



COMUNE DI PORTALBERA

Prov. di Pavia

CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

SCUOLA D'INFANZIA E PRIMARIA

Piano Economico Finanziario

Sommario sezione Gestione

1 1.1 PREMESSE

1.1 INQUADRAMENTO GENERALE

1.2 RIFERIMENTI E DOCUMENTI

2 2.1 INTRODUZIONE AL DOCUMENTO

2.1 SCOPO DEL DOCUMENTO E SINTESI DEL PROGETTO

3 3.1 RELAZIONE ESPLICATIVA DEL PEF

3.1 IPOTESI MACRO-ECONOMICHE

3.1.1 DATE

3.1.2 INFLAZIONE

3.2 RICAVI E COSTI DI GESTIONE.

3.3 ACCOUNTING E TASSE

3.3.1 IRES

3.3.2 IRAP

3.3.3 IVA

3.4 CONCLUSIONI

1 Premesse

1.1 Inquadramento generale

L'affidamento della Concessione del Servizio mensa da parte del Comune di Portalbera segue, dal punto di vista dell'inquadramento generale, quanto previsto dalle "Linee Guida" redatte da ATS Pavia per l'elaborazione dei menù nella ristorazione scolastica".

L'adozione di corrette abitudini alimentari è da anni riconosciuta come intervento prioritario per promuovere il miglior stato di salute possibile in ogni individuo durante tutto l'arco della vita.

Un'alimentazione corretta, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, riveste infatti un ruolo di primaria importanza nel contrastare l'insorgenza di numerose patologie cronico- degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, patologie tumorali, ecc.) che, nei paesi occidentali, rappresentano la principale causa di mortalità.

Le evidenze scientifiche dimostrano inoltre come una corretta alimentazione risulti particolarmente efficace in termini preventivi laddove venga adottata sin dalla più tenera età; ciò trova spiegazione sia nell'importanza di fornire in età evolutiva gli elementi nutrizionali idonei durante tutte le fasi dello sviluppo psico-fisico, sia nella consapevolezza che le abitudini alimentari acquisite nei primi anni di vita tendono a mantenersi anche in età adulta.

L'accesso a un'alimentazione sana e adeguata rappresenta pertanto non solo un obiettivo di salute pubblica, ma uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute possibile, come sancito nella "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU già nel 1989. Un contesto strategico in cui sviluppare iniziative tese a potenziare un corretto approccio nei confronti dell'alimentazione è la scuola; anche la ristorazione scolastica, quindi, rappresenta uno strumento di educazione e promozione della salute.

In virtù della molteplicità dei soggetti coinvolti a vario titolo nella Ristorazione Scolastica (Amministrazioni Comunali, Istituzioni Scolastiche, Servizi Sanitari, Aziende di ristorazione, insegnanti e educatori, famiglie) si sottolinea l'importanza di favorire l'attiva cooperazione di tutte le competenze specifiche, al fine di garantire il raggiungimento di obiettivi sia nutrizionali che educativi, nonché di gradimento e accettazione dei pasti proposti da parte degli alunni di tutte le fasce di età.

1.2 Riferimenti e documenti

Il Piano Economico Finanziario si basa sui dati raccolti da dati economici a preventivo e consuntivo di alcune procedure, di concessione e di appalto, svoltesi recentemente in Italia e sulla base di alcuni documenti ufficiali di riferimento regionali e governativi.

In particolar modo viene fatto esplicito riferimento a quanto previsto nel DM 65 del 10 marzo 2020 relativo all'approvazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (in G.U. n.90 Anno 161 del 4 aprile 2020) e di quanto contenuto nella relazione d'accompagnamento a detto Decreto.

Recente giurisprudenza (TAR Milano Lombardia, Milano Sez. I, 13/09/2022, n. 1987) ha ribadito che proprio gli elementi economici contenuti in tale relazione costituiscono un utile parametro per la verifica della congruità dell'offerta e quindi anche per la costruzione del Piano Economico Finanziario a base di Gara.

2 Introduzione al documento

2.1 Scopo del documento e sintesi del Progetto

Il presente documento ha lo scopo di:

descrivere ed analizzare le ipotesi sulla base delle quali è stato redatto il piano economico e finanziario (PEF) relativo Concessione servizio di ristorazione scolastica della Scuola d'infanzia e primaria e dei pasti a domicilio per soggetti con fragilità come specificati nel “**Capitolato Ristorazione Scolastica**” redatto dall'Amministrazione (di seguito anche “il “Progetto”);

fornire una relazione esplicativa delle analisi e dei risultati derivanti dal PEF.

