.926,46 €	52.926,46 €	52.926,46 €	52.926,46 €	211.705,84 €
(-)	Oneri finanziari					
	(G) Utile ante imposte	52.926,46 €	52.926,46 €	52.926,46 €	52.926,46 €	211.705,84 €
(-)	Imposte e tasse					0,00 €
	IRES (24%)	12.702,35 €	12.702,35 €	12.702,35 €	12.702,35 €	50.809,40 €
	IRAP (3,9%)	2.064,13 €	2.064,13 €	2.064,13 €	2.064,13 €	8.256,52 €
	(H) Utile Netto	38.159,98 €	38.159,98 €	38.159,98 €	38.159,98 €	152.639,92 €

ART. 8 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 verificassero fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono 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.

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.

Parma, 15 settembre 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Avv. Giovanni Fasan