

“ALLEGATO A”



PROGETTO DI FATTIBILITÀ EX ART. 185 D. LGS.36/2023

***PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE E RELATIVA GESTIONE DEL
PARCO USUELLI CON ANNESSO CHIOSCO***

INDICE

ART. 1 INTRODUZIONE.....	3
ART. 2 INDICAZIONI GENERALI	3
ART. 3 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	5
ART. 4 IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E BACINO DI UTENZA POTENZIALE	9
ART. 5 NUMERO E TIPOLOGIA DI SOMMINISTRAZIONI.....	10
ART. 6 VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO	11
ART. 7 DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI.....	13
ART. 8 PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA.....	14
ART. 9 CONCLUSIONI	15

ART. 1 INTRODUZIONE

Il Comune di Cardano al Campo intende procedere con un nuovo affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 174 e seguenti del D. Lgs. 36/2023, dei servizi inerenti alla manutenzione del Parco Usuelli e della gestione del chiosco BAR annesso per il periodo 2024-2030.

Lo scopo del documento è di illustrare uno studio di fattibilità, presentando gli oneri del Concessionario nonché verificare le condizioni per l'equilibrio finanziario del progetto nell'ipotesi di affidamento dei servizi in oggetto ad un soggetto gestore (il Concessionario) tramite la procedura indicata ai sensi della vigente normativa. Le elaborazioni effettuate hanno lo scopo di individuare il valore congruo dei ricavi attesi di gestione necessari per il raggiungimento dell'equilibrio economico e finanziario del progetto (definito all'art. 177, c. 5), del D. Lgs. 36/2023), che rappresenta il presupposto per la corretta allocazione dei rischi.

Nei contratti di concessione, come definiti all'art. 177 del D. Lgs. 36/2023, la maggior parte dei ricavi di gestione del concessionario proviene dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario. Le variazioni devono essere, in ogni caso, in grado di incidere significativamente sul valore attuale netto dell'insieme degli investimenti, dei costi e dei ricavi del concessionario.

In tale ottica, ma anche al fine di agevolare la partecipazione alla procedura di gara e consentire la formulazione di un'offerta consapevole da parte dei concorrenti, l'Ente ha redatto il presente piano economico finanziario di massima sulla base dei dati a disposizione rispetto all'esperienza degli anni passati e del canone annuo posto a base di gara.

Con il presente documento l'Ente ottempera anche agli obblighi di cui agli artt. 179 (Metodi di calcolo del valore stimato delle concessioni) e 14 (Soglie di rilevanza comunitaria e metodi di calcolo del valore stimato degli appalti) del D. Lgs. 36/2023.

Le principali norme di riferimento che regolano la procedura di affidamento sono quelle contenute nel citato D. Lgs. 36/2023 e più specificatamente nella Parte II, Titolo I, dall'art. 174 all'art. 195.

ART. 2 INDICAZIONI GENERALI

Come previsto dall'art. 193 del D. Lgs. 36/2023, e richiesto nei documenti di gara, al fine di dimostrare la sostenibilità della propria proposta, ciascun concorrente deve produrre in sede di offerta un progetto migliorativo unitamente ad un piano economico e finanziario asseverato, basato sul proprio progetto di gestione e sulle possibilità di sviluppo della propria capacità imprenditoriale.

In corso di esecuzione del contratto detto piano economico e finanziario potrà essere oggetto di revisione a seguito del verificarsi di fatti non riconducibili al concessionario previsti nel contratto, che incidono sull'equilibrio economico-finanziario, ai sensi degli artt. 192, comma 1, del D.Lgs. 36/2023.

