



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA FINANZIARIA,
RISORSE UMANE, RETI E SISTEMI INFORMATIVI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

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

LOTTO 2

CIG:

Per la durata di 5 anni

(da settembre 2024 al 31/08/2029)

PROGETTO DEL SERVIZIO

(ART. 41, C. 12 D-LGS. 36/2023)

Redatto da:
Servizio Provveditorato

1. Premessa

La Provincia di Ravenna intende avviare, ai sensi dell'allegato II.1 articolo 2, una indagine di mercato finalizzata ad individuare idonei operatori economici da invitare a successiva procedura negoziata, ai sensi dell'art. 187 del D. lgs 36/2023 per l'affidamento in concessione del servizio di Bar – ristoro interno ai locali scolastici per le sedi dei seguenti istituti di istruzione secondaria superiore:

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

2. Normativa di riferimento

Il comma 12 dell'art. 41 del D. lgs 36/2023 (Codice dei contratti pubblici) prevede che per gli appalti di forniture e servizi la progettazione sia articolata, di regola, in un unico livello e che sia predisposta dalle stazioni appaltanti, mediante propri dipendenti in servizio.

L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del progetto, stabilisce che il progetto deve contenere una relazione tecnico- illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio, le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, il prospetto economico per l'acquisizione dei servizi, il capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Con il presente progetto si intende, pertanto, dare piena applicazione alla suddetta disciplina progettando la fornitura in oggetto ai sensi dell'art. 41 del Codice.

3. Relazione tecnico - illustrativa

Al Servizio Provveditorato, nell'ambito delle proprie competenze gestionali, competono le procedure per l'acquisizione di beni e servizi.

Con l'entrata in vigore del nuovo Codice dei contratti pubblici (D.lgs.36/2023) e del nuovo sistema di qualificazione delle stazioni appaltanti, gli Istituti scolastici si trovano nell'impossibilità di provvedere autonomamente all'affidamento e all'esecuzione delle concessioni dei servizi di cui sopra, se privi della necessaria qualificazione (art. 5, comma 5, dell'allegato II.4 al D.lgs. 36/2023); per tale motivazione, gli Istituti Scolastici medesimi hanno provveduto a delegare a questa Provincia la gestione di tutte le fasi della procedura di affidamento (programmazione, progettazione e redazione degli atti di gara, affidamento, ed esecuzione del contratto).

Il servizio Provveditorato ha, quindi, proceduto a suddividere l'affidamento in concessione del servizio di Bar-Ristoro scolastico in n. 2 lotti:

- LOTTO 1 – Sedi Liceo Scientifico “Oriani” di Ravenna;

- LOTTO 2 – Sedi Liceo “Torricelli-Ballardini” di Faenza.

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; in particolare, il servizio bar presuppone l'approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature e la pulizia e il riassetto di tutti i locali di pertinenza utilizzati per l'espletamento del servizio.

Questo Progetto di Servizio fa riferimento al LOTTO n. 2

I locali da destinare a punto di ristoro/bar, presso la Sede Centrale del Liceo Scientifico “Torricelli-Ballardini” Via s. Maria dell'Angelo n.48 a Faenza, sono di proprietà della Provincia di Ravenna; il servizio potrà estendersi anche alle succursali dell'Istituto:

- Sede Liceo Classico – Via S. Maria dell'Angelo n.1 – Faenza;
- Sede Liceo Artistico – Via Baccarini n.17 – Faenza;
- Sede Liceo Linguistico – Via Pascoli n.4 – Faenza

come previsto e disciplinato all'art 16 del Capitolato Speciale.

Oltre al locale-bar il concessionario avrà a disposizione un locale ad uso magazzino, uno spogliatoio ed un servizio igienico così come identificati nell'allegata planimetria (allegato 1).

4. Contesto SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni.

In particolare, possono usufruire del bar anche le persone esterne occasionalmente presenti nell'Istituto quali ad esempio addetti alla manutenzione, partecipanti ad iniziative dell'Istituto nonché i genitori in visita.

Si fa presente che i dati relativi al numero di alunni, docenti e personale ATA, relativi all'anno scolastico [2024/2025] **per la sola Sede Centrale**, sono i seguenti:

Numero alunni iscritti	710
Numero docenti	183
Numero personale ATA	28

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

Il servizio bar dovrà osservare un orario confacente alle esigenze dell'Istituto e quindi:

- dal lunedì al sabato dalle ore 07:30 alle ore 14:00;
- al pomeriggio in cui sono previste attività didattico-formative, almeno fino alle ore 15:00;
- nelle giornate degli Scrutini fino alle ore 17:00, comunque da concordare con l'amministrazione del Liceo.

Nel periodo degli esami di stato **si chiede la chiusura del bar nelle giornate delle prove scritte.**

La sospensione del Servizio è indicativamente prevista nei seguenti periodi:

- Dal termine degli Esami di Stato fino al 31 agosto;
- Durante gli ulteriori periodi di sospensione dell'attività didattica stabiliti dal calendario scolastico interno dell'Istituto.

5. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008

Dall'analisi delle caratteristiche e delle modalità operative del servizio sono state riscontrate limitate situazioni di rischio interferenziale la cui eliminazione e/o riduzione può essere ottenuta con semplici misure di tipo organizzativo e/o comunicative che non comportano oneri aggiunti di una certa rilevanza, come risulta dal “Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze” – DUVRI - ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008 che sarà allegato alla documentazione di gara. Tale documento potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

Pertanto i relativi costi per la sicurezza sono da ritenersi pari a 0,00.

Ai sensi dell'art. 95 comma 10, l'operatore dovrà indicare, nell'offerta economica, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

6. Durata dell'affidamento

La concessione ha la durata di anni 5 (cinque) 60 mesi, con decorrenza dalla data del Verbale di consegna del servizio (data presunta settembre 2024).

7. Valore stimato della concessione

Ai sensi dell'art. 179 del D. lgs. 36/2023 il valore stimato della concessione è costituito dal fatturato totale presunto del concessionario, generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

In questo caso, non avendo dati certi di fatturato, il valore è stimato dall'amministrazione aggiudicatrice nel seguente modo:

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

La spesa media unitaria è stata determinata prendendo in considerazione i prezzi medi delle somministrazioni delle principali tipologie di prodotti. La percentuale dei consumatori, pari al 35% degli utenti potenziali, è stata stimata **considerando la contemporanea presenza di distributori automatici all'interno dell'istituto.**

In base a questo calcolo, **il valore stimato della concessione** per l'intero periodo contrattuale (5 anni) è stato quantificato, dunque, in € **586.000,00** (**117.200,00 x 5**) iva esclusa.

8. Costi manodopera (art. 41 commi 13 e 14)

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[^] 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[^] 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".

E' stato inoltre stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] 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

9. Attrezzature e arredi

Come meglio dettagliato agli artt. 18.1 e 18.2 del Capitolato speciale, il locale da adibire a posto di ristoro è attualmente dotato degli arredi e delle attrezzature di proprietà del precedente concessionario (che ha cessato l'attività da febbraio 2020 causa Covid).

Resta facoltà del concessionario subentrante negoziare con il concessionario uscente per disporre dell'attrezzatura e/o arredamento di proprietà del concessionario uscente.

Ogni altro arredo o apparecchiatura necessari al funzionamento del posto di ristoro dovranno essere forniti a completa cura e spese da parte del concessionario al quale competeranno anche tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto.

10. Servizio Ristoro volante

Il Concessionario avrà la facoltà di fornire, a proprie cure e spese, il servizio di ristoro “volante” presso le succursali:

- Sede liceo classico – Via Santa Maria dell’Angelo,1 Faenza
- Sede liceo linguistico – Via Pascoli,4 Faenza
- Sede liceo artistico Ballardini – Via Baccarini,17 Faenza

Tale servizio, che non comporta l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente, deve prevedere la consegna, presso le succursali suddette dell’Istituto Scolastico, in concomitanza con l’intervallo, di prodotti alimentari freschi quali ad esempio panini freschi, focacce e pizzette di produzione e/o preparazione della ditta aggiudicataria.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) come definita all’articolo 13.1 del Capitolato e alle caratteristiche qualitative meglio disciplinate all’articolo 13 del medesimo Capitolato.

11. Canone di concessione

L’aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, dovrà corrispondere alla Provincia di Ravenna, quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo BAR, un canone posto a base di gara e stimato su base annua in **euro 6.000,00** (seimila), oggetto di rialzo in sede di Offerta Economica del Concorrente.

Sono a carico del gestore le spese relative ai consumi di luce mentre quelle di acqua e riscaldamento si intendono compensate attraverso la corresponsione del canone di concessione. Per il rimborso alla Provincia dei consumi dell’energia elettrica sono installati appositi contatori divisionali le cui letture verranno rilevate una volta all'anno.

12. Quadro economico

Il servizio non prevede alcun corrispettivo a carico dell’Amministrazione in quanto l’affidatario sarà remunerato dal costo delle consumazioni effettuate dall’utenza;

L'unico onere a carico dell'Amministrazione, pertanto, è il contributo di gara da versare a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021, pari ad € 660,00

I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati in € 0,00.

13. Piano economico finanziario

Il concorrente dovrà elaborare sulla base del modello predisposto dalla PROVINCIA DI RAVENNA un Piano economico finanziario di gestione della concessione uso servizio, secondo il proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio.

Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Questo trasferimento di rischi a carico del concessionario, costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Il piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:

1. l'importo dei ricavi presunti;
2. costi di gestione, declinati per singola voce;
3. ammortamenti;
4. costo del personale;
5. utile d'impresa.

14. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Per l'analisi dettagliata delle condizioni e le modalità di esecuzione del servizio si rimanda a quanto indicato nel Capitolato speciale e nella documentazione di gara ivi richiamata.

Ravenna, 19/08/2024

IL RUP
Dott. Andrea Minghetti