



Ministero dell'Istruzione

Guida alla compilazione del Piano Economico-Finanziario di Massima

in caso di

*Concessione della gestione del servizio di ristorazione da effettuarsi
mediante il Bar e i Distributori Automatici*

INDICE

Premessa	4
Il Servizio di Gestione del Bar scolastico	5
A. Ricavi.....	5
A.1 Fatturato.....	5
B. Costi.....	6
B.1 Costo materie prime, sussidiarie e di consumo	6
B.2 Spese di trasporto	6
B.3 Utenze	7
B.4 Costo del personale	7
B.5 Manutenzione	8
B.6 Spese generali.....	8
B.7 Canone d'uso dei locali.....	8
B.8 Assicurazioni	9
C. Margine Operativo Lordo	9
D. Ammortamento.....	9
E. Margine Operativo Netto	10
F. Oneri finanziari	11
G. Utile ante imposte.....	11
H. Imposte e Tasse.....	11
H.1 IRES.....	11
H.2 IRAP	12
I. Utile netto.....	12
Il Servizio di Distribuzione automatica	13
A. Ricavi	13
A.1 Fatturato.....	13
B. Costi.....	14
B.1 Costo per prodotti	14
B.2 Spese di trasporto	14
B.3 Costo del personale	15
B.3.1 Costo per rifornimento.....	15
B.3.2 Manutenzione	15
B.5 Utenze	16
B.6 Spese generali.....	16
B.7 Canone d'uso dei locali.....	16

C. Margine Operativo Lordo	17
D. Ammortamento.....	17
E. Margine Operativo Netto	18
F. Oneri finanziari	18
G. Utile ante imposte.....	19
H. Imposte e Tasse.....	19
H.1 IRES.....	19
H.2 IRAP	20
I. Utile netto.....	20

Premessa

Il presente documento intende fornire informazioni utili per la predisposizione del Piano Economico Finanziario di massima (di seguito anche detto “PEF di massima”), qualora si effettui una procedura di gara per l’affidamento, in concessione, del servizio di ristorazione da effettuarsi mediante bar e distributori automatici.

Tali informazioni saranno utili per i concorrenti per la predisposizione delle offerte ai fini della dimostrazione della fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima della concessione in oggetto, in linea con quanto disciplinato dall’art. 165 del D.Lgs. n. 50/2016.

Questo documento ha lo scopo di illustrare il calcolo per la stima dell’utile netto, partendo dai ricavi e dai costi operativi, per l’intera durata contrattuale, con riferimento ai *format* predisposti come *file excel* ed allegati alla presente guida, denominati rispettivamente “*Format Piano Economico Finanziario di massima Lotto 1*” e “*Format Piano Economico Finanziario di massima Lotto 2*”.

Con riferimento al *format* per il calcolo del PEF di massima, si fa presente che la durata contrattuale prevista nello stesso è di 9 anni. **Qualora l’Istituzione Scolastica voglia prevedere una durata diversa, bisognerà modificare, ove necessario, le formule previste.**

Si fa, inoltre, notare che in tale *format*, sarà **necessario inserire le stime**, dettagliatamente spiegate nei successivi paragrafi del presente documento, **nelle caselle con il colore rosato**. Nelle restanti caselle sono presenti delle formule precompilate, le quali subiranno delle variazioni in seguito ad eventuali modifiche delle voci che le alimentano.

Il Servizio di Gestione del Bar scolastico

A. Ricavi

I ricavi totali annuali, nella gestione del servizio di ristorazione inerente al bar, corrispondono interamente al fatturato medio annuo.

Di seguito viene fornito un dettaglio per la stima del fatturato.

