

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE BAR

ALLEGATO 8 AL DISCIPLINARE DI GARA

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

PROCEDURA APERTA, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL «SERVIZIO DI RISTORAZIONE, MEDIANTE BAR, UBICATI PRESSO LA SEDE IIS SELMI VIALE LEONARDO DA VINCI N. 300 - MODENA

INDICE

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI	3
ART. 2 – INTRODUZIONE	4
ART. 3 – IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO	4
ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO	4
ART. 5 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI	5
ART. 6 – PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA	5
ART. 7 – CONCLUSIONI	7

ART. 1 – TERMINI E DEFINIZIONI

Nell’ambito del presente documento si intende per:

- a) Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al servizio in oggetto all’esito dell’avviata selezione ad evidenza pubblica;
- b) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante, Istituzione Scolastica, Istituto o Scuola: il soggetto pubblico che affida il contratto all’Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- c) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all’allestimento del Bar;
- d) Bar: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato dell’Istituzione Scolastica (come evidenziato nella planimetria allegata *sub* 10 al Disciplinare di Gara) sita in **VIALE LEONARDO DA VINCI N. 300 – MODENA** che eroga un Servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande e alimenti;
- e) Canone Concessorio o Canone: l’importo periodico che il Concessionario dovrà corrispondere per l’utilizzo degli spazi pubblici destinati alla gestione del Servizio da intendersi quale base di gara, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- f) Capitolato Tecnico o Capitolato: il capitolato descrittivo e prestazionale, allegato *sub* 2 al Disciplinare di gara e costituente parte integrante e sostanziale del medesimo, nel quale vengono precisate le caratteristiche tecniche che le prestazioni da acquisirsi in capo alla Amministrazione Concedente devono possedere, e le ulteriori obbligazioni poste a carico degli utenti;
- g) Codice: il Decreto Legislativo 31 marzo 2023 n. 36, recante «*Codice dei contratti pubblici in attuazione dell’articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*»;
- h) Concessione o Servizio: la prestazione di gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante Bar ubicato in **VIALE LEONARDO DA VINCI N. 300 MODENA** presso la sede del **IIS SELMI** oggetto di procedura;
- i) Contratto: il documento negoziale che riassume e compendia gli obblighi reciprocamente assunti dalle parti, quale conseguenza dell’eventuale affidamento nella procedura in oggetto;
- j) Disciplinare di Gara o Disciplinare: il documento volto ad integrare il Bando di Gara e a regolamentare gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- k) Listino prezzi Bar a base di gara: l’elenco degli alimenti e bevande da offrire nell’ambito del Servizio Bar con i prezzi riportati per ciascun alimento e bevanda, posto a base di gara, allegato *sub* 11 al Disciplinare di Gara;
- l) Materie Prime: alimenti primari (ad esempio: verdure, affettati, ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti Bar;
- m) Offerente, Concorrente, Operatore Economico o Operatore: l’Operatore Economico, il raggruppamento di Operatori Economici, il consorzio o comunque l’Operatore monosoggettivo o plurisoggettivo che concorre alla procedura, e che presenta la propria offerta in vista dell’aggiudicazione della Concessione;
- n) Offerta: complessivamente inteso, l’insieme delle dichiarazioni e dei documenti, di carattere amministrativo, tecnico ed economico, che l’Operatore Economico sottopone alle valutazioni degli organi di procedura ai fini dell’aggiudicazione;

- o) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all’attività di gestione del Bar;
- p) Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima: il presente documento;
- q) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall’Offerta Economica presentata in gara dall’Aggiudicatario;
- r) Servizi accessori: i servizi connessi e strumentali all’esecuzione del Servizio complessivamente inteso, di seguito dettagliatamente individuati. L’esecuzione di tali Servizi è a carico del Concessionario;
- s) Servizio Bar: la gestione economico-funzionale del Bar interno dell’Istituto, sito presso la sede di **VIALE LEONARDO DA VINCI N. 300 MODENA**;
- t) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell’attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate, ivi compreso la tegameria (ad esempio: pentolame e quant’altro possa occorrere per la cottura) e l’utensileria (ad esempio: posate, mestoli, teglie, etc.);
- u) Valore della Concessione: il valore complessivo della Concessione, costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell’IVA, stimato dall’Istituzione Scolastica quale corrispettivo della gestione del Servizio, nonché per le forniture accessorie a tale Servizio, ai sensi dell’art. 179 del Codice.

ART. 2 – INTRODUZIONE

L’Istituzione Scolastica **IIS SELMI MOIS02100T** intende indire una procedura di gara per l’affidamento, in concessione, ai sensi degli artt. 176 e ss. del D.Lgs n. 36/2023, della gestione del Servizio di ristorazione da effettuarsi mediante bar , sito in **VIALE LEONARDO DA VINCI N. 300 MODENA** da svolgere nei modi e nei tempi rappresentati nel Titolo III del Capitolato Tecnico (allegato *sub 2* al Disciplinare).

In particolare, 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.

