

**Progetto di fattibilità tecnico - economica
per l'affidamento in concessione del servizio di gestione
di un punto di ristoro presso l'impianto sportivo comunale
denominato "F. Calafiore"**



DURATA DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE: ANNI DUE

Sommario

1. Premessa.....	2
2. Oggetto e finalità	2
2.1. Oggetto	2
2.2. Finalità.....	2
3. Relazione illustrativa	2
3.1. <i>Descrizione dell'impianto sportivo "F.CALAFIORE"</i>	2
3.2. <i>Gestione dei punti di ristoro.</i>	3
4. Definizione del valore stimato per la gestione del servizio.....	3
4.1. Definizione Ricavi	3
4.2. Definizione Costi.....	4
5. Conclusione.....	5
5.1. Piano economico finanziario.....	5

1. Premessa

Il presente documento contiene il Progetto di gestione posto a base della procedura per l'affidamento, in regime di concessione, del servizio di gestione di n. 1 punto di ristoro all'interno dell'impianto sportivo comunale denominato "F. CALAFIORE" e ne analizza la fattibilità tecnica ed economico/finanziaria.

Ciò in conformità a quanto previsto dall'art. 185 del D.lgs. n. 36/2023, recante il Nuovo Codice dei Contratti Pubblici, ove si prevede che per l'aggiudicazione dei contratti di concessione l'ente concedente ponga a base di gara almeno un progetto di fattibilità, in modo tale da dare atto dell'assetto di interessi dedotto nel contratto di concessione e della possibilità di garantire la conservazione dell'equilibrio economico – finanziario della gestione.

2. Oggetto e finalità

2.1. Oggetto

Il Comune di Reggio Calabria, proprietario dell'impianto sportivo denominato "F. CALAFIORE", ritiene di voler rendere operativo n. 1 punto di ristoro all'interno dello stesso impianto, affidandone la gestione ad un operatore economico, in regime di concessione di servizi, a titolo oneroso e con durata biennale, in modo tale da assicurare l'effettivo trasferimento del rischio operativo in capo all'operatore.

Ciò in conformità ai principi espressi dagli articoli 14 e 15 del D.lgs. n. 201/2022 recante il "Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica".

Trattandosi di affidamento di contratto di concessione con valore inferiore alla soglia di cui all'articolo 14, comma 1, lettera a), D.lgs. n. 36/2023, l'Ente si avvarrà della facoltà di selezionare l'operatore economico affidatario del servizio mediante procedura negoziata, senza pubblicazione di un bando di gara, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti, individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, secondo quanto disposto dall'art. 187 del medesimo D.lgs. n. 36/2023.

Oggetto dell'affidamento è, pertanto, la gestione di n. 1 punto di ristoro all'interno dell'impianto sportivo denominato "F. CALAFIORE".

2.2. Finalità

La somministrazione di alimenti e bevande all'interno dell'impianto sportivo "F. CALAFIORE", durante l'utilizzo dello stesso, è finalizzata a rendere più confortevole il servizio reso all'interno dell'impianto in occasione delle manifestazioni sportive ed extrasportive, con l'obiettivo finale di garantire il buon funzionamento dell'impianto e la promozione dello Sport.

3. Relazione illustrativa

3.1. Descrizione dell'impianto sportivo "F. CALAFIORE".

L'impianto sportivo "F. CALAFIORE" è una delle più importanti strutture presenti sul territorio comunale in cui si svolgono i maggiori campionati di svariate discipline (basket, volley, ecc.) nonché eventi extrasportivi. E' ubicato nella zona nord della città.

3.2. Gestione del punto di ristoro.

All'interno dell'impianto "F. Calafiore" è presente n. 1 (un) locale - punto ristoro della superficie di mq 42,16.

Il Concessionario potrà organizzare le attività di somministrazione di cibi e bevande valorizzando gli spazi a sua disposizione, mediante tutte le attività che siano compatibili con la struttura ivi esistente.

Il Concessionario avrà l'obbligo di mantenere aperto il locale – punto di ristoro durante tutte le manifestazioni sportive ed extrasportive che si terranno all'interno dell'impianto.

Il Concessionario sarà responsabile della corretta gestione e conduzione del locale – punto ristoro presente all'interno del suddetto impianto e, a tal fine, dovrà garantire:

- a. la gestione tecnico amministrativa, custodia e sorveglianza di detto locale, delle attrezzature e di tutte le dotazioni afferenti, nonché la realizzazione degli interventi di manutenzione, riparazione, pulizia degli stessi, con oneri e spese a proprio carico;
- b. la partecipazione alle spese connesse ai consumi utenze(es. luce, acqua, ecc.)
- c. l'assunzione di tutte le spese relative a tasse e imposte di legge (es. TARI, ecc.)
- d. il completo funzionamento del summenzionato locale – punto di ristoro;
- e. la conduzione, la perfetta funzionalità, la sicurezza e l'igienicità del locale – punto di ristoro nel rispetto di tutte le normative vigenti;
- f. la fruibilità in forma indifferenziata dei servizi erogati da parte dell'utenza che ne faccia richiesta;
- g. la piena accessibilità ai servizi da parte di fasce sempre più ampie di popolazione.

L'organizzazione delle attività viene demandata al Concessionario, che dovrà opportunamente esplicitarla nel proprio "Progetto di fattibilità tecnico economica".

4. Definizione del valore stimato per la gestione del servizio

Il valore della concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario, generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IIVA, stimato dall'Ente concedente quale corrispettivo del servizio oggetto della concessione, definito dal conto economico annuale riportato in calce al presente progetto.