A.1 Fatturato

Il fatturato medio annuo viene stimato attraverso una serie di indicatori:

1. **numero di consumatori potenziali giornalieri**, ipotizzando una percentuale del bacino d'utenza: $[X\% * (\text{Tot. Alunni} + \text{Tot. Dipendenti della Scuola})]$. La scelta della percentuale dipende dall'eventuale concorrenza con il bar, nel caso del bar scolastico la concorrenza principale sono i distributori automatici, inoltre, l'eventuale scelta dei consumatori di utilizzare prodotti portati dall'esterno (casa, bar esterno ecc.); dunque si potrebbe immaginare di calcolare come percentuale il 70% del bacino d'utenza;
2. **numero di vendite presuntive giornaliere**, ipotizzando un numero medio giornaliero per utente in maniera discrezionale (ad esempio 2 vendite per consumatore al giorno), ovvero utilizzare eventuali dati storici;
3. **numero di giorni lavorativi l'anno**, ipotizzando il numero di giorni lavorativi, considerando ad esempio i giorni previsti da calendario scolastico;
4. **numero di vendite presuntive complessive** (annuali), come prodotto tra il punto 1, 2 e 3 di cui sopra: $[\text{N. vendite giornaliere} * \text{N. giorni lavorativi l'anno} * \text{N. consumatori giornalieri}]$;
5. il **prezzo medio per prodotto** erogato, calcolato come media aritmetica dei prezzi dei prodotti stabiliti a listino prezzi a base di gara, con l'aggiunta dell'IVA:
$$\left[\frac{\sum \text{Prezzo singolo prodotto offerto}}{\text{N. prodotti offerti}} \right];$$
6. il **fatturato medio annuo** è dunque calcolato come il prodotto tra il prezzo medio, calcolato al punto 5 ed il numero delle vendite complessive, di cui al punto 4: $[\text{Prezzo medio prodotto} * \text{N. vendite complessive}]$.

Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "BAR_DETTagLIO RICAVI".

B. Costi

I costi operativi sono calcolati come somma di:

1. Costi per materie prime, sussidiarie, ecc.;
2. Spese di trasporto;
3. Utenze;
4. Costo del personale;
5. Manutenzione;
6. Servizi generali;
7. Canone d'uso dei locali;
8. Assicurazioni.

Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "BAR_DETAGLIO COSTI".

Di seguito viene fornita una spiegazione nel dettaglio, per il calcolo delle singole voci.

B.1 Costo materie prime, sussidiarie e di consumo

Il costo delle materie prime è stato stimato come somma dei costi delle materie prime, considerate le quantità presuntive, previste per singola tipologia di materia prima, come segue:

$$[\sum(\text{Costo Materia prima } i - \text{esima} * \text{Quantità presuntiva } i - \text{esima})]$$

ovvero come percentuale dei ricavi totali (calcolati al paragrafo A), considerando a titolo esemplificativo un margine di guadagno del 20% e dunque i costi per le materie prime possono essere calcolate come il 80% dei ricavi totali.

Il costo complessivo delle materie prime, sussidiarie e di consumo è calcolato come somma tra i costi delle materie prime come sopra stimati ed eventuali costi di materiali di consumo stimati come percentuale discrezionale dei costi totali, ovvero in base ai dati storici.

B.2 Spese di trasporto

Le spese di trasporto possono essere calcolate ipotizzando una stima del numero di consegne e del costo per singola consegna:

1. **numero di consegne**, ipotizzare una stima, ad esempio 1 consegna prevista al giorno: [N. consegne previste al giorno * N. giorni lavorativi]. Per il calcolo del numero dei giorni lavorativi si rinvia al punto 3 del sotto paragrafo A.1;
2. **costo spese di trasporto per consegna**, ipotizzare una stima del costo medio delle spese di trasporto previste per consegna;

3. **costo spese di trasporto complessive**, calcolare come prodotto tra il numero di consegne, calcolato al punto 1, e il costo delle spese di trasporto per consegna, calcolato al punto 3: [Spese di trasporto * N. consegne stimate].

Tali spese potrebbero essere incluse nel costo della materia prima, dunque, se si ipotizza il costo della materia prima comprensivo delle spese di trasporto, eliminare tale voce dal PEF di massima.