Il presente documento, ai sensi dell’art. 177 del D.Lgs. n. 36/2023, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima della Concessione in oggetto, 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 del progetto attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

ART. 3 – IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il Servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti ed eventuali ospiti esterni dell’Istituto **IIS SELMI** situato in **VIALE LEONARDO DA VINCI N. 300 MODENA**

Si fa presente che i dati relativi al numero degli alunni e dei dipendenti, e alla capacità ricettiva massima della sede, dal lunedì al sabato, relativi all’anno scolastico 2024/25, sono i seguenti:

Numero alunni iscritti	1750
-------------------------------	------

Numero dipendenti	220
--------------------------	-----

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

ART. 4 – VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO

Il presente Piano Economico Finanziario di massima è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla gestione del Servizio, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di gestione e di manutenzione e di individuare l’equilibrio economico-finanziario complessivo dell’iniziativa.

Il modello concessorio ipotizzato prevede che sia garantito il Servizio Bar:

- dal lunedì al venerdì, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7.30 alle ore 14.30;
- il sabato, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7.30 alle ore 13.30
- Open day e ricevimenti generali
- per 5 serate/pomeriggio per ogni anno in occasione di eventi organizzati dall’istituto

Il valore della Concessione, ai sensi dell’art. 179 del Codice, è stato calcolato dall’Amministrazione stimando il fatturato totale del Concessionario, generato per tutta la durata del Contratto, al netto dell’IVA, quale corrispettivo dei Servizi oggetto della Concessione, nonché degli eventuali Servizi Accessori.

Ai fini del calcolo del fatturato stimato del Concessionario per le attività standard previste dal Capitolato Tecnico, è stato preso a riferimento il Listino prezzi posto a base di gara, con prezzi considerati IVA esclusa, ed ipotizzato un consumo giornaliero ed un bacino di utenza.

Sulla base di tali ipotesi si è calcolato il fatturato presunto, pari ad **€ 124.000,00 (euro centoventiquattromila ero)iva esclusa** per ciascun anno.

Pertanto, sulla base delle ipotesi sopra delineate, il valore del Contratto, per tutta la durata (5 anni) della Concessione, al netto dell’IVA, stimato dall’Amministrazione, risulta pari ad **€620.000,00 (euro seicentoventimila)**.

ART. 5 – DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese d’investimento, al netto dell’IVA, sono state stimate forfettariamente pari ad **€ 8.000,00 (euro ottomila**, determinate come segue:

DESCRIZIONE	IMPORTI (espressi in euro, al netto dell’IVA)
Macchine, arredi e attrezzature da cucina – strumenti da cucina utilizzabili mediante trasformazione di energia, che non dovranno richiedere l'utilizzo della rete gas (macchine da cucina, lavastoviglie, fornetto, frigorifero, ecc.); strumenti necessari alla realizzazione dell’attività di produzione.	6.000,00

DESCRIZIONE	IMPORTI (espressi in euro, al netto dell’IVA)
Arredi per allestimento del bar – tavolini, sgabelli, etc.	1.000,00
Piccole opere in muratura – realizzazione cappa per cucina, realizzazione scarichi H2O etc.	1.000,00
TOTALE INVESTIMENTI	8.000,00

ART. 6 – PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

Nella Tabella che segue sono state elaborate le previsioni di massima relative al conto economico del soggetto gestore in fase di avvio e nei 5 anni successivi. L’Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di esecuzione della Concessione in oggetto, ha stimato pari ad **€0 .00** i costi per oneri relativi alla sicurezza necessari per l’eliminazione dei rischi da interferenze

Le valutazioni effettuate dall’Amministrazione 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.

Il conto economico stimato dall’Amministrazione evidenzia i proventi ipotizzabili dalla gestione del Servizio bar, con riguardo alle attività ordinarie. I ricavi derivanti dalle attività ordinarie sono stati sviluppati sulla base di un listino prezzi a base di gara, ipotizzando di consumi giornalieri e un bacino di utenza, come indicato sopra, pari ad **€150.000,00(euro centocinquantamila) iva inclusa** annui.

La stima dei costi ha tenuto conto in particolare le principali variabili prese in considerazione:

- costi per materie prime *75.000,00 euro*
- costi per il personale *31.000,00 euro*
- *spese per utenze 4.000,00 euro*
- costi di manutenzione *6.000,00 euro*
- Assicurazione *300,00 euro*
- Ammortamento *800,00 euro*
- *Imposte e tasse 4.500,00 euro*
- canone annuale di concessione per i locali da adibire al Servizio bar in **€ 15.000,00 euro quindicimila** dovuto per l’occupazione dei locali in questione

ART. 7 – CONCLUSIONI

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri, influenzati anche dalle scelte strategiche che il Concessionario adotterà per la gestione del Servizio, nonché dal numero degli utenti del Servizio medesimo.

Esse non impegnano in alcun modo l’Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del Servizio.

Pertanto, 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.

Qualora si verificano fatti non imputabili al Concessionario, che incidano sull’equilibrio del piano economico-finanziario, è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio, sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario stesso.

Al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell’Offerta in sede di gara, il proprio piano economico-finanziario. Il Concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità.

Il 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 ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità “di base” dell’iniziativa.

Rispetto a tale Piano, i Concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale, che ne migliori i risultati economici, anche al fine di contenere gli oneri complessivi a carico dell’Amministrazione concedente.