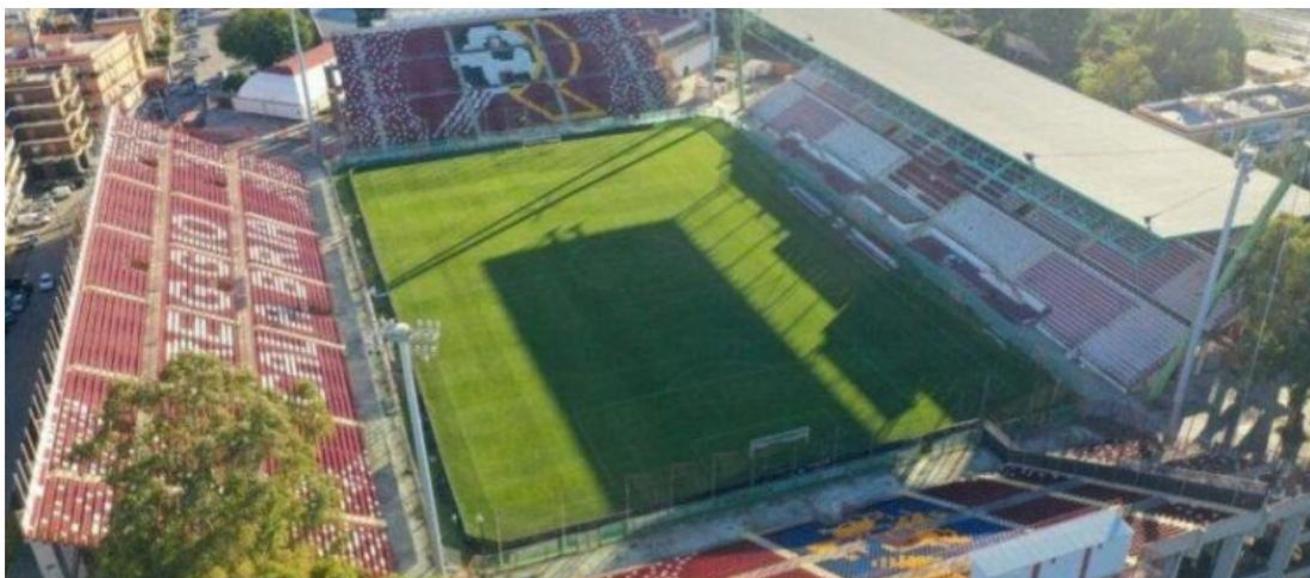


**Progetto di fattibilità tecnico - economica
per l'affidamento in concessione del servizio di gestione
di punti di ristoro presso l'impianto sportivo comunale
denominato "Stadio O. Granillo"**



DURATA DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE: ANNIDUE

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 "STADIO ORESTE GRANILLO"</i>	2
3.2. <i>Gestione dei punti di ristoro</i>	3
4. Definizione del valore stimato per la gestione del servizio	4
4.1. Definizione Ricavi	4
4.2. Definizione Costi.....	5
5. Conclusione.....	6
5.1. Piano economico finanziario.....	6

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. 3 punti di ristoro distribuiti su n. 2 lotti presenti all'interno dell'impianto sportivo comunale denominato "STADIO ORESTE GRANILLO" 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 "STADIO ORESTE GRANILLO", ritiene di voler rendere operativi n. 3 punti di ristoro distribuiti su n. due lotti all'interno dello stesso impianto, affidando la gestione di ciascun lotto 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 per ciascun lotto 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. 3 punti di ristoro distribuiti su n. 2 lotti all'interno dell'impianto sportivo denominato "STADIO ORESTE GRANILLO".

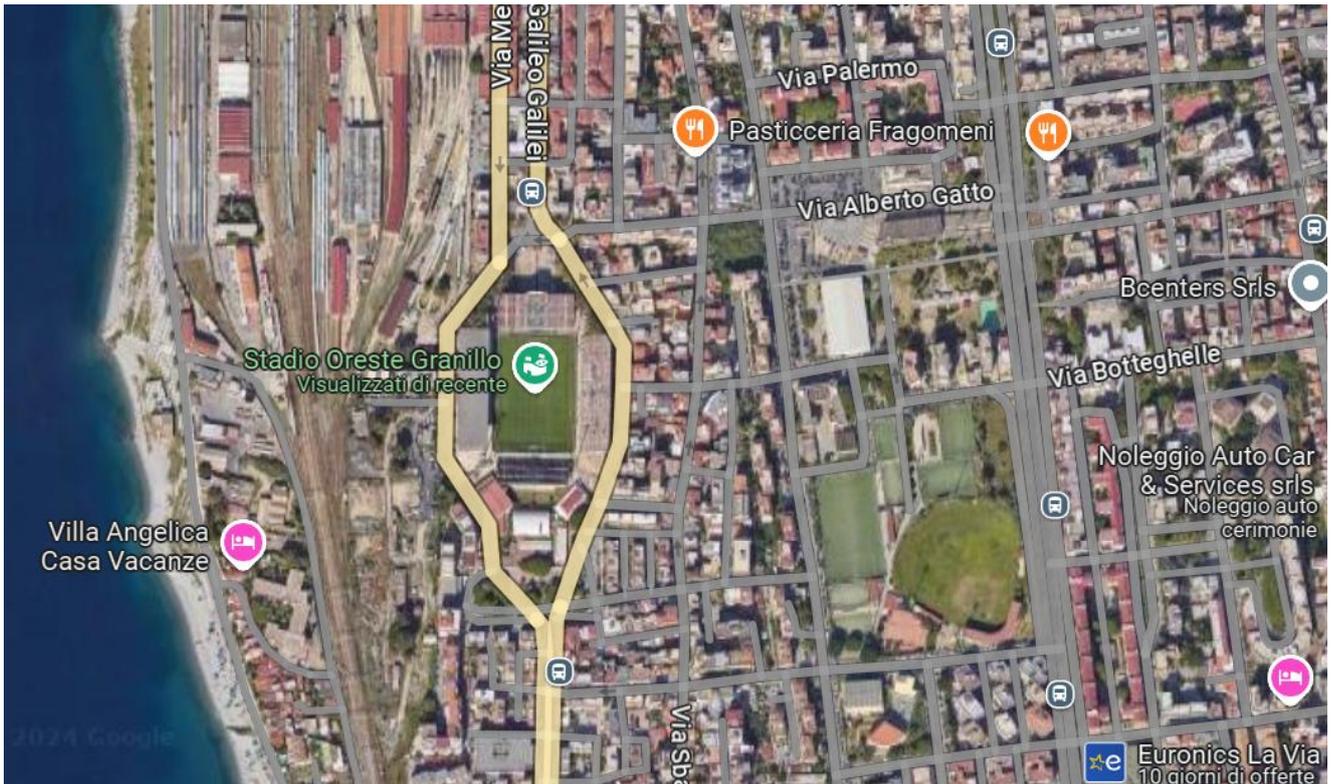
2.2. Finalità

La somministrazione di alimenti e bevande all'interno dell'impianto sportivo "STADIO ORESTE GRANILLO", 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 dello Stadio e la promozione dello Sport.

3. Relazione illustrativa

3.1. Descrizione dell'impianto sportivo "STADIO ORESTE GRANILLO".

L'impianto sportivo "STADIO ORESTE GRANILLO" è lo stadio di calcio della città, struttura imponente ubicata nella zona sud della città, dove si svolgono i campionati in cui milita la squadra di calcio maggiormente rappresentativa della città.



3.2. Gestione dei punti di ristoro.

All'interno dello "STADIO ORESTE GRANILLO" sono presenti n. 3 (tre) locali - punti ristoro, in particolare:

- Locale - punto ristoro, contrassegnato con la lettera A in planimetria allegata, della superficie di 13,30 mq, ubicato presso la tribuna sud dell'impianto;
- Locale - punto ristoro, contrassegnato con la lettera B in planimetria allegata, della superficie di 31,40 mq, ubicato presso la tribuna ovest dell'impianto (lato sud);
- Locale - punto ristoro, contrassegnato con la lettera C in planimetria allegata, della superficie di 33,70 mq, ubicato presso la tribuna nord dell'impianto (lato ospiti);

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 le strutture ivi esistenti.

Il Concessionario avrà l'obbligo di mantenere aperti i locali – punti di ristoro durante tutte le manifestazioni sportive ed extrasportive che si terranno all'interno dello Stadio.

Il Concessionario sarà responsabile della corretta gestione e conduzione dei locali – punti ristoro presenti all'interno del suddetto impianto e, a tal fine, dovrà garantire:

- a. la gestione tecnico amministrativa, custodia e sorveglianza di detti locali, 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. TAR, ecc.)
- d. il completo funzionamento dei summenzionati locali – punti di ristoro;
- e. la conduzione, la perfetta funzionalità la sicurezza e l'igienicità dei locali – punti 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'IVA, 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:

TRIBUNA	N. POSTI A SEDERE	LOTTO	PUNTO DI RISTORO
SUD	3.774	1	A
NORD	600	1	C
OVEST	3.126	2	B

Supposto che in entrambi i lotti::

- il numero dei potenziali acquirenti sia il 10% del numero (autorizzato) dei posti a sedere;
- che ciascuno dei potenziali acquirenti effettui una spesa media di € 1,50;
- che il numero delle partite casalinghe al mese è 2

ne consegue:

- per quanto concerne i punti di ristoro A e C afferenti al lotto 1 - si stima, in via approssimativa, un incasso per partita di circa € 645,60 e un incasso mensile di € 1.291,20.
- per quanto riguarda il punto ristoro B afferente al lotto 2 - si stima, in via approssimativa, un incasso per partita di circa € 468,90 e un incasso mensile di € 937,80.

Le stime operate, che tengono conto della circostanza che l'impianto ospita campionati professionistici per 10 mesi nel corso dell'anno, ci restituiscono il dato illustrato nella tabella sotto riportata.

	N. MESI	RICAVO MENSILE	RICAVO ANNUALE
lotto 1	10	€ 1.291,20	€ 12.912,00
lotto 2	10	€ 937,80	€ 9.378,00

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 dei locali:

1. il locale punto ristoro A, ubicato presso la tribuna sud dell'impianto, ha una superficie di mq 13,30;
2. il locale punto ristoro C, ubicato presso la tribuna nord dell'impianto, ha una superficie di mq 33,70;
3. il locale punto ristoro B, ubicato presso la tribuna ovest dell'impianto, ha una superficie di mq 31,40.

In detti locali è possibile collocare le seguenti apparecchiature:

	CORPO A - LOTTO 1 N. UNITÀ	CORPO C - LOTTO 1 N. UNITÀ	CORPO B - LOTTO 2 N. UNITÀ
frigorifero	2	2	3
congelatore	1		1
macchinetta caffè	2	2	3
Corpi illuminanti	2	2	2

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.

	CONSUMI/KW	COSTO/KW	GIORNI DI APERTURA	COSTO
lotto 1	101,2	0,3	20	€ 607,20
lotto 2	77,6	0,3	20	€ 465,60

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, posto che :

- per il lotto 1: n. 2 unità di lavoro a tempo parziale, ciascuna impiegata per 3 ore settimanali (su un totale di 40 ore settimanali, che costituiscono il tempo pieno);
- Per il lotto 2: n. 1 unità di lavoro a tempo parziale, per 4 ore settimanali (su un totale di 40 ore settimanali, che costituiscono il tempo pieno).

Il costo del personale viene esposto nella tabella che segue.

	costo medio orario	n. ore settimana	costo settimanale	n. partite x mese	costo mensile	n. mesi	costo annuale
lotto 1	€ 18,37	6	€ 110,22	2	€ 220,44	10	€ 2.204,40
lotto 2	€ 18,37	4	€ 73,48	2	€ 146,96	10	€ 1.469,60

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.

	CORPO A - LOTTO 1 N. UNITÀ	CORPO C - LOTTO 1 N. UNITÀ	CORPO B - LOTTO 2 N. UNITÀ	costo unitario stimato	lotto 1	lotto 2
frigorifero	2	2	3	€ 900,00	€ 3.600,00	€ 2.700,00
congelatore	1		1	€ 350,00	€ 350,00	€ 350,00
macchinetta caffè	2	2	3	€ 350,00	€ 1.400,00	€ 1.050,00
Costo totale					€ 5.350,00	€ 4.100,00
Ammortamento annuo					€ 2.675,00	€ 2.050,00

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

	LOTTO 1		LOTTO 2	
	1 ANNO	2 ANNO	1 ANNO	2 ANNO
A) Valore della produzione				
1) ricavi delle vendite e delle prestazioni;	12.912,00 €	12.912,00 €	9.378,00 €	9.378,00 €
TOTALE VALORE DELLA PRODUZIONE	12.912,00 €	12.912,00 €	9.378,00 €	9.378,00 €
B) Costi della produzione				
2) per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci;	3.873,60 €	3.873,60 €	2.813,40 €	2.813,40 €
3) per il personale:	2.204,40 €	2.204,40 €	1.469,60 €	1.469,60 €
4) ammortamenti e svalutazioni:	2.675,00 €	2.675,00 €	2.050,00 €	2.050,00 €
5) costi generali di funzionamento	828,61 €	828,61 €	553,58 €	553,58 €
6) oneri diversi di gestione;	258,24 €	258,24 €	187,56 €	187,56 €

7) canone concessione	2.143,00 €	2.143,00 €	1.618,00 €	1.618,00 €
TOTALE COSTI DI PRODUZIONE	11.982,85 €	11.982,85 €	8.692,14 €	8.692,14 €
UTILE D'ESERCIZIO	929,15 €	929,15 €	685,86 €	685,86 €

Sulla base del piano economico finanziario sopra rappresentato, la base d'asta verrà commisurata in

- € 4.286,00 per il lotto 1 (calcolato sulla base del canone di concessione tenuto conto della durata della stessa)
- € 3.236,00 per il lotto 2. (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..