

REGIONE ABRUZZO - GIUNTA REGIONALE

SERVIZIO GARE E CONTRATTI

CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SEDE REGIONALE DI PALAZZO SILONE IN VIA L. DA VINCI NR.6 DI L'AQUILA

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 del Consiglio regionale, 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 presta e potrebbe essere autorizzato a continuare 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 dei servizi in parola, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal Concessionario stesso per la gestione degli stessi.

Attualmente si registrano circa 231 dipendenti regionali che hanno come sede lavorativa Palazzo Silone, in via L. Da Vinci, 6.

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. 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.

Si stima una fruizione per il servizio bar e pasti veloci corrispondente a nr.55 utenti giornalieri, dal lunedì al venerdì (circa il 24% dei dipendenti che lavorano in sede) con una spesa media per ciascuna consumazione pari a 4,5 euro.

Di conseguenza, si ritengono plausibili nr. 14.355 consumazioni annuali effettuate presso il bar aventi ognuna una spesa media di euro 4,50 (iva al 4% compresa), 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.

	Nr.	SPESA UNITARIA MEDIA STIMATA IVA AL 4% COMPRESA (€)	SPESA ANNUALE STIMATA IVA AL 4% COMPRESA (€)	SPESA STIMATA RELATIVA A 3 ANNI DI CONCESSIONE IVA AL 4% COMPRESA (€)
CONSUMAZIONI ANNUALI STIMATE PRESSO IL BAR DI PALAZZO SILONE	14.355	4,50	64.597,50	193.792,50
TOT			64.597,50	193.792,50

Il valore, riferito a 3 anni di contratto, stimato, ammonta quindi a euro **193.792,50 compresa iva al 4% corrispondenti, al netto dell'iva a 186.338,94 euro, esclusi oneri per la sicurezza da interferenze ammontanti per lo stesso periodo a 675,00 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 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 del bar, 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 corrispondono al 6^ livello che prevede la mansione di *commis* di cucina sala e bar. Si riportano, nelle tabelle sottostanti, il dettaglio delle ore annuali stimate per mansione.

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.

MANSIONI	COSTO ORARIO (€)	NR. ORE ANNUALI STIMATE	COSTO COMPLESSIVO ANNUALE STIMATO (€)
Commis di cucina sala e bar (6^livello)	18,17	2.184	39.683,28
TOT			39.683,28

Nel complesso quindi i costi annuali della manodopera stimati per il servizio bar presente nella sede di via L. Da Vinci ammontano a **39.683,28 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 € **5.490,91** annuali al netto dell'iva.

L'Amministrazione regionale rende disponibili al concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali cucina, bar, locali accessori e relativi servizi igienici presso palazzo Silone nonché le relative attrezzature e arredi ivi presenti dietro la corresponsione di un canone annuale pari a 1.100,00 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 e raffreddamento 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.

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.

CONTO ECONOMICO	IMPORTI ANNUALI al netto dell'iva (€)	%
Ricavi servizio bar presente presso la sede di via L. Da Vinci	62.112,98	
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	62.112,98	100 %
Costo del personale	39.683,28	63,89 %
Derrate alimentari	12.422,59	20,00 %
Consumabili (prodotti in carta-tessuto, materiali pulizie, stoviglie, etc.)	1.552,82	2,50 %
Canone per concessione in uso di spazi pubblici e utenze	1.100,00	1,77 %
Spese per la sicurezza	931,69	1,5 %
Spese generali	931,69	1,5 %
B) COSTO DELLA PRODUZIONE	56.622,07	
RISULTATO OPERATIVO (A-B)	5.490,91	8,84 % di A

Conclusioni

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 predetti servizi bar. 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". The signature is written in a cursive, flowing style.