B.3 Utenze

Indicare una stima della spesa per utenze, sulla base delle bollette dei precedenti mesi, considerata solo nel caso queste non siano comprese nel canone d'uso dei locali.

Tali spese sono presenti solo nel caso in cui il concessionario voglia installare un impianto autonomo.

Qualora la volontà dell'Istituzione Scolastica fosse di considerarlo come costo compreso nel Canone d'uso dei locali (paragrafo B.7), togliere tale voce dal PEF di massima.

B.4 Costo del personale

Il costo del personale è ricavato individuando la tipologia ed il numero minimo delle figure professionali necessarie per la gestione del bar, a discrezione dell'Istituzione Scolastica.

Ai fini del calcolo, a titolo esclusivamente esemplificativo, è possibile utilizzare tale tabella come supporto.

Figura Professionale	Unità di personale	Costo medio annuo (€) per unità di personale	Totale costo annuo per figura professionale (€)
Barista	2
Cuoco	1
....
Totale annuo complessivo			...

Il costo per personale complessivo sarà derivante dalla sommatoria dei costi totali per figura professionale.

Fare riferimento ai C.C.N.L. per la stima del costo medio annuo per figura professionale.

B.5 Manutenzione

I costi di manutenzione vanno stimati sulla base dei macchinari e gli arredi previsti per la gestione del servizio bar, e all'obsolescenza degli stessi.

Sarà necessario ipotizzare se sia necessario sostituire totalmente la fornitura di arredi e macchinari, al fine dell'espletamento del servizio bar, oppure se alcuni macchinari e/o arredi sono già presenti nei locali.

Il calcolo degli interventi di manutenzione, prevede:

1. **n. interventi:** una stima forfettaria del numero di interventi, sulla base dell'obsolescenza dei macchinari e/o arredi;
2. **n. ore impiegate per la manutenzione:** stima del numero medio di ore necessarie per intervento di manutenzione;
3. **costo orario per intervento per tecnico:** stima del costo orario sulla base delle precedenti esperienze con i fornitori.

Si possono calcolare le manutenzioni come segue:

$[N. \text{ interventi medio} * \text{Costo orario per intervento} * N. \text{ di ore ad intervento}]$.

Si fa presente che maggiore è l'obsolescenza di macchinari e arredi, maggiore il numero di interventi di manutenzione che saranno necessari.

Fare riferimento al C.C.N.L. per la stima del costo orario per figura professionale.

B.6 Spese generali

Le spese generali comprendono diverse tipologie di spesa, ad esempio costi per consulenze, commercialista etc.

In tal caso effettuare una stima dei costi in base alle spese sostenute per tali voci, negli anni precedenti. Alternativamente effettuare una stima in base ad una percentuale discrezionale rispetto ai costi sostenuti.

Ad esempio: il 20% dei costi totali sostenuti (costi per le materie prime, spese di trasporto e costo del personale ecc.).

B.7 Canone d'uso dei locali

L'importo corrisposto mensilmente dal Concessionario per l'utilizzo dei locali destinati alla gestione del Servizio.

Tale canone può intendersi comprensivo del canone per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e degli importi relativi alle custodie dei locali (servizi di pulizia e vigilanza)

e delle utenze (fruizione di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua), qualora il Concessionario non voglia installare degli impianti autonomi.

B.8 Assicurazioni

Tale voce ricomprende diversi tipi di assicurazioni: RCT, furto incendio ecc.

In tal caso effettuare una stima dei costi in base alle spese sostenute per tali voci, negli anni precedenti.

C. Margine Operativo Lordo

Il Margine Operativo Lordo (MOL) è calcolato come differenza tra i ricavi ed i costi operativi, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{Ricavi (A)} - \text{Costi operativi (B)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_BAR".

D. Ammortamento

L'ammortamento è il procedimento amministrativo- contabile per ripartire il costo di talune immobilizzazioni a vita definita, sia materiali sia immateriali, in un dato numero d'esercizi futuri, in linea con il principio contabile della competenza economica delle componenti reddituali, secondo cui non è possibile imputare un bene che viene utilizzato in più esercizi interamente all'esercizio in cui è stato acquistato.

Tale procedimento permette, dunque, di ripartire il costo degli investimenti, che nel tempo subiscono un deprezzamento nel valore, provocato da logorio fisico ovvero obsolescenza tecnica, in più esercizi.

L'ammortamento deve essere contabilizzato nel bilancio delle imprese, per valutare correttamente il conto economico e il patrimonio dell'impresa e per ricostituire nel tempo il valore dei beni capitali, anche ai fini della loro sostituzione.

La procedura di ammortamento, dunque, prevede che il costo venga ripartito in più esercizi in ragione della loro durata economica. Il costo del bene viene suddiviso in quote, il cui numero varia in funzione del numero di esercizi in cui il bene (es. macchinario ecc.) sarà utilizzato.

Oggetto dell'ammortamento possono essere:

- le **immobilizzazioni materiali**, ovvero l'insieme di tutti i fattori produttivi ad utilità pluriennale fisicamente tangibili (ad esempio macchinari, impianti, arredi ecc.);
- le **immobilizzazioni immateriali**, come l'insieme di tutti i fattori produttivi ad utilità pluriennale non fisicamente tangibili (ad esempio brevetti e marchi, diritti di utilizzo di opere dell'ingegno, costi di ricerca e sviluppo, costi di pubblicità ecc.).

In questa sede, ai fini del calcolo degli ammortamenti nel PEF, verranno considerati solo le immobilizzazioni materiali, in particolare:

Descrizione	Costo (€)
Macchinari per cucina	...
Arredi per allestimento del bar	...
...	...

L'ammortamento viene calcolato come segue:

1. **quota ammortamento macchinari/arredi:**

$$\left[\frac{\text{Costo macchinari/arredi}}{\text{N.anni della concessione o durata utile del bene}} \right];$$

2. **quota di ammortamento annuo:** $[\sum \text{quota di ammortamento per ogni bene}]$.

Per ogni macchinario e/o arredi, bisogna calcolare la quota di ammortamento specifica, in quanto potrebbe variare la durata utile del bene. E' possibile considerare come durata utile del bene, il numero di anni della concessione, supponendo che l'operatore economico utilizzerà tali beni solo per la concessione oggetto dell'appalto.

Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "AMMORTAMENTO".

E. Margine Operativo Netto

Il Margine Operativo Netto è calcolato come differenza tra il Margine Operativo Lordo (MOL) e la somma degli ammortamenti, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{MOL (C)} - \text{Ammortamenti (D)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_BAR".

F. Oneri finanziari

Gli oneri finanziari di competenza dell'esercizio corrispondono a quanto è maturato nell'esercizio al netto dei relativi risconti. In particolare, in questa sede potrebbero riguardare interessi e sconti passivi su finanziamenti ottenuti da banche ed altri istituti di credito, comprese le spese bancarie e accessorie.

Considerando la fattispecie in cui l'operatore economico fa ricorso ad un mutuo bancario, da estinguere alla fine della durata della concessione, per l'acquisto dei macchinari e gli arredi necessari all'espletamento del servizio di gestione del bar. In questa fattispecie gli oneri finanziari dell'esercizio vengono calcolati anno per anno, per tutta la durata della concessione, considerando l'importo residuo da pagare alla banca o istituto di riferimento.

Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "ONERI FINANZIARI", in cui vengono forniti gli interessi anno per anno per tutta la durata della concessione, considerata di 9 anni.

G. Utile ante imposte

L'Utile ante imposte è calcolato come differenza tra il Margine Operativo Netto e gli oneri finanziari, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{Margine Operativo Netto (E)} - \text{Oneri finanziari (F)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_BAR".

H. Imposte e Tasse

In questa voce si considerano l'IRES (Imposta sul Reddito delle Società), pari al 24%, e l'IRAP (Imposta Regionale sulle attività produttive), pari al 3,9%, che gravano sull'utile ante imposte.

La voce "Imposte e Tasse" (H) sarà dunque calcolata come **la somma dei costi derivanti dall'applicazione dell'aliquota IRES e l'aliquota IRAP sulle rispettive basi imponibili, come calcolato nei punti H.1 e H.2 sottostanti.**

H.1 IRES

L'IRES si applica all'Utile ante imposte (base imponibile), qualora sia positivo. Dunque, si calcola: $[\text{Utile ante imposte (G)} * \text{IRES}]$

H.2 IRAP

L'IRAP si applica alla differenza tra:

- il valore della produzione di cui alla lettera A) dello schema di conto economico;
- i costi della produzione di cui alla lettera B), con esclusione delle seguenti voci, disciplinate dal codice civile:
 - 9 costi per il personale;
 - 10 lett. c) altre svalutazioni delle immobilizzazioni;
 - 10 lett. d) svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide;
 - 12 accantonamenti per rischi;
 - 13 altri accantonamenti.

Dunque, facendo riferimento alle voci del PEF, il calcolo dell'IRAP sarà effettuato come segue:

$$[\text{Ricavi (A)} - (\text{Costi (B)} - \text{Costo del personale (B.4)})] * (\text{IRAP})$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_BAR".

I. Utile netto

L'Utile netto è calcolato come differenza tra l'Utile ante imposte e le imposte e tasse, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{Utile ante imposte (G)} - \text{Imposte e Tasse (H)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_BAR".

Il Servizio di Distribuzione automatica

A. Ricavi

I ricavi totali annuali, nella gestione del servizio di ristorazione inerente ai distributori automatici, corrispondono interamente al fatturato medio annuo.

Di seguito viene fornito un dettaglio per la stima del fatturato.

A.1 Fatturato

Il fatturato medio annuo viene stimato attraverso una serie di indicatori:

1. **numero di consumatori potenziali giornalieri**, ipotizzando una percentuale del bacino d'utenza: $[X\% * (\text{Tot. Alunni} + \text{Tot. Dipendenti})]$. La scelta della percentuale dipende dall'eventuale concorrenza con i distributori automatici, in questa casistica la fonte di concorrenza principale è il bar, inoltre, l'eventuale scelta dei consumatori di utilizzare prodotti portati dall'esterno (casa, bar esterno ecc.); dunque si potrebbe immaginare di calcolare come percentuale il 70% del bacino d'utenza;
2. **numero di erogazione presuntive giornaliere**, ipotizzando un numero medio giornaliero per utente, in maniera discrezionale, ad esempio 3 erogazioni per consumatore al giorno, ovvero utilizzare dati storici;
3. **numero di giorni lavorativi l'anno**, ipotizzare il numero di giorni lavorativi, considerando ad esempio i giorni previsti da calendario scolastico;
4. **numero di erogazioni presuntive complessive** (annuali), come prodotto tra il punto 1, 2 e 3: $[\text{N. erogazioni giornaliere} * \text{N. giorni lavorativi l'anno} * \text{N. consumatori potenziali}]$;
5. il **prezzo medio per prodotto** erogato, calcolato come media aritmetica dei prezzi dei prodotti stabiliti a listino, con l'aggiunta dell'IVA:
$$\left[\frac{\sum \text{Prezzo singolo prodotto offerto}}{\text{N. prodotti offerti}} \right];$$
6. il **fatturato medio annuo** è dunque calcolato come il prodotto fra il prezzo medio, calcolato al punto 5 ed il numero delle vendite complessive, di cui al punto 4: $[\text{Prezzo medio prodotto} * \text{N. erogazioni complessive}]$.

Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "DISTRIBUTORI_DETAGLIO_RICAVI".

B. Costi

I costi operativi sono calcolati come somma di:

1. Costi per prodotti;
2. Spese di trasporto;
3. Costo del personale;
4. Utenze
5. Spese generali;

Canone d'uso dei locali. Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "DISTRIBUTORI_DETAGLIO COSTI".

