

## REGIONE ABRUZZO - GIUNTA REGIONALE

### SERVIZIO GARE E CONTRATTI

#### CONCESSIONE DEI SERVIZI BAR E DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LE NR.2 SEDI AQUILANE DELLA GIUNTA REGIONALE DI VIA LEONARDO DA VINCI E VIA SALARIA ANTICA EST

#### **AII. D - PIANO ECONOMICO E FINANZIARIO DI MASSIMA**

##### Valore della concessione

La fruizione dei servizi oggetto di concessione, ad uso esclusivo dei dipendenti della Giunta regionale ed assimilati, degli assessori regionali, dei consiglieri regionali nonché dei visitatori preventivamente autorizzati e di altre utenze esterne appositamente autorizzate dalla stazione appaltante è a domanda individuale. Inoltre, parte del personale dipendente potrebbe essere autorizzato a prestare la propria attività lavorativa in regime di smart working. La stima che segue, pertanto, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione regionale e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio in parola, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal Concessionario stesso per la gestione del servizio.

Attualmente si registrano circa 231 dipendenti regionali che hanno come sede lavorativa Palazzo Silone, in via L. Da Vinci e circa 128 che hanno come sede lavorativa via Salaria Antica Est.

Al fine di stimare il valore del presente appalto, secondo quanto riportato agli artt. 35 e 167 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. si è tenuto conto di diversi fattori, primo fra tutti la non obbligatorietà, per i dipendenti regionali, di usufruire dei servizi bar e mensa. Infatti, i buoni pasto elettronici corrisposti direttamente ai dipendenti regionali, del valore unitario di 7 euro, sono spendibili presso i punti vendita di alimentari nonché ristoranti e pizzerie convenzionate con la società che li eroga, distribuiti sul territorio regionale. Altro fattore determinante che impatta sulla stima è la possibilità concessa al dipendente regionale, di spendere in maniera frazionata il buono pasto a mensa o al bar, conservando il residuo per il pasto successivo.

Per Palazzo Silone, si stima:

- per il servizio mensa attivo solo nelle giornate di rientro di martedì e giovedì, la fruizione da parte di un numero di utenti giornalieri pari al 26% dei dipendenti che lavorano in sede;
- per il servizio bar la fruizione di un numero di utenti giornalieri, dal lunedì al venerdì, pari al 65% dei dipendenti che lavorano in sede.

La spesa media stimata è quantificabile, rispettivamente, in 6,00 euro per il pasto fruito presso il locale adibito a mensa e in 1,30 euro per la consumazione al bar.

Per lo stabile di via Salaria Antica Est, per il solo servizio bar e pasti veloci, è stata stimata un'affluenza pari al 59% dei dipendenti che prestano la propria attività lavorativa in questa sede con una spesa media per ciascuna consumazione pari a 4,5 euro.

Di conseguenza, si ritengono plausibili:

- nr. 6.240 pasti annuali effettuati presso la mensa di Palazzo Silone nelle sole giornate di martedì e giovedì con una spesa media per ogni pasto di euro 6,00 (iva al 4% compresa);
- nr. 39.150 consumazioni annuali effettuate presso il bar di Palazzo Silone aventi ognuna una spesa media di euro 1,30 (iva al 4% compresa);
- nr. 19.575 consumazioni annuali effettuate presso il bar della sede di via Salaria Antica Est aventi ognuna una spesa media di euro 4,50 (iva al 4% compresa). La spesa media della consumazione presso il suddetto bar è stata aumentata in quanto, essendo assente in questo stabile il servizio mensa, si è tenuto conto della presenza di consumazioni sostitutive del pasto durante la pausa pranzo (ristorazione veloce).

Le somministrazioni di alimenti e bevande sono state considerate assoggettabili all'aliquota IVA del 4% ai sensi di quanto riportato nella Tabella A, parte II, n. 37, Dpr 633/1972 relativa proprio alle mense aziendali.