Si richiama quanto segue: «*Il Piano economico finanziario (PEF) ha la funzione di dimostrare la concreta capacità del concorrente di eseguire correttamente la prestazione per l'intero arco temporale richiesto dal bando, offrendo la responsabile prospettazione di un equilibrio economico - finanziario di investimenti e connessa gestione, nonché il rendimento per l'intero periodo. Permette così all'amministrazione di valutare l'adeguatezza dell'offerta e l'effettiva realizzabilità dell'oggetto della concessione stessa. Il PEF rappresenta un elemento significativo della proposta contrattuale ed integra l'offerta poiché giustifica la sostenibilità dell'offerta: non si sostituisce a questa, ma ne rappresenta un supporto per la valutazione di congruità, al fine di provare che l'impresa va a trarre utili tali da consentire la gestione proficua dell'attività. Un vizio intrinseco del PEF si riflette sulla qualità dell'offerta medesima e la inficia e non è, quindi, sanabile mediante il soccorso istruttorio*» (Consiglio di Stato, sez. V, 13 aprile 2018, n. 2214. Conforme: Consiglio di Stato, sez. V, 26 settembre 2013, n. 4760; Consiglio di Stato, sez. III, 22 novembre 2011, n. 6144, Consiglio di Stato, sez. V, 10 febbraio 2010, n. 653).

Il presente progetto di fattibilità con relativo piano economico e finanziario di massima è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla concessione del servizio di manutenzione del "Parco Usuelli" e gestione chiosco bar annesso, presso la sede in Via Mameli a Cardano al Campo tramite un modello in grado di quantificare i costi di investimento iniziale, di gestione e di manutenzione e di individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo del servizio. Esso è **puramente indicativo** e configurato in base ad una **ipotetica gestione "virtuosa"** da parte del concessionario.

Le stime determinate come illustrato nei seguenti paragrafi e riportate nel prospetto di riepilogo di costi e ricavi hanno, lo si sottolinea, carattere puramente indicativo e non impegnano in alcun modo l'Amministrazione Comunale. Esse non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente la concessione in oggetto.

Si evidenzia infine che essendo posto a base di gara un listino prezzi "calmierati", evidentemente ma volutamente limitato rispetto alla tipologia e al numero di prodotti che il concessionario potrà effettivamente somministrare, il presente piano economico e finanziario, in mancanza di detti ultimi dati e di altri dati storici, è stato sviluppato esclusivamente con riferimento a detto listino prezzi "calmierati". Il modello potrà comunque essere utilizzato dai concorrenti per presentare il proprio piano economico e finanziario.

ART. 3 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il nuovo affidamento riguarda la manutenzione del “Parco Usuelli” nonché la gestione del chiosco BAR annesso ed altri servizi inerenti all’area annessa, oggetto principale della Concessione in divenire.

La concessione prescrive, altresì, l’onere di rifacimento del chiosco bar e relativa impiantistica, e l’acquisto di giochi ed attrezzature ludiche da inserire nel contesto dell’area verde entro 3 anni dall’affidamento.

Più precisamente, **la Concessione consisterà in:**

- A) **prestazione principale:** attività di manutenzione aree verdi del Parco, custodia e sorveglianza dello stesso, apertura e chiusura cancelli in orari stabiliti dal Concedente, disinsettazione e disinfestazioni, potature piante ed approvvigionamento, somministrazione e vendita di prodotti (piatti pronti, generi alimentari e bevande) presso il chiosco BAR annesso al Parco.
- B) **prestazioni secondarie:**
- i. Rifacimento del chiosco Bar e relativa impiantistica;
 - ii. Fornitura ed installazione di giochi ed attrezzature ludiche;
 - iii. Fornitura ed installazione di attrezzature inerenti alla cucina del chiosco.

Nello specifico:

1. Si occuperà della gestione dei servizi inerenti alla manutenzione del parco, nonché della conduzione dell’attività di somministrazione alimenti e bevande presso il chiosco – bar con annessa porzione di pertinenza – meglio specificata nella planimetria allegata – all’interno della quale potrà posizionare i tavolini e sedie ai fini dell’esercizio dell’attività di somministrazione alimenti;
2. accetta l’immobile nello stato di fatto e di diritto in cui si trova, incluse le attrezzature ed i mobili a corredo (come da allegato), dei quali è obbligato a provvedere alla manutenzione ordinaria ed alla riconsegna, al termine del contratto in buono stato e funzionanti;
3. Dovrà riqualificare il chiosco BAR con relativa impiantistica elettrica, idrica e termica conformata alla regola d’arte, ed acquistare arredi ed attrezzature entro 3 anni dalla stipula della convenzione, al fine di migliorare la fruibilità del Parco e del chiosco, previo nulla osta dell’Ufficio Lavori Pubblici, che ne valuteranno l’utilità e la corretta progettualità: il materiale sarà automaticamente di proprietà Comunale al termine della concessione;
4. Pagherà le utenze (eccetto l’illuminazione a carico del Comune) ed il canone di concessione, fisso per il primo anno e dal secondo con base di gara determinato in euro 3.600;
5. Le attività oggetto della presente convenzione riguardano, altresì, gli aspetti di seguito evidenziati:

5a – Servizi di gestione e custodia del Parco:

1. L'apertura e chiusura al pubblico gratuita di tutti gli accessi del Parco (Via S. Francesco e Via G. Mameli) negli orari e giorni stabiliti dal Comune: per tutta la durata del contratto e compresi i giorni festivi, l'apertura minima nella stagione autunno-inverno dalle ore 10:00 alle ore 17:00, nella stagione primavera-estate dalle ore 09:00 alle ore 19:00 (eventualmente prorogabile su richiesta espressa e motivata dall'Amministrazione che potrà chiedere deroga in occasione di manifestazioni e/o iniziative promosse dall'Amministrazione Comunale). Eventuali deroghe richieste dal Concessionario dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione Comunale.
2. Sono a carico dell'affidatario le operazioni di pulizia e manutenzione dell'area di pertinenza del chiosco, la pulizia giornaliera dei servizi igienici del Parco, la pulizia e la manutenzione quotidiana dell'intero Parco e del viale interno ricompreso fra la via Mameli e la via S. Francesco (eliminazione carte, residui vari, ecc.), nonché lo svuotamento giornaliero dei cestini nelle stesse aree del Parco e dei viali. I sacchi derivanti dalla pulizia dei cestini del Parco dovranno essere stoccati temporaneamente in una zona idonea e non visibile all'utenza, ed esposti – tramite contenitori adeguati che verranno forniti successivamente dagli Uffici comunali - nei giorni di raccolta rifiuti dei cestini pubblici (Lunedì - Mercoledì e Sabato) fuori dal cancello di Via S. Francesco. I rifiuti derivanti direttamente dall'attività del chiosco bar, soggetti a pagamento della TARI dovranno essere invece esposti nei giorni e con le modalità previste per le attività produttive presenti sul territorio.
3. L'apertura e la pulizia quotidiana dei servizi igienici;
4. La custodia e la sorveglianza diurna dell'intera superficie del Parco, secondo le regole stabilite nel contratto e nel rispetto della cartellonistica posta dall'Amministrazione;
5. La disinfestazione delle zanzare con un minimo di 5 interventi all'anno, da attuarsi nei mesi estivi;
6. La pulizia delle aree verdi, la potatura stagionale degli alberi del Parco, anche con ausilio di cestello montato su automezzo da noleggiare a cura del concessionario, il taglio del verde in tutta l'area del Parco in modo da mantenerla in stato di decoro e fruibile a tutti e la manutenzione ordinaria dell'intera porzione di area verde ricompresa fra i due accessi di cui sopra e meglio specificato nell'elaborato planimetrico (almeno 17 tagli l'anno, pulizia fogliame 1 volta al mese nei periodi autunnali e/o nei casi necessari e potatura piante);
7. garantire l'osservanza delle disposizioni in materia di tutela della quiete pubblica, inoltre dovranno essere in ogni caso salvaguardati i diritti dei terzi;
8. Stipulare assicurazione a copertura della responsabilità civile e degli infortuni sia per il personale impiegato che per i fruitori del chiosco e delle pertinenze;
9. Impiegare per l'espletamento delle suddette attività operatori in possesso dei requisiti di professionalità utili alla corretta gestione delle attività stesse;

10. Rispettare le norme del D. Lgs. 81/2008 ed applicare in favore dei dipendenti impiegati ad il trattamento giuridico, previdenziale ed assicurativo previsto dalle leggi in materia e condizioni economiche e retributive non inferiori a quelli risultanti dai CCNL di riferimento. Il personale impiegato dal concessionario dovrà essere moralmente e fisicamente idoneo ai servizi richiesti e mantenere un comportamento educato e civile, rapportandosi correttamente con quanti, per motivo di lavoro, si troverà ad entrare in contatto. Il concedente potrà, a suo insindacabile giudizio, chiedere l'allontanamento dal servizio del personale non ritenuto idoneo o per condotta non irreprensibile. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico del concessionario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del concedente e di ogni indennizzo. Il concedente si riserva di effettuare delle verifiche e di chiedere al concessionario di documentare a che titolo egli si avvale del personale con cui svolge i servizi oggetto della presente concessione.
11. Concedere all'Amministrazione l'utilizzo del parco, fino ad un massimo di 5 giornate annue, senza oneri a carico della stessa, per organizzare eventi direttamente o attraverso Associazioni da Lei scelte. Le giornate saranno comunicate dall'Amministrazione comunale al concessionario con minimo 8 giorni di anticipo mediante comunicazione PEC.
12. Per le attività inerenti ai lavori del chiosco con relativa impiantistica e qualsiasi altro intervento che presupponga un'alta specializzazione, il Concessionario dovrà avvalersi di enti o imprese terze qualificate, nel rispetto della normativa vigente. Per le potature ordinarie delle piante che richiedano l'utilizzo del cestello, lo stesso dovrà essere adoperato da personale con idoneo patentino e con gli adeguati D.P.I. come prescrive la normativa della sicurezza sul lavoro (L. 81/2008): la violazione di tale divieto comporterà l'immediata decadenza del contratto e l'incameramento nelle casse comunali del deposito cauzionale di cui al successivo articolo 13, senza pregiudizio di ogni altra ragione od azione verso la concessionaria medesima.

5b – Gestione dell'attività economica:

1. Il locale viene consegnato nello stato di fatto e deve essere opportunamente riqualificato tramite interventi professionali e certificati e provvedere alla messa a norma degli impianti termici – idraulici ed elettrici, inclusa la presentazione delle pratiche edilizie necessarie al SUE competente ai fini dell'ottenimento dell'agibilità della struttura ed al SUAP per ottenimento dell'agibilità per l'esercizio dell'attività di pubblico esercizio;
2. Il chiosco BAR è dotato di attrezzature ed arredi da riqualificare e/o sostituire in caso di maggiori oneri per la riqualificazione. Tutte le spese inerenti a quanto sopra sono interamente a carico del concessionario che si impegna, altresì, a lasciare al Comune le forniture stesse al termine del contratto;

3. Gli eventuali interventi di carattere straordinario e migliorativi della struttura esistente e saranno sottoposti a valutazione ed autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
4. Tutti gli elementi di arredo e le attrezzature concernenti il chiosco BAR verranno mantenuti assicurandone la corretta funzionalità;
5. Il concessionario dovrà adempiere a tutti gli obblighi concernenti alla somministrazione di alimenti e bevande (HACCP) e del D. lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e successivi aggiornamenti, quali la formazione del personale impiegato ed il rispetto delle norme sanitarie in materia;
6. Il concessionario si impegna, altresì:
 - a. A rifornirsi di posateria, piatti, stoviglie e tutto quanto occorra per l'attività di BAR – ristorazione;
 - b. Alla fornitura del listino prezzi praticati al banco ed al tavolo;
 - c. a concordare con l'Amministrazione comunale le insegne dell'attività;
 - d. a mantenere, nei locali affidati, il massimo ordine e la più scrupolosa pulizia con riferimento particolare alle condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza stabilita dalla vigente legislazione;
 - e. a mantenere un comportamento corretto verso gli utenti sia da parte del conduttore del chiosco che del personale appartenente allo staff di quest'ultimo;
 - f. a consentire nel Parco l'ingresso degli automezzi per il carico/scarico delle merci, di soccorso ed autorizzati dal Comune;
 - g. assumersi la responsabilità relativa al mantenimento delle condizioni di sicurezza all'interno dell'impianto, ivi compresa la predisposizione del "piano finalizzato al mantenimento delle condizioni di sicurezza, al rispetto dei divieti, delle limitazioni e delle condizioni di esercizio ed a garantire la sicurezza delle persone in caso di emergenza ai sensi dell'art. 19 del D.M. 19.03.1996 e D. Lgs. 81/08 e s.m.i. Gli oneri derivanti dal citato decreto sono a carico del concessionario, eccetto quanto attenga ad eventuali interventi edilizi di carattere straordinario.

Le autorizzazioni amministrative e sanitarie relative a tale attività dovranno essere intestate al Concessionario che è tenuto ad espletare in proprio tutte le incombenze amministrative richieste.

Dette autorizzazioni sono operanti limitatamente al periodo di concessione e non sono trasferibili essendo vincolate all'attività dell'impianto oggetto della presente concessione.

Sono a carico del Concessionario tutti gli **oneri fiscali** relativi al suddetto servizio nonché quelli necessari per l'espletamento delle attività di pubblico esercizio.

L'ingresso e la permanenza delle persone nel parco non comporta alcun obbligo di consumazione.

L'autorizzazione amministrativa per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è vincolata alla durata della concessione e di competenza del SUAP.

La concessione potrà essere corredata da **garanzia fidejussoria**, di importo da stabilire in sede di gara.

Il Concessionario dovrà avere **una congrua copertura assicurativa** relativa a Responsabilità Civile verso terzi e verso il Comune nello svolgimento della concessione in oggetto.

L'Amministrazione:

1. provvederà al pagamento di tutte le spese riguardanti l'impianto di illuminazione pubblica presente nel parco;
2. provvederà alla manutenzione degli impianti non compresi negli obblighi del concessionario;
3. provvederà alla manutenzione straordinaria delle alberature, in caso di danni derivanti da intemperie o di valutazione, da parte di Agronomo, di insalubrità delle stesse;
4. eserciterà tutte le funzioni ispettive ritenute utili per assicurarsi che la concessione sia espletata in base alle prescrizioni contrattuali e "alla regola d'arte" a mezzo di sopralluoghi e verifiche e potrà erogare sanzioni o penalità, che saranno specificate nella convenzione.

ART. 4 IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E BACINO DI UTENZA POTENZIALE

Il servizio è effettuato, in particolare, a favore dei cittadini di Cardano al Campo (14.890 rif. Dicembre 2023), ma può intercettare anche ospiti esterni data la natura e la sede del servizio (Parco Pubblico in posizione centrale, zona di transito verso l'Aeroporto Intercontinentale di Malpensa). Pertanto, per quanto esposto in premessa, ed anche sulla base di precedenti esperienze di concessione della medesima area, il numero di frequentatori del Parco Uselli e dei servizi del chiosco BAR annesso è stimato pari a 450 utenti giornalieri.

Le esperienze di gestione pregresse, di cui si è detto, sulla base del quale è stato ipotizzato il presente modello, riguarda lo sfruttamento di tale area non solo in momenti ordinari di apertura, ma anche in attività organizzate *ad-hoc* (eventi privati, feste di compleanno, aperitivi).

Le principali grandezze e parametri caratteristici del servizio oggetto di affidamento e assunti alla base del presente progetto di fattibilità sono:

1. Il **numero di giorni lavorativi all'anno**, pari a 168 (5 mesi e 15 gg, in periodo marzo - agosto) inclusi sabato/domeniche e festivi. L'apertura in stagionalità autunnale – invernale non viene considerata in questa sede, ma lasciata all'inclinazione ed all'imprenditorialità del soggetto concessionario;
2. Il **numero di erogazioni per utilizzatore al giorno**, stimate pari a 1,10 erogazioni al giorno per 300 consumatori giornalieri;
3. Il **prezzo medio del prodotto erogato**: pari a 2,60 euro (IVA inclusa);
4. Il **numero di utilizzatori**: frequentatori del Parco in 450 unità giornaliere, inclusa una quota parte di utilizzatori esterni, essendo l'area centrale e confinante con l'Aeroporto della Malpensa. **I consumatori**

dei prodotti del chiosco sono stimati nel 67% dei frequentatori giornalieri, per complessivi **9.300 unità/mese**.

Il **fatturato medio annuo**, calcolato come prodotto delle quantità di cui ai precedenti punti 1, 2, 3 e 4.

ART. 5 NUMERO E TIPOLOGIA DI SOMMINISTRAZIONI

Le stime di cui al presente piano economico e finanziario sono state dedotte come di seguito illustrato:

- a) **stima del numero di utilizzatori giornalieri del servizio:** Per stimare il numero di utilizzatori giornalieri del servizio si è tenuto conto anche di pregresse gestioni della medesima area, di cui in premessa, con una base di 450 frequentatori giornalieri del Parco. Si è ipotizzato che il 67% del totale degli accedenti al Parco usufruiscano di almeno 1 consumazione. Nell'arco della durata della concessione, il chiosco potrebbe intercettare complessivamente **9.300 unità/mese**.