Di seguito viene fornito un dettaglio.

B.1 Costo per prodotti

Il costo dei prodotti è stato stimato come somma dei costi dei prodotti, con e senza marca, considerate le rispettive quantità presuntive, previste per singola tipologia di prodotto, ovvero:

$$[[\Sigma(\text{Costo dei prodotti (con o senza marca)} * \text{Quantità presuntive})]$$

B.2 Spese di trasporto

Le spese di trasporto sono state calcolate ipotizzando una stima delle consegne:

1. **numero di consegne**, ipotizzare una stima in base ai livelli di servizio individuati nel Capitolato Tecnico, ad esempio 1 consegna prevista al giorno: [N. consegne previste a settimana * N. settimane lavorative]
Per il calcolo delle settimane lavorative, fare riferimento al numero dei giorni lavorativi calcolati al punto 3 del paragrafo A.1;
2. **costo spese di trasporto per consegna**, ipotizzare una stima del costo medio delle spese di trasporto previste per consegna;
3. **costo spese di trasporto complessive**, calcolare come prodotto tra il numero di consegne, calcolato al punto 1, e il costo delle spese di trasporto per consegna, calcolato al punto 2: [Spese di trasporto * N. consegne stimate].

Si fa presente che, nel caso dei prodotti offerti nel distributore automatico, questo può essere comprensivo anche dei costi di trasporto. In tal caso, non bisogna considerare la voce "Spese di trasporto" nella compilazione del PEF di massima.

B.3 Costo del personale

Il costo del personale è calcolato come somma del costo per rifornimento e costo per la manutenzione.

B.3.1 Costo per rifornimento

Il costo del personale viene ricavato secondo una serie di ipotesi:

1. l'arco di tempo per rifornimento per distributore (es. 1 ora);
2. frequenza di interventi giornaliera per distributore (es. 1 volta al giorno);
3. numero di giorni lavorativi l'anno;
4. il costo orario del personale addetto al rifornimento;
5. numero di distributori.

Il costo del personale viene calcolato secondo la seguente formula:

$[N. \text{ ore per intervento} * N. \text{ interventi} * \text{Costo orario} * N. \text{ distributori} * N. \text{ giorni lavorativi annui}]$.

Descrizione	N. ore per intervento	N. interventi giornalieri	N. giorni lavorativi annui	Costo orario per addetto (€)
Distributore bevande calde
Distributore snack

Fare riferimento al C.C.N.L. per la stima del costo orario per figura professionale.

B.3.2 Manutenzione

I costi di manutenzione vanno stimati sulla base della tipologia di distributori automatici previsti per la gestione del servizio, e all'obsolescenza degli stessi.

Il calcolo degli interventi di manutenzione, prevede:

1. **n. di interventi medi a settimana per distributore:** una stima forfettaria del numero di interventi, sulla base dell'obsolescenza dei macchinari;
2. **n. ore previste per singolo intervento:** stima del numero medio di ore necessarie per intervento di manutenzione;
3. **costo orario per intervento per tecnico:** stima del costo orario sulla base delle precedenti esperienze con i fornitori;

4. **numero di settimane:** calcolare sulla base dei giorni lavorativi stimati, le settimane di lavoro;
5. **numero dei distributori.**

Si possono calcolare le manutenzioni come prodotto degli indicatori calcolati al punto 1, 2, 3, 4 e 5 considerando il numero di distributori e di settimane lavorate, calcolate ai punti precedenti:

$[N. \text{interventi medio} * \text{Costo orario per intervento} * N. \text{di ore ad intervento} * \text{Settimane lavorative} * N. \text{distributori}]$.

Si fa presente che maggiore è l'obsolescenza dei distributori automatici, maggiore il numero di interventi di manutenzione che saranno necessari.

B.5 Utenze

Indicare una stima della spesa per utenze, sulla base delle bollette dei precedenti mesi, considerata solo nel caso queste non siano comprese nel canone d'uso dei locali.

Tali spese sono presenti solo nel caso in cui il concessionario voglia installare un impianto autonomo.

Qualora la volontà dell'Istituzione Scolastica fosse di considerarlo come costo compreso nel Canone d'uso dei locali (paragrafo B.7), togliere tale voce dal PEF di massima.

B.6 Spese generali

Le spese generali comprendono diverse tipologie di spesa, ad esempio costi per consulenze, commercialista etc.

In tal caso effettuare una stima dei costi in base alle spese sostenute per tali voci, negli anni precedenti. Alternativamente effettuare una stima in base ad una percentuale discrezionale rispetto ai costi sostenuti.

Ad esempio: il 10% dei costi totali sostenuti (costi per le materie prime, spese di trasporto e costo del personale ecc.).

B.7 Canone d'uso dei locali

L'importo corrisposto mensilmente dal Concessionario per l'utilizzo dei locali destinati alla gestione del Servizio.

Tale canone può intendersi comprensivo del canone per l'occupazione dello spazio pubblico in uso e degli importi relativi alle custodie dei locali (servizi di pulizia e vigilanza)

e delle utenze (fruizione di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua), qualora il Concessionario non voglia installare degli impianti autonomi.

C. Margine Operativo Lordo

Il Margine Operativo Lordo (MOL) è calcolato come differenza tra i ricavi ed i costi operativi, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{Ricavi (A)} - \text{Costi operativi (B)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato “PEF_DISTRIBUTORI AUTOMATICI”.

D. Ammortamento

L'ammortamento è il procedimento amministrativo-contabile per ripartire il costo di talune immobilizzazioni a vita definita, sia materiali sia immateriali, in un dato numero d'esercizi futuri, in linea con il principio contabile della competenza economica delle componenti reddituali, secondo cui non è possibile imputare un bene che viene utilizzato in più esercizi interamente all'esercizio in cui è stato acquistato. Tale procedimento permette, dunque, di ripartire il costo degli investimenti, che nel tempo subiscono un deprezzamento nel valore, provocato da logorio fisico ovvero obsolescenza tecnica, in più esercizi.

L'ammortamento deve essere contabilizzato nel bilancio delle imprese, per valutare correttamente il conto economico e il patrimonio dell'impresa e per ricostituire nel tempo il valore dei beni capitali, anche ai fini della loro sostituzione.

La procedura di ammortamento, dunque, prevede che il costo venga ripartito in più esercizi in ragione della loro durata economica. Il costo del bene viene suddiviso in quote, il cui numero varia in funzione del numero di esercizi in cui il bene (es. macchinario ecc.) sarà utilizzato.

Oggetto dell'ammortamento possono essere:

- le **immobilizzazioni materiali** ovvero l'insieme di tutti i fattori produttivi ad utilità pluriennale fisicamente tangibili (ad esempio macchinari, impianti ecc.);
- le **immobilizzazioni immateriali** come l'insieme di tutti i fattori produttivi ad utilità pluriennale non fisicamente tangibili (ad esempio brevetti e marchi, diritti di utilizzo di opere dell'ingegno, costi di ricerca e sviluppo, costi di pubblicità ecc.).

In questa sede, ai fini del calcolo degli ammortamenti nel PEF, verranno considerati solo le immobilizzazioni materiali, in particolare a titolo esemplificativo e non esaustivo:

Descrizione	Dimensioni	Costo (€)
Distributore bevande calde
Distributore snack
...

L'ammortamento viene calcolato come segue:

3. **quota ammortamento distributori:**
- $$\left[\frac{\text{Costo distributori automatici}}{\text{N.anni durata della concessione o durata utile del bene}} \right];$$
4. **quota di ammortamento annuo:** $[\sum \text{quota di ammortamento per ogni bene}]$.

Per semplificare si può ipotizzare che tutti i distributori automatici abbiano la stessa vita utile. Nel caso in cui alcuni distributori non siano nuovi, calcolare la quota di ammortamento specifica per distributore, in quanto la vita utile del bene risulterebbe diversa, ovvero utilizzare come durata utile il numero di anni della concessione, supponendo che l'operatore economico utilizzerà tali beni solo per la concessione oggetto dell'appalto.

Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "AMMORTAMENTO".

E. Margine Operativo Netto

Il Margine Operativo Netto è calcolato come differenza tra il Margine Operativo Lordo (MOL) e la somma degli ammortamenti, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{MOL (C)} - \text{Ammortamenti (D)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_DISTRIBUTORI AUTOMATICI".

F. Oneri finanziari

Gli oneri finanziari di competenza dell'esercizio corrispondono a quanto è maturato nell'esercizio al netto dei relativi risconti. In particolare, in questa sede potrebbero

riguardare interessi e sconti passivi su finanziamenti ottenuti da banche ed altri istituti di credito, comprese le spese bancarie e accessorie.

Considerando la fattispecie in cui l'operatore economico fa ricorso ad un mutuo bancario, da estinguere alla fine della durata della concessione, per l'acquisto dei macchinari e gli arredi necessari all'espletamento del servizio di gestione del bar. In questa fattispecie gli oneri finanziari dell'esercizio vengono calcolati anno per anno, per tutta la durata della concessione, considerando l'importo residuo da pagare alla banca o istituto di riferimento.

Si fa presente che tali voci si possono ritrovare nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, nel foglio denominato "ONERI FINANZIARI", in cui vengono forniti gli interessi anno per anno per tutta la durata della concessione, considerata di 9 anni.

G. Utile ante imposte

L'Utile ante imposte è calcolato come differenza tra il Margine Operativo Netto e gli oneri finanziari, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{Margine Operativo Netto (E)} - \text{Oneri finanziari (F)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_DISTRIBUTORI AUTOMATICI".

H. Imposte e Tasse

In questa voce si considerano l'IRES (Imposta sul Reddito delle Società), pari al 24%, e l'IRAP (Imposta Regionale sulle attività produttive), pari al 3,9%, che gravano sull'utile ante imposte.

La voce "Imposte e Tasse" (H) sarà dunque calcolata come **la somma dei costi derivanti dall'applicazione dell'aliquota IRES e l'aliquota IRAP sulle rispettive basi imponibili, come calcolato nei punti H.1 e H.2 sottostanti.**

H.1 IRES

L'IRES si applica all'Utile ante imposte (base imponibile), qualora sia positivo. Dunque, si calcola: $[\text{Utile ante imposte (G)} * \text{IRES}]$

H.2 IRAP

L'IRAP si applica alla differenza tra:

- il valore della produzione di cui alla lettera A) dello schema di conto economico;
- i costi della produzione di cui alla lettera B), con esclusione delle seguenti voci, disciplinate dal codice civile:
 - 9 costi per il personale;
 - 10 lett. c) altre svalutazioni delle immobilizzazioni;
 - 10 lett. d) svalutazione dei crediti compresi nell'attivo circolante e delle disponibilità liquide;
 - 12 accantonamenti per rischi;
 - 13 altri accantonamenti.

Dunque, facendo riferimento alle voci del PEF, il calcolo dell'IRAP sarà effettuato come segue:

$$[\text{Ricavi (A)} - (\text{Costi (B)} - \text{Costo del personale (B. 3)})] * (\text{IRAP})$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_DISTRIBUTORI AUTOMATICI".

I. Utile netto

L'Utile netto è calcolato come differenza tra l'Utile ante imposte e le imposte e tasse, di cui ai paragrafi precedenti:

$$[\text{Utile ante imposte (G)} - \text{Imposte e Tasse (H)}]$$

Si fa presente che tali voci fanno riferimento, nel *format* per la predisposizione del PEF di massima, al foglio denominato "PEF_DISTRIBUTORI AUTOMATICI".