	<b>Nr.</b>	<b>SPESA UNITARIA MEDIA STIMATA IVA AL 4% COMPRESA (€)</b>	<b>SPESA ANNUALE STIMATA IVA AL 4% COMPRESA  (€)</b>	<b>SPESA STIMATA RELATIVA A 7 ANNI DI CONCESSIONE IVA AL 4% COMPRESA  (€)</b>
<b>PASTI ANNUALI STIMATI PRESSO LA MENSA DI PALAZZO SILONE</b>	6.240	6,00	37.440,00	262.080,00
<b>CONSUMAZIONI ANNUALI STIMATE PRESSO IL BAR DI PALAZZO SILONE</b>	39.150	1,30	50.895,00	356.265,00
<b>CONSUMAZIONI ANNUALI STIMATE PRESSO IL BAR DELLA</b>	19.575	4,50	88.087,50	616.612,50

SEDE DI VIA ANTICA ARISCHIA				
<b>TOT</b>			<b>176.422,50</b>	<b>1.234.957,50</b>

Il valore complessivo della concessione, riferito a 7 anni di contratto, stimato, ammonta quindi a euro **1.234.957,50 compresa iva al 4% corrisponenti, al netto dell'iva a 1.187.459,13 euro.**

Si precisa che i valori sopra indicati sono presunti e meramente indicativi. L'Amministrazione regionale non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di bar e mensa da parte degli utenti.

### **Stima della manodopera**

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice dei contratti, la stima dei costi della manodopera relativi al presente appalto è stata effettuata considerando i giorni e gli orari di apertura dei due bar, i giorni e gli orari di apertura della mensa nonché i costi orari del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi “*Ristorazione collettiva*”, riportati nelle 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.

Le qualifiche considerate sono i livelli 4<sup>^</sup>, 5<sup>^</sup> e 6<sup>^</sup> che prevedono, rispettivamente, le mansioni di cuoco, cassiera e commis di cucina sala e bar. Si riportano, nelle tabelle sottostanti, il dettaglio delle ore annuali stimate per mansione per ognuna delle due sedi.

Si precisa che per l'effettuazione dei calcoli sotto riportati sono state valorizzate 52 settimane l'anno e i totali sono stati successivamente ripartiti su base mensile. Di conseguenza, per il calcolo dei giorni feriali sono state sottratte dai 365 giorni presenti in un anno, 104 giornate festive, corrispondenti ai 52 sabati e alle 52 domeniche presenti nello stesso anno.

### Via Leonardo Da Vinci

MANSIONI	COSTO ORARIO (€)	NR. ORE ANNUALI STIMATE	COSTO COMPLESSIVO ANNUALE STIMATO (€)
Cuoco (4^livello)	20,45	416	8.507,20
Cassiera (5^livello)	19,21	208	3.995,68
Commis di cucina sala e bar (6^livello)	18,17	2.600	47.242,00
<b>TOT</b>			<b>59.744,88</b>

### Via Salaria Antica Est

MANSIONI	COSTO ORARIO (€)	NR. ORE ANNUALI STIMATE	COSTO COMPLESSIVO ANNUALE STIMATO (€)
Commis di sala e bar (6^livello)	18,17	2184	39.683,28
<b>TOT</b>			<b>39.683,28</b>

Nel complesso quindi i **costi annuali della manodopera** stimati per i bar presenti in entrambi gli stabili e la mensa di via L.Da Vinci ammontano a **99.428,16 euro**.

### **Piano economico-finanziario di massima**

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione regionale per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate. In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio. Dalla predetta stima emerge un risultato operativo pari a € **20.558,69** annuali al netto dell'iva.

L'Amministrazione regionale rende disponibili al concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali mensa, cucina, bar, locali accessori e relativi servizi igienici presso palazzo Silone e i locali bar presso la sede di via Salaria Antica Est nonché le relative attrezzature e arredi ivi presenti dietro la corresponsione di un canone annuale pari a 3.000,00 euro per l'intera durata della concessione, che compensa l'occupazione di suolo pubblico e la corresponsione delle utenze, che rimangono intestate alla committenza. L'Amministrazione regionale, si farà carico delle spese

relative all'utenza dell'acqua, al riscaldamento degli ambienti, allo smaltimento dei rifiuti nonché delle spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali e alla manutenzione straordinaria e conduzione di tutti gli impianti posti a servizio dei locali adibiti a bar e mensa.

La stima dei costi ha tenuto conto in particolare dei seguenti vincoli e variabili presi in considerazione:

- parametri di legge per la quantificazione delle risorse umane;
- ripartizione manualistica dei costi fra le macro-voci di spesa.

<b>CONTO ECONOMICO</b>	<b>IMPORTI ANNUALI al netto dell'iva (€)</b>	<b>%</b>
Ricavi servizio mensa a Palazzo Silone in via L.Da Vinci	36.000,00	21,22 %
Ricavi servizio bar presso entrambe le sedi	133.637,02	78,78 %
<b>A) VALORE DELLA PRODUZIONE</b>	<b>169.637,02</b>	<b>100 %</b>
Costo del personale	99.428,16	58,61 %
Derrate alimentari	37.320,14	22,00 %
Consumabili (prodotti in carta-tessuto, materiali pulizie, stoviglie, etc.)	4.240,92	2,50 %
Canone per concessione in uso di spazi pubblici e utenze	3.000,00	1,77 %
Spese per la sicurezza	2.544,55	1,5 %
Spese generali	2.544,55	1,5 %
<b>B) COSTO DELLA PRODUZIONE</b>	<b>149.078,33</b>	
<b>RISULTATO OPERATIVO (A-B)</b>	<b>20.558,68</b>	<b>12,12 % di A</b>

## **Investimenti**

L'oggetto della Concessione prevede che il Concessionario provveda alla sostituzione tramite acquisto, o revisione e rimessa in funzione di diversi apparati ed attrezzature per la ristorazione collettiva nonché l'esecuzione di piccole lavorazioni edili, come da elenco costituente l'**Allegato E** del presente progetto di servizio, ai fini della riqualificazione del centro cottura di palazzo Silone.

Le predette forniture, lavorazioni e revisioni/rimessa in funzione sono state stimate forfettariamente in € **28.500,00** come segue:

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>IMPORTI (espressi in euro, al netto dell'IVA)</b>
<b>Macchine e attrezzature da cucina per il centro cottura di via L. Da Vinci</b> – strumenti da cucina utilizzabili mediante trasformazione di energia, (macchine da cucina, lavastoviglie, forno, ecc.); strumenti necessari alla realizzazione dell'attività di produzione.	27.000,00
<b>Piccole opere in muratura</b> – ripristino rivestimenti in ceramica, parti di controsoffitto etc..	1.500,00
<b>TOTALE INVESTIMENTI</b>	<b>28.500,00</b>

Della fornitura e revisione/rimessa in funzione delle predette attrezzature, descritte in maniera dettagliata nell'Allegato E, nonché dell'esecuzione delle piccole opere di edilizia dovrà farsi carico l'aggiudicatario. Le attrezzature oggetto della fornitura iniziale, acquistate dal concessionario, sono di sua proprietà fino alla scadenza della concessione. Alla scadenza naturale del contratto, l'Amministrazione regionale si riserva la scelta di acquisire in proprietà le stesse nello stato in cui si trovano e senza alcun obbligo a corrisponderne un valore residuo, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

In caso di scadenza anticipata del contratto, quale che sia la causa, dette attrezzature sono acquistate dall'Amministrazione regionale, la quale sottrae al valore di acquisto un ammortamento annuale del 20%, e di conseguenza corrispondendo al Concessionario il valore residuo in relazione alla loro vetustà, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

## **Conclusione**

Si ribadisce nuovamente che le stime sopra riportate nel conto economico sono puramente indicative e non impegnano in alcun modo l'Amministrazione regionale. Non costituiscono alcuna

garanzia di ricavi per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione dei servizi di bar e mensa. 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.

Il concessionario dovrà presentare, a corredo della propria offerta, il proprio piano economico-finanziario. Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda, il rischio di disponibilità e il rischio di risarcimento danni. 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 di massima elaborato dall'Amministrazione regionale ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale.

**Il Tecnico**  
**Ing. Paola Stornelli**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Paola Stornelli', written in a cursive style.