

COMUNE DI CASINA
(Provincia di Reggio Emilia)

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL LOCALE
BAR/RISTORANTE PRESSO L'AREA SPORTIVA INTEGRATA
"PLAYVILLE" DI CASINA (RE)
FINO AL 31/12/2030**

ALLEGATO 5 : PEF - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

1. Inquadramento normativo e definizioni

Il D. Lgs. n. 36/2023 disciplina le concessioni di servizi come operazioni di Partenariato Pubblico-Privato (PPP) caratterizzate dal trasferimento del rischio operativo in capo all'operatore.

La presente procedura ha per oggetto la gestione del locale bar/ristorante di proprietà comunale situato nell'area sportiva integrata "PLAYVILLE" di Casina, configurandosi come una concessione di servizi finalizzata alla valorizzazione di un asset pubblico.

2. Rischio operativo

Elemento essenziale della concessione, ai sensi dell'art. 177, è il trasferimento al Concessionario del rischio operativo, che nel caso specifico della somministrazione si declina in:

- Rischio dal lato della domanda: legato alla variabilità dell'utenza (frequentatori del centro sportivo, turisti, cittadini) e alla capacità del gestore di attrarre clientela indipendentemente dagli eventi sportivi.
- Rischio dal lato dell'offerta: legato ai costi di gestione (materie prime, energia, personale) e alla capacità di mantenere i livelli qualitativi del servizio enogastronomico pattuiti.

3. Classificazione dell'attività (Art. 177, comma 4)

L'attività oggetto di concessione è classificabile come "opera calda" (o servizio generatore di reddito).

Il locale bar/ristorante è infatti dotato di un'intrinseca capacità di generare flussi di cassa attraverso i ricavi da utenza, potenzialmente sufficienti a coprire i costi di gestione, l'ammortamento di eventuali investimenti in attrezzature e la remunerazione del capitale.

4. Analisi del Caso di Specie: Bar/ristorante

La concessione in esame riguarda il locale ad uso bar/ristorante interno all'area sportiva integrata "PLAYVILLE" di Casina.

L'impianto presenta una chiara rilevanza economica e richiede un assetto contrattuale che garantisca l'equilibrio economico-finanziario, basato su:

- Convenienza economica: capacità della gestione di generare profitto attraverso l'offerta enogastronomica e la valorizzazione dei prodotti tipici.
- Sostenibilità finanziaria: capacità del progetto di generare flussi di cassa sufficienti a coprire le spese operative e il pagamento del canone di concessione al Comune.

5. Obiettivi e Finalità del Documento

Il presente documento attesta la sussistenza dell'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, definendo il canone di concessione da porre a base di gara.

L'affidamento mira a soddisfare le esigenze di ristoro degli atleti e della comunità tutta, promuovendo al contempo lo sviluppo turistico locale.

L'affidamento genererà le seguenti esternalità positive:

- Valorizzazione del territorio: promozione del comparto enogastronomico locale attraverso l'utilizzo di prodotti a filiera corta.
- Presidio e decoro: la gestione costante del bar/ristorante garantisce una maggiore sorveglianza e manutenzione ordinaria dei locali comunali.
- Indotto turistico-occupazionale: creazione di posti di lavoro diretti e capacità di attrarre flussi legati al turismo del tempo libero e sportivo.

QUADRO ECONOMICO-FINANZIARIO

Considerato che, nel periodo 2020-2024, il settore di riferimento è stato influenzato da fattori critici che ne hanno condizionato la redditività, tra cui:

1. Emergenza sanitaria da COVID-19: le chiusure forzate e prolungate degli impianti nel biennio 2020/2021 e in parte del 2022;
2. Crisi energetica: l'accentuato incremento dei costi delle utenze (particolarmente luce e gas) registrato a partire dal secondo semestre 2021;
3. Spinta inflattiva: il significativo fenomeno inflattivo verificatