



PROVINCIA DI RAVENNA
SETTORE RISORSE FINANZIARIE, UMANE E RETI
SERVIZIO PROVVEDITORATO

Procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di Bar-Ristoro interno dell'Istituto Tecnico Agrario "L. Perdisa" di Ravenna

PROGETTO DEL SERVIZIO
(ART. 23, C. 14 E 15 D-LGS. 50/2016)

1. Premessa

La Provincia di Ravenna intende avviare una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 1 comma 2 lett. b) della L. n. 120/2020 e dell'art. 164 e ss. del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione, mediante bar, presso l'Istituto Tecnico Agrario "L. Perdisa", Via dell'Agricoltura n. 5 - Ravenna.

2. Normativa di riferimento

Il comma 14 dell'art. 23 del D.lgs. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici), prevede che per gli appalti di forniture e servizi la progettazione sia articolata, di regola, in un unico livello e che sia predisposta dalle stazioni appaltanti, mediante propri dipendenti in servizio.

Il comma 15 dell'art. 23 del Codice stabilisce che il progetto deve contenere una relazione tecnico-illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio, le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008, il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, il prospetto economico per l'acquisizione dei servizi, il capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Con il presente progetto si intende, pertanto, dare piena applicazione alla suddetta disciplina progettando il servizio in oggetto ai sensi dell'art. 23 del Codice.

3. Relazione tecnico - illustrativa

Con comunicazione pec (nostro PG 2022 / 9394 del 31/03/2022 conservato agli atti d'ufficio) l'Istituto Tecnico Agrario "L. Perdisa" ha:

- dichiarato di non aderire alla Convenzione per il trasferimento agli istituti scolastici della gestione delle concessioni relative ai servizi di ristoro (bar e distributori automatici);
- chiesto alla Provincia di Ravenna di individuare un operatore economico a cui affidare in concessione il servizio di ristorazione mediante bar presso la sede dell'Istituto medesimo.

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; in particolare, il servizio bar presuppone l'approvvigionamento e preparazione dei prodotti e fornitura bevande comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, lo svolgimento del servizio al banco, la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature e la pulizia ed il riassetto di tutti i locali di pertinenza utilizzati per l'espletamento del servizio.

I locali da destinare a punto di ristoro/bar, presso l'Istituto Tecnico Agrario "L. Perdisa", Via dell'Agricoltura n. 5 – Ravenna, sono di proprietà della Provincia di Ravenna.

Oltre al locale-bar il concessionario avrà a disposizione un locale ad uso magazzino, uno spogliatoio ed un servizio igienico così come identificati nell'allegata planimetria (allegato 1).

4. Contesto SOCIO-ECONOMICO

Il servizio sarà effettuato a favore degli alunni e dipendenti dell'Istituto ed eventuali ospiti esterni.

In particolare, possono usufruire del bar anche le persone esterne occasionalmente presenti nell'Istituto quali ad esempio addetti alla manutenzione, partecipanti ad iniziative dell'Istituto nonché i genitori in visita.

Si fa presente che i dati relativi al numero di alunni, docenti e personale ATA, relativi all'anno scolastico [2022/2023] sono i seguenti:

Numero alunni iscritti	540
Numero docenti	70
Numero personale ATA	17

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

Il servizio bar dovrà osservare un orario confacente alle esigenze dell'Istituto e quindi dal lunedì al sabato dalle ore 07.30 alle ore 14.00.

Il bar potrà altresì essere aperto in altre occasioni quali ad es. lo svolgimento di corsi di recupero, di seminari, conferenze, corsi di formazione.

Il bar rimarrà chiuso durante i periodi di chiusura della scuola (es. vacanze di Natale e Pasqua).

5. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'art. 26 comma 3 del D.lgs. 81/2008

Dall'analisi delle caratteristiche e delle modalità operative del servizio sono state riscontrate limitate situazioni di rischio interferenziale la cui eliminazione e/o riduzione può essere ottenuta con semplici misure di tipo organizzativo e/o comunicative che non comportano oneri aggiunti di una certa rilevanza, come risulta dal "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" – DUVRI - ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 che sarà allegato alla documentazione di gara. Tale documento potrà essere aggiornato dallo stesso committente, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative; tale documento potrà, inoltre, essere integrato su proposta dell'aggiudicatario da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente.

Pertanto i relativi costi per la sicurezza sono da ritenersi pari a 0,00.

Ai sensi dell'art. 95 comma 10, l'operatore dovrà indicare, nell'offerta economica, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

6. Durata dell'affidamento

La concessione ha la durata di n. 63 mesi, con decorrenza dalla data del 27/03/2023 e scadenza al 30/06/2028.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà comunque essere prorogata ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di gara finalizzata all'individuazione del nuovo contraente, per un periodo comunque non superiore a tre mesi.

7. Valore stimato della concessione

Ai sensi dell'art. 167 del D.lgs. 50/2016, il valore stimato della concessione è costituito dal fatturato totale presunto del concessionario, generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, stimato dall'amministrazione aggiudicatrice, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.

In questo caso, non avendo dati certi di fatturato, il valore è stimato dall'amministrazione aggiudicatrice nel seguente modo:

GG (a)	UTENTI POTENZIALI (studenti) (b)	% CONSUMATORI (c)	N. CONSUMI ANNUALI $d = a \times b \times c$	SPESA MEDIA UNITARIA (e)	FATTURATO ANNUO (al lordo iva 10%) $f = d \times e$	FATTURATO ANNUO al netto iva
200	540	50%	54.000	€ 2,00	€ 108.000,00	€ 98.182,00

La stima è notevolmente prudentiale rispetto ai consumi storici e non considera i consumi degli operatori scolastici (docenti e personale ATA in numero attuale di circa 87); in particolare si è ipotizzato che il 50% dell'utenza-alunni accede al servizio con una spesa pro-capite media giornaliera di circa € 2,00 (due euro).

La spesa media unitaria è stata determinata sulla base dei prezzi attualmente applicati alle principali tipologie di prodotti (es.: ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN PET da 0,5 l. per € 0,5, PANINI ASSORTITI per € 2,5, CAFFE' ESPRESSO per € 1,00).

In base a questo calcolo, il valore stimato della concessione per l'intero periodo contrattuale (66 mesi inclusa l'opzione di proroga ex art. 106 comma 11 di 3 mesi) è stato quantificato, dunque, in € 540.000,00 iva esclusa.

8. Costi manodopera (ex art. 23 comma 16)

Per quanto attiene alla manodopera necessaria all'attivazione della concessione dei servizi oggetto d'appalto, è stata stimata la presenza di una unità di personale (commis bar 6[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore pari ad 7 (sette) nei giorni dal lunedì al sabato, coadiuvata da una cassiera (5[^] livello) che svolge la propria attività lavorativa per un numero di ore al giorno pari a 2 (due) nei giorni dal lunedì al sabato, quale supporto nella fase di maggiore affluenza degli utenti (intervallo dalle lezioni) nonché nella fase di realizzazione delle preparazioni "calde".

Il costo orario delle varie professionalità coinvolte è stato estrapolato dalle 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, uniche attualmente in vigore.

La stima così effettuata, riassunta nelle tabelle sottostanti, restituisce un valore stimato complessivo della manodopera pari a 33.200,00 euro all'anno.

<p style="text-align: center;">MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI</p> <p style="text-align: center;">Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV</p> <p style="text-align: center;">COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO</p> <p style="text-align: center;">DICEMBRE 2021</p>	
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 5 [^] LIVELLO - CASSIERA	19,21
COSTO ORARIO UNITARIO PERSONALE 6 [^] LIVELLO - Commis di cucina sala e bar	18,17

PERSONALE BAR	ORE LAVORO GIORNALIERE	GIORNI LAVORO A.S.	COSTO ORARIO	COSTO LAVORO ANNUO
Commis di cucina sala e	7	200	18,17	25.500

bar				
Cassiera	2	200	19,21	7.700

TOTALE ANNUO 33.200,00

9. Attrezzature e arredi

Il locale da adibire a posto di ristoro è già dotato degli arredi indicati nell'allegato elenco (allegato 2). Ogni altro arredo od apparecchiatura necessari al funzionamento del posto di ristoro dovranno essere forniti a completa cura e spese da parte del concessionario al quale competeranno anche tutti gli oneri di progettazione, verifica, collaudo o comunque connessi con l'avvio dell'attività in oggetto. Sono a totale carico del concessionario anche le spese che si rendessero necessarie per la sistemazione o la manutenzione/sostituzione degli arredi e attrezzature.

10. Canone di concessione

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto, dovrà corrispondere alla Provincia di Ravenna, quale corrispettivo per la concessione in esclusiva del servizio di ristoro a mezzo BAR, un canone posto a base di gara e stimato su base annua in Euro 14.000,00 (quattordicimila), oggetto di rialzo in sede di Offerta Economica del Concorrente.

Sono a carico del gestore le spese relative ai consumi di acqua e luce mentre quelle di riscaldamento si intendono compensate attraverso la corresponsione del canone di concessione. A tal fine sono installati appositi contatori divisionali le cui letture verranno rilevate una volta all'anno.

11. Quadro economico

Il servizio non prevede alcun corrispettivo a carico dell'Amministrazione in quanto l'affidatario sarà remunerato dal costo delle consumazioni effettuate dall'utenza; pertanto, nulla sarà dovuto direttamente dall'Amministrazione alla ditta affidataria, né a titolo di compenso, rimborso, né a qualsiasi altro titolo.

L'unico onere a carico dell'Amministrazione, pertanto, è il contributo di gara da versare a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021, pari ad € 375,00.

I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati in € 0,00.

9. Piano economico finanziario

Il concorrente dovrà elaborare sulla base del modello predisposto dalla PROVINCIA DI RAVENNA un Piano economico finanziario di gestione della concessione uso servizio, secondo il proprio modello di organizzazione di impresa ed ipotesi di gestione del servizio.

Il concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. 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 dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della Concessione, compresi a titolo esemplificativo:

1. l'importo dei ricavi presunti;
2. costi di gestione, declinati per singola voce;
3. ammortamenti;
4. costo del personale;
5. utile d'impresa.

10. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Per l'analisi dettagliata delle condizioni e le modalità di esecuzione del servizio si rimanda a quanto indicato nel Capitolato speciale e nella documentazione di gara ivi richiamata.