



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE RISORSE FINANZIARIE, UMANE E RETI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

**Procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di
Bar-Ristoro interno del Liceo "Torricelli-Ballardini" di Faenza.**

LOTTO 3

**Per la durata di 5 anni
(da settembre 2024 ad agosto 2029)**

ALLEGATO PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO di massima

Introduzione

Il presente documento ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima del progetto per ciascun lotto e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte. È rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione di eventuali investimenti attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

La Provincia di Ravenna intende procedere con un nuovo affidamento in concessione del servizio di Bar – ristoro interno ai locali scolastici della durata di anni 5 (cinque), suddiviso in 3 lotti, per le sedi dei seguenti istituti di istruzione secondaria superiore:

- Liceo Scientifico “A. Oriani” - Via Cesare Battisti, 2 - Ravenna
- I.P.S.I.A. “Callegari- Olivetti” - Via Umago, 18 – Ravenna
- Liceo “Torricelli-Ballardini” - Via S. Maria Dell'Angelo 48 – Faenza RA

Lo scopo del documento è di verificare le condizioni per la fattibilità finanziaria del progetto nell'ipotesi di affidamento dei servizi in oggetto ad un soggetto gestore (il Concessionario) tramite la procedura indicata ai sensi della vigente normativa. Le elaborazioni effettuate hanno lo scopo di individuare il valore congruo dei ricavi attesi di gestione necessari per il raggiungimento dell'equilibrio economico e finanziario del progetto (definito all'art. 177, c. 5, del D.Lgs. 36/2023). Nei contratti di concessione, come definiti all'art. 176 e ss del D.lgs. n. 36/2023 e all'art. 2 comma 1 lett. c) dell'All. I al Codice, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo, come definito all'art. 177 del d.lgs. n. 36/2023, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario. Le variazioni devono essere, in ogni caso, in grado di incidere significativamente sul valore attuale netto dell'insieme degli investimenti, dei costi e dei ricavi del concessionario (art. 177, c. 4, del D.Lgs.36/2023). In tale ottica, ma anche al fine di agevolare la partecipazione alla procedura negoziata e consentire la formulazione di un'offerta consapevole da parte dei concorrenti, l'Ente ha redatto il presente piano economico finanziario di massima sulla base dei dati a disposizione rispetto all'esperienza degli anni passati e del canone annuo posto a base di gara. Le principali norme di riferimento che regolano la procedura di affidamento sono quelle contenute nel citato D.Lgs. 36/2023 e più specificatamente nel libro IV, Parte II, Titoli I e II.

Il contesto socio-economico

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni, del corpo docente e del personale amministrativo, tecnico ed ausiliario (“personale ATA”) delle varie sedi scolastiche, nonché degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno delle sedi stesse.

L'uso del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale mancato utilizzo.

L'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

Pertanto, il Concessionario, assumendosi il rischio operativo, non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

I concorrenti in sede di elaborazione del proprio piano economico finanziario dovranno tenere conto, in particolare, del fatto che il servizio sarà affidato in regime di concessione e che, di conseguenza, i parametri di riferimento sono influenzati in misura prevalente dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione del servizio. I ricavi indicati, pertanto, non impegnano in alcun modo l'Ente e non costituiscono alcuna garanzia di introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio.

Salvo quanto stabilito dall'art. 192 del D. Lgs. 36/2023, le variazioni che potranno intervenire non potranno dar luogo a rivalsa da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

LOTTO 3 - Liceo "Torricelli-Ballardini" - Faenza RA

Gli utenti del Bar-Punto di Ristoro sono, principalmente, gli alunni, il corpo docente e il personale amministrativo, tecnico ed ausiliario ("personale ATA") delle varie sedi scolastiche per un totale medio negli anni di circa 64.470 consumazioni all'anno (ipotizzando che il 35% dell'utenza alunni/personale scolastico accede al servizio **anche in seguito alla contemporanea presenza di distributori automatici all'interno dell'istituto**) con una spesa pro-capite media giornaliera di circa € 2,00 (due euro) determinata prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti. Si precisa che il numero di consumazioni sopra riportate deriva da una stima presuntiva di consumazioni medie che potrebbero avvenire nel corso di 1 anno preso come campione di riferimento.

GG (a)	UTENTI POTENZIALI (studenti) (b)	% CONSUMATORI (c)	N. CONSUMI ANNUALI $d = a \times b \times c$	SPESA MEDIA UNITARIA (e)	FATTURATO ANNUO (al lordo iva 10%) $f = d \times e$	FATTURATO ANNUO al netto iva
200	921	35 %	64.470	€ 2,00	€ 128.940,00	€ 117.200,00

Preme evidenziare, infatti, che i dati sopra forniti sono meramente indicativi e soggetti a variazione.