Il piano esposto nella presente relazione si compone degli usuali prospetti di Conto Economico, Stato Patrimoniale e Cash Flow.

3 Relazione Esplicativa del PEF

3.1 Ipotesi Macro-Economiche

3.1.1 Date

La durata della Concessione è prevista dal 01.09.2025 al 30.06.2029 e corrisponde quindi a 4 anni di gestione.

Il computo considera 4 anni di gestione completa.

3.1.2 Inflazione

Secondo le stime preliminari, nel mese di gennaio 2025 l'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC), al lordo dei tabacchi, aumenta di 0,6 su dicembre e dell'1,5% su gennaio 2024, dal +1,3% del mese precedente.

L'accelerazione tendenziale è prevalentemente dovuta all'aumento dei prezzi dei Beni energetici regolamentati (da +12,7% a +27,8%), all'attenuarsi della flessione di quelli dei Beni energetici non regolamentati (da -4,2% a -3,0%) e, in misura minore, all'aumento del ritmo di crescita dei prezzi dei Beni alimentari lavorati (da +1,7% a +2,0%). Tali effetti sono stati solo in parte compensati dalla decelerazione dei prezzi dei Servizi relativi ai trasporti (da +3,6% a +2,5%) e di quelli dei Servizi relativi alle comunicazioni (da +1,2% a +0,9%).

Nel mese di gennaio l'“inflazione di fondo”, al netto degli energetici e degli alimentari freschi, resta stabile (a +1,8%), mentre quella al netto dei soli beni energetici sale lievemente (da +1,7% a +1,8%).

La dinamica tendenziale dei prezzi dei beni evidenzia un'accelerazione (da +0,2% a +0,7%), mentre quella dei servizi rimane stabile (a +2,6%). Il differenziale inflazionistico tra il comparto dei servizi e quello dei beni si riduce, portandosi a +1,9 punti percentuali (dai +2,4 di dicembre 2024).

Il tasso tendenziale di variazione dei prezzi dei Beni alimentari, per la cura della casa e della persona mostra un leggero incremento (da +1,7% a +1,8%), come anche quello dei prodotti ad alta frequenza d'acquisto (da +1,7% a +2,1%).

L'aumento congiunturale dell'indice generale è dovuto prevalentemente ai prezzi degli Energetici regolamentati (+14,5%) e non regolamentati (+2,6%), degli Alimentari lavorati

(+1,2%) e non lavorati (+0,9%) e dei Beni durevoli (+0,5%); gli effetti di questi aumenti sono stati solo in parte compensati dalla diminuzione dei prezzi dei Servizi relativi ai trasporti (-2,3%).

L'inflazione acquisita per il 2025 è pari a +0,9% per l'indice generale e a +0,5% per la componente di fondo.

In base alle stime preliminari, l'indice armonizzato dei prezzi al consumo (IPCA) registra su base mensile una variazione pari a -0,7%, per effetto dell'avvio dei saldi invernali di abbigliamento e calzature (non considerati per l'indice NIC), e su base annua una variazione di +1,7% (in accelerazione da +1,4% di dicembre 2024).

Prudenzialmente quindi ipotizzando comunque una normalizzazione dei fenomeni inflattivi ed una prosecuzione dell'attuale fase decrescente, viene applicato un tasso di inflazione annua del 2,00%.

Per ulteriori approfondimenti: <https://www.istat.it/comunicato-stampa/prezzi-al-consumo-dati-provvisori-gennaio-2025/>

3.2 Ricavi e Costi di Gestione.

I Ricavi di gestione sono costituiti dal prezzo pagato dall'Amministrazione per ogni pasto erogato.

La base di calcolo è quella dei pasti erogati nel corso dei precedenti anni scolastici e sono così riassumibili:

Denominazione	Denominazione	Totale pasti per anno scolastico
Scuola Infanzia 39 settimane x 5 giorni = 195 giorni di refezione	Scuola Infanzia	6500
Scuola Primaria 36 settimane x 4 giorni = 144 giorni di refezione	Scuola Primaria	7500
	TOTALE	14.000

Scuola infanzia = giorni 195 di frequenza e refezione

Scuola primaria = giorni 172 di frequenza, di cui 144 giorni di refezione

Totale pasti 4 anni = 56.000 (14.000 x 4)

Al totale dei pasti erogati vanno aggiunti gli oneri per la sicurezza, stimati in euro 700,00 per esercizio.