4.1. Definizione Ricavi

In assenza di dati consolidati cui fare riferimento, i ricavi vengono stimati secondo criteri di prudenza, in conformità ai principi contabili vigenti in materia, prendendo in esame il numero (autorizzato) dei posti a sedere per ciascuna tribuna interessata per come di seguito riportati:

Considerato che il numero dei posti a sedere dell'impianto è pari a 6.735, si stima in 900 e 4000 unità il numero dei potenziali spettatori, rispettivamente, per partita e per evento.

Assumendo che:

- la percentuale dei potenziali consumatori per partita/evento sia del 38% circa rispetto al numero dei potenziali spettatori ;
- ciascuno dei potenziali consumatori effettui una spesa media di € 1,50;
- il numero complessivo stimato (per anno) delle partite casalinghe sia 60 e degli eventi extrasportivi sia 2;

ne consegue un incasso stimato per partita di circa € 510,00 e un incasso stimato per evento di € 2.250,00.

Le stime operate, che tengono conto della circostanza che l'impianto ospita campionati professionistici/eventi extrasportivi nel corso dell'anno, ci restituiscono il dato illustrato nella tabella sotto riportata.

n.consumatori (stimato)	prezzo medio (stimato) di vendita	incasso (stimato) per partita/evento	n. partite/n. eventi x anno	ricavo (stimato) annuale
340	€ 1,50	510,00 €	60	30.600,00 €
1500	€ 1,50	2.250,00 €	2,00	4.500,00 €
				35.100,00 €

4.2. Definizione Costi

I costi sono stati stimati sulla base delle risultanze del sopralluogo eseguito dal personale dei Settori tecnici competenti, partendo dalla verifica dell'ampiezza del locale che copre una superficie di mq. 42.16.:

In detto locale è possibile collocare le seguenti apparecchiature: n. 1 congelatore, n. 2 frigoriferi, n. 2 macchinette del caffè e n. 1 macchina popcorn.

Dalla situazione sopra rappresentata discendono i costi (stimati) relativi al consumo di energia elettrica sostenuti dall'Ente, di cui si terrà conto in sede di definizione del canone concessorio.

consumo giornaliero stimato in KW	costo/ KW	n. partite/eventi x anno	costo annuale stimato
56	€ 0,3	60	€ 1.008,00
90	€ 0,3	2	€ 54,00
			€ 1.062,00

Per quanto riguarda, invece, il consumo idrico è stato rilevato che lo stesso non assume particolare rilevanza in considerazione dell'esiguità dei relativi consumi limitati a esclusivamente alle sole attività di lavaggio.

Il costo del personale è stato stimato tenendo conto del costo medio orario del personale dipendente del settore turismo - comparto aziende alberghiere, per come riportato nelle tabelle allegate al Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 27 settembre 2013, per come risulta nel prospetto sottostante:

n. addetti	costo medio orario	n. ore x partita /evento	n. partite/eventi x anno	n. ore complessive	Costo annuale
2	€ 18,37	3	60	360	€ 6.613,20
2	18,37	5	2	20	€ 367,40
					€ 6.980,60

Gli operai devono essere inquadrati al quinto livello contrattuale.

Non vengono presi in esame i costi di manutenzione straordinaria (e relativi costi di ammortamento) in quanto nel periodo di durata del contratto di concessione si ritiene non dovrebbe essere necessario sostenere spese per interventi di tale natura.

Sono stati, invece, considerati i costi di investimento in relazione all'acquisto delle attrezzature indicate nella sottostante tabella, che si ipotizza di ammortizzare nei due anni di durata della concessione.

attrezzature	n. unità	costo unitario stimato	costo totale
frigorifero	2	€ 900,00	€ 1.800,00
congelatore	1	€ 350,00	€ 350,00
macchinetta caffè	2	€ 350,00	€ 700,00
macchinetta popcorn	1	€ 500,00	€ 400,00
COSTO COMPLESSIVO			€ 3.250,00
Ammortamento annuo			€ 1.625,00

Sono stati inoltre considerati i costi necessari a remunerare il capitale di rischio ed i costi per l'approvvigionamento delle materie prime, stimati rispettivamente in un importo pari a circa il 2% e il 30% dei ricavi delle vendite.

Nella voce "costi generali di funzionamento" è stata data, inoltre, rilevanza alla TARI, a carico del concessionario.

Tutti i valori anzidetti sono considerati senza IVA.

I costi della sicurezza di natura interferenziale sono considerati pari a zero, non essendoci interazioni con il personale comunale per le attività del centro.

5. Conclusione

5.1. Piano economico finanziario

	1 ANNO	2 ANNO
A) Valore della produzione		
1) ricavi delle vendite e delle prestazioni;	35.100,00 €	35.100,00 €
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	35.100,00 €	35.100,00 €
B) Costi della produzione		
2) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci;	10.530,00 €	10.530,00 €
3) per il personale;	6.980,60 €	6.980,60 €
4) ammortamenti e svalutazioni;	1.625,00 €	1.625,00 €
5) costi generali di funzionamento	830,00 €	830,00 €
6) oneri diversi di gestione;	702,00 €	702,00 €
7) canone concessione	8.280,00 €	8.280,00 €
TOTALE COSTI DI PRODUZIONE	28.947,60 €	28.947,60 €
UTILE NETTO	6.152,40 €	6.152,40 €

Sulla base del piano economico finanziario sopra rappresentato, la base d'asta verrà commisurata in € 16.560,00 (calcolato sulla base del canone di concessione tenuto conto della durata della stessa).

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. 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. Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità.

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..