Quindi il dato di partenza è dato da *300 persone/gg* che utilizzeranno il servizio almeno una volta al giorno.

- b) **stima del numero di somministrazioni giornaliera:** La stima del numero di somministrazioni giornaliera è determinata coerentemente alla stima effettuata in analogo contesto di intrattenimento (bar a supporto di attività di intrattenimento) in cui almeno il 17,2% dell'utenza effettua doppia consumazione giornaliera.

Conseguentemente **la stima del numero di somministrazioni giornaliera è di 352 somministrazioni**.

- c) **stima del numero di somministrazioni complessive all'anno:** La stima del numero di somministrazioni complessive all'anno è stata calcolata sulla base dei mesi di maggiore servibilità del chiosco e del parco, calcolata in mesi 5,50 (cinque e mezzo) da marzo fino a metà agosto. L'eventuale incremento di fatturato corrispondente al maggior periodo di apertura non è stato valutato in questa sede, ma si rimanda ed anzi, si sollecita, l'imprenditorialità del soggetto concessionario. Pertanto, il numero di somministrazioni totali è dato dal prodotto di quelle giornaliera (352) per il numero di giorni lavorativi (168) per un totale di **59.136 somministrazioni**.

- d) **stima del numero di somministrazioni all'anno per tipologia:** La stima del numero di somministrazioni complessive all'anno per tipologia è determinata in base alle categorie dei prodotti del listino prezzi a base d'asta e tenuto conto di:

- i. distribuzioni delle consumazioni rilevate in altri casi analoghi,
- ii. il rapporto tra le stime dei prodotti acquistati alla settimana da ciascun utilizzatore in caso analogo;

Conseguentemente si possono dedurre i dati di cui alle successive Tabella 1 e Tabella 2.

N.	Categorie di prodotti erogati	Percentuale consumazioni
1	Caffè varie tipologie, cappuccino, cioccolata, latte, tè, infusi vari	35,3%
2	Acqua, succhi di frutta, bibite varie, birra	12,4%
3	Prodotti di pasticceria	6,8%
4	Panini, focacce, toast, piadine e simili	24,6%
5	Gelati confezionati/artigianali	20,9%
		100%

Tabella 1 – Stima della distribuzione percentuale delle consumazioni medie giornaliere

N.	Categorie di prodotti erogati	Numero consumazioni
1	Caffè varie tipologie, cappuccino, cioccolata, latte, tè, infusi vari	20.900
2	Acqua, succhi di frutta, bibite varie, birra	7.358
3	Prodotti di pasticceria	3.998
4	Panini, focacce, toast, piadine e simili	14.536
5	Gelati confezionati/artigianali	12.344
		59.136

Tabella 2 – Stima delle consumazioni medie annuali (calcolato su 6 mesi di apertura)

ART. 6 VALORE DEL CONTRATTO E IPOTESI DEL MODELLO ECONOMICO-FINANZIARIO

Art. 6.1 Oggetto della concessione

Il presente progetto di fattibilità è finalizzato ad individuare anche 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.

La concessione ha come *oggetto principale* una serie di **servizi** di cui all'art. 3 del presente documento.

Il Concessionario, sarà responsabile della gestione delle attività indicate e dei lavori/forniture di cui all'art. 3.

Il valore della Concessione, ai sensi dell'art. 179 del Codice dei contratti, è stato calcolato dall'Ente 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.

Per il primo anno è stato ipotizzato una riduzione del fatturato pari al 30% per l'avvio delle attività, dal secondo anno l'entrata in regime del fatturato ipotizzato al punto 6.2, mentre per i 5 anni successivi un incremento del 5% al terzo, quinto e ultimo anno rispetto all'annualità precedente ipotizzando un riscontro positivo dell'utenza per la nuova gestione del servizio e una maggiore fidelizzazione della stessa.

Il Concessionario tratterrà i ricavi derivanti dalla somministrazione di cibo e bevande e corrisponderà al Concedente un canone annuo di euro 0 (zero) per il primo anno di gestione 2.400,00 il secondo anno e dal terzo 3.600,00 (soggetto a eventuale rialzo in sede di gara) per tutta la durata della Concessione, che si sviluppa su una durata complessiva di 7 anni.

Art. 6.2 Ricavi del concessionario

La stima del fatturato medio annuo è determinata in base:

- a) alla stima delle consumazioni medie giornaliere di cui alla Tabella 2;
- b) alle medie dei prezzi per categoria del listino prezzi a base d'asta di cui alle successive Tabella 3 e Tabella 4:

N.	Prodotti	Prezzo (IVA inclusa)
1	Caffè varie tipologie, cappuccino, cioccolata, latte, tè, infusi vari	
	Caffè espresso	€ 1,20
	Cappuccino	€ 1,40
	Cioccolata calda	€ 3,00
	Tè e infusi	€ 1,70
2	Acqua, succhi di frutta, bibite varie, birra	
	Acqua minerale (min. 50 cl)	€ 1,00
	Succhi di frutta (min. 33 cl)	€ 2,50
	Bevande gassate in bottiglia (min. 33 cl)	€ 2,50
	Birra (33 cl)	€ 4,50
	Analcolici / aperitivi	€ 3,50
3	Prodotti di pasticceria	
	Brioche e lieviti	€ 1,50
	Gelato confezionato / artigianale	€ 3,00
4	Panini, focacce, toast, piadine e simili	
	Tramezzini	€ 2,50
	Toast	€ 3,00
	Panino	€ 4,00
	Focaccia	€ 3,50
	Piadina	€ 3,00

Tabella 3 – Listino prezzi a base d'asta

N.	Categorie di prodotti erogati	Prezzo medio (IVA inclusa)
1	Caffè varie tipologie, cappuccino, cioccolata, latte, tè, infusi vari	€ 1,83
2	Acqua, succhi di frutta, bibite varie, birra	€ 2,80
3	Prodotti di pasticceria	€ 2,30
4	Panini, focacce, toast, piadine e simili	€ 3,20

Tabella 4 – Prezzi medi per categoria di prodotti

c) detraendo l'IVA al 10% (n. 121 della Tabella A/3, parte III del D.P.R. del 26 ottobre 1972). L'ammontare del fatturato medio annuo è stimato pertanto in **Euro 138.378,24**.

Si specifica, inoltre, che dal terzo anno e, ulteriormente, dal quinto e nell'ultimo anno di gestione è stato previsto un aumento delle somministrazioni pari ad un aumento degli introiti del **5% (cinque per cento)** rispetto alla precedente annualità, ipotizzando un riscontro positivo dell'utenza per la nuova gestione del servizio e una maggiore fidelizzazione della stessa.

2024	2025	2026	2027	2028	2029	2030
96.864,77	138.378,24	145.297,15	145.297,15	152.562,15	152.562,15	160.190,26

Pertanto, il valore del contratto stimato dall'Ente per **tutta la durata della Concessione**, al netto dell'IVA e considerando quanto al punto 3.1, risulta pari ad euro **991.151,87**.

Art. 6.3 Costi del concessionario

La stima dei costi a carico del concessionario si basa sulle seguenti spese:

- **Servizi di manutenzione del Parco** (taglio aree verdi, potature piante, disinfestazioni e disinfestazioni, manutenzione giochi) – oggetto principale della concessione, rilevante per più del 50% dell'affidamento;
- **Lavori** di rifacimento chiosco e relativa impiantistica;
- **Forniture** di nuovi giochi per bambini ed attrezzature per la cucina;
- **Imposte e Tasse**, IRES IRAP (calcolate rispettivamente al 24% ed al 3,9% dell'utile lordo) e TARI;
- **Spese utenze** (ad eccezione dell'illuminazione a carico dell'Ente)
- **Spese personale: 1 unità di personale per il primo anno** (inquadrate come V livello full-time del CCNL Pubblici esercizi, ristorazione e turismo) **e per il secondo anno un'unità aggiuntiva** (VII livello part-time 50%del medesimo CCNL);
- **Costo annuo delle materie prime** stimato nel 35% del prezzo finale di ogni singolo prodotto;
- **Spese generali:** varie ed eventuali, non rientranti nelle categorie menzionate;
- **Canone concessione: canone annuo di euro 0 per il primo anno di gestione, 2.400,00 per il secondo anno e dal terzo 3.600,00** (soggetto a eventuale rialzo in sede di gara);

Il costo medio orario di un'unità di personale addetto a mansioni bar è stimato in euro 16,00/h in base alle tabelle ministeriali del costo del lavoro di un operatore del settore terziario con inquadramento di V livello.

ART. 7 DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state stimate forfettariamente pari a 63.000 euro, determinate considerando il prezzo di:

- **Rifacimento chiosco ed impiantistica;**

- **Acquisto attrezzature cucine;**
- **Acquisto giochi per bambini.**

ART. 8 PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

A fronte delle grandezze e dei parametri sopra stimati e determinati è stato redatto un piano economico-finanziario di massima dal quale si desume la sostenibilità ed il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario.

L'importo così stimato è puramente indicativo e dipende da una pluralità di fattori legati anche alle scelte che l'aggiudicatario adotterà per la gestione del servizio. Variazioni di qualunque entità, a parte nel caso contemplato sopra, relativo all'emergenza sanitaria da Coronavirus, non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'aggiudicatario in quanto rientranti nell'alea propria della fattispecie di contratto in questione:

N.B. In questa sede, per "anno" si intende il periodo utile per l'esercizio delle attività (5 mesi e mezzo):

DESCRIZIONE	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno	VI Anno	VII Anno	TOTALE
Fatturato medio annuo	96.864,77	138.378,24	145.297,15	145.297,15	152.562,15	152.562,15	160.190,26	991.151,87
Ricavi (A)	96.864,77	138.378,24	145.297,15	145.297,15	152.562,15	152.562,15	160.190,26	991.151,87
Servizi manutenzione parco*	15.200	15.200	15.200	15.200	15.200	15.200	15.200	106.400,00
Lavori rifacimento chiosco	6.428,58	6.428,57	6.428,57	6.428,57	6.428,57	6.428,57	6.428,57	45.000,00
Forniture giochi bambini	0	6.000	6.000	0	0	0	0	12.000,00
Forniture attrezzature cucine	714,62	714,23	714,23	714,23	714,23	714,23	714,23	5.000,00
Imposte (TARI)	150	150	150	150	150	150	150	1.050,00
Spese utenze	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	4.500	31.500,00
Spese personale	18.127	27.190	27.190	27.190	27.190	27.190	27.190	181.267,00
Costo materie prime	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	280.000,00
Spese generali	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	14.000,00
Canone concessione	0	2.400	3.600	3.600	3.600	3.600	3.600	24.000,00
Costi (B)	87.120,20	104.582,80	105.782,80	99.782,80	99.782,80	99.782,80	99.782,80	696.617,00
(C) Margine operativo lordo (A)-(B)	9.744,57	33.795,44	39.514,35	45.514,35	52.779,35	52.779,35	60.407,46	294.534,87
Imposte e tasse	380,04	9.428,93	11.024,54	12.698,54	14.735,43	14.735,43	16.853,68	79.856,59

<i>IRES (24%)</i>	-	8.110,91	9.483,44	10.923,44	12.677,04	12.677,04	14.497,79	68.369,66
<i>IRAP (3,9%)</i>	380,04	1.318,02	1.541,10	1.775,10	2.058,39	2.058,39	2.355,89	11.486,93

* Servizi nel dettaglio	IMPORTO ANNUO
Servizio taglio erba – raccolta foglie	9.200,00
Disinfestazione / disinsettazione	1.000,00
Servizio taglio piante	4.000,00
Manutenzione giochi	1.000,00
TOTALE	15.200,00
TOTALE PER 7 ANNI	106.400,00

Lavori e forniture	IMPORTO
Rifacimento chiosco	45.000,00
Attrezzature cucine	5.000,00
Installazione giochi	12.000,00
TOTALE	62.000,00

ART. 9 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. Il piano economico-finanziario di massima elaborato dall'Ente ha infatti il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa.

Tali stime non impegnano in alcun modo l'Ente 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.

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. Questo trasferimento di rischi a carico del concessionario, costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

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.

ALLEGATI:

01 – INDICAZIONE SU GIOCHI DA INSTALLARE A CURA DEL CONCESSIONARIO

02 – PLANIMETRIA