Ciò detto, i Ricavi complessivi di gestione, al netto dell'inflazione del PEF sono così composti:

SERVIZIO	N. PASTI per anno	COSTO PASTO a base di gara	Totale Anno (PER 14.000 PASTI)	TOTALE per il periodo contrattuale (PER 4 ANNI)
Importi totali Ristorazione scolastica	14.000	€ 5,50	€ 77.000,00	€ 308.000,00
Di cui Costo della manodopera	14.000	€ 2,37	€ 33.180,00	€ 132.720,00
Di cui Oneri non soggetti a ribasso	14.000	€ 0,05	€ 700,00	€ 2800,00

Il valore complessivo della concessione è pari a euro 308.000,00.

I relativi costi di gestione sono stati calcolati sulla base di:

- ✓ Per il personale: sulle informazioni del gestore uscente e, per il centro cottura, sulle analisi di mercato in relazione a servizi medesimi già appaltati / concessi;
- ✓ Per le derrate alimentari: sulla base di quanto previsto nel DM 65 del 10 marzo 2020 relativo all'approvazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (in GU n.90 Anno 161 del 4 aprile 2020) e di quanto contenuto nella relazione d'accompagnamento a detto Decreto;
- ✓ Per gli ammortamenti: in maniera analitica in relazione agli obblighi imposti al Concessionario;
- ✓ Per le altre voci: in maniera parametrica.

Ciò considerato i costi del servizio e la composizione della voce di ricavo sono i seguenti:

Descrizione	Euro	Peso %
Costo del personale	2,37	43,10%
Costo delle derrate	1,29	23,45%
altri oneri diretti	0,43	7,81%
Utile di impresa	1,41	25,64%
TOTALE	5,50	

Il costo del personale comprende le seguenti voci¹:

¹ Il costo del personale è stato calcolato teoricamente dall'Amministrazione e tiene conto di ratios standard per la preparazione dei pasti: ogni concorrente sarà libero di inserire la propria struttura fatti salvi i diritti derivanti dalla clausola sociale come previsto dal Codice dei Contratti.

Personale	
TOTALE	33.180,00
Incidenza a pasto	2,37

Il personale addetto alla mensa è stato calcolato sulla base delle informazioni ottenute dal precedente gestore (clausola sociale).

Il costo delle derrate alimentari è stato così calcolato:

Relazione accompagnamento DM 10 03 2020	1,11
Inflazione 03 2020 - 08 2023	16,10%
Costo attuale derrate alimentari	1,29

Altri oneri:

Relazione accompagnamento DM 10 03 2020	0,37
Inflazione 03 2020 - 08 2023	16,10%
Costo attuale derrate alimentari	0,43

Tale valore è anche in linea con quanto risulta dall'analisi a campione delle gare di appalto / concessione a medesimo oggetto aggiudicate recentemente.

L'utile di impresa pari a euro 1,41 a pasto.

A questi costi diretti per pasto vanno aggiunti i costi per l'erogazione obbligatoria e gratuita di numero 2 catering per 50 persone (base d'asta).

3.3 Accounting e Tasse

Il PEF è elaborato sulla base delle aliquote fiscali attualmente vigenti, nazionali e regionali (Regione Lombardia).

3.3.1 IRES

L'IRES (Imposta sul Reddito delle Società) di competenza è calcolata moltiplicando la relativa aliquota pari al 24,0%, per la base imponibile IRES.

La base imponibile IRES è calcolata a partire dal Risultato ante imposte (reddito operativo al netto degli oneri finanziari), rettificato per tenere conto: della possibilità di riporto a nuovo delle perdite fiscali pregresse, nei limiti e con le modalità previste dalla vigente normativa fiscale.

3.3.2 IRAP

L'IRAP (Imposta Regionale sulle Attività Produttive) di competenza è calcolata moltiplicando la relativa aliquota pari al 3,90% (aliquota imprese concessionarie Regione Lombardia) per la base imponibile IRAP.

La base imponibile IRAP è calcolata a partire dal Risultato ante imposte, rettificato per tenere conto della non deducibilità degli oneri finanziari e del costo del personale.

3.3.3 IVA

Le aliquote IVA ipotizzate nel modello sono quelle previste dalla normativa vigente.

3.4 Conclusioni

Dall'analisi economica della Proposta, risulta che il prezzo a base d'asta proposto è remunerativo sia visto in termini assoluti, sia in relazione alle (obbligatorie) valutazioni in ordine alle Concessioni come previste dal vigente Codice dei Contratti.

Ovviamente le presenti valutazioni sono soggettive, basati su dati affidabili ma che dovranno poi essere verificati e adeguati da ogni concorrente alla propria struttura di costi e di servizio che sarà proposta in Gara anche in ordine alle migliorie, al ribasso e, più in generale, ad ogni elemento differente rispetto ai prefissati obiettivi dell'Amministrazione.

Portalbera, 22 maggio 2025