Inoltre, qualora, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, si verificasse una significativa diminuzione dei consumi degli alimenti e delle bevande erogati nell'ambito della concessione rispetto ai dati stimati nel presente documento, il concessionario potrà richiedere una riduzione del canone concessorio, limitatamente al periodo interessato dalla variazione, che verrà valutata dal concedente, al fine di ristabilire l'equilibrio economico-finanziario della concessione.

Costo del personale

Per quanto attiene alla manodopera necessaria all'attivazione della concessione dei servizi oggetto d'appalto, è stata stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6^o livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore giornaliere pari a 6,5 (sei ore e trenta minuti) dalle 7:30 alle 14:00 nei giorni dal lunedì al sabato, coadiuvata da una cassiera (5^o livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 4 (quattro) nei giorni dal lunedì al sabato, quale supporto nella fase di maggiore affluenza degli utenti (intervallo dalle lezioni) nonché nella fase di realizzazione delle preparazioni "calde". È stato inoltre stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6^o livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore settimanali pari a 9 (nove) nei pomeriggi in cui sono previste attività didattico-formative, con orario comunque da concordare, comunque, con l'Istituto scolastico.

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle tabelle contenute nel Decreto Direttoriale nr. 44/2019 della Direzione Generale dei rapporti di lavoro e delle relazioni industriali del

Ministero e delle Politiche Sociali, riferite alla contrattazione nazionale e al periodo di dicembre 2021, uniche attualmente in vigore.

La stima così effettuata, riassunta nelle tabelle sottostanti, restituisce un valore stimato complessivo della manodopera pari a 46.600,00 euro all'anno.

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI				
Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV				
COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI				
PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO				
DICEMBRE 2021				
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 5^ LIVELLO - CASSIERA				19,21
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 6^ LIVELLO - Commis di cucina sala e bar				18,17
PERSONALE BAR	ORE LAVORO SETTIMANALI	SETTIMANE LAVORO A.S.	COSTO ORARIO	COSTO LAVORO ANNUO
Commis di cucina sala e bar	39	35	18,17	24.800
Cassiera	24	35	19,21	16.100
Commis di cucina sala e bar	9	35	18,17	5.700

TOTALE ANNUO 46.600,00

Costo per le materie prime

Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci è stato stimato, specie per aumento continuo del costo delle materie prime derivante dal contesto storico attuale, nella percentuale di circa il 30% del fatturato.

Utenze

I costi per utenze sono stimati sulla base di quanto addebitato a tale titolo dalla Provincia di Ravenna al Concessionario uscente con riferimento al periodo 2022-2023.

Servizi, consulenze, pubblicità, manutenzione, ecc.

Vengono stimati indicativamente pari al 5% del fatturato.

Ammortamento beni materiali

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari a circa 12.000 euro, determinate considerando il prezzo mediamente applicato sul mercato per l'acquisto di arredi e attrezzature completi per punto Bar.

Il Piano ammortamento è stato stimato in 5 anni relativi alla durata della Concessione.

Ammortamento beni immateriali

Non risultano, allo stato attuale, beni immateriali da ammortizzare.

Tasse

Non risultano stimate in quanto strettamente legate alla natura giuridica e alla specifica posizione fiscale dell'operatore economico.

CONTO ECONOMICO		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	TOTALE
+ Fatturato (ricavi delle vendite e prestazione)		117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	586.000,00
(A) Ricavi Totali		117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	117.200,00	586.000,00
- Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci (30% del fatturato)		35.200,00	35.200,00	35.200,00	35.200,00	35.200,00	176.000,00
- Spese di trasporto							-
- Utenze		3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	3.500,00	17.500,00
- Costo del personale		46.600,00	46.600,00	46.600,00	46.600,00	46.600,00	233.000,00
- Manutenzione (1% del fatturato)		1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	6.000,00
- Spese generali (consulenze etc) (5% del fatturato)		5.900,00	5.900,00	5.900,00	5.900,00	5.900,00	29.500,00
- Assicurazioni		500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	2.500,00
- Canone d'uso dei locali		11.700,00	11.700,00	11.700,00	11.700,00	11.700,00	58.500,00
- Oneri diversi di gestione							-
(B) Costi operativi totali		91.200,00	91.200,00	91.200,00	91.200,00	91.200,00	456.000,00
(C) Margine operativo lordo (A) - (B)		26.000,00	26.000,00	26.000,00	26.000,00	26.000,00	130.000,00
- Ammortamento beni materiali		2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
- Ammortamento beni immateriali							-
(D) Totale ammortamenti e accantonamenti		2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	12.000,00
(E) Margine operativo netto		23.600,00	23.600,00	23.600,00	23.600,00	23.600,00	118.000,00
- Oneri finanziari							-
(G) Utile ante imposte		23.600,00	23.600,00	23.600,00	23.600,00	23.600,00	118.000,00
- Imposte e tasse		-	-	-	-	-	-
IRES (24%)							-
IRAP (3,9%)							-
(H) Utile netto		10.200,00	10.200,00	10.200,00	10.200,00	10.200,00	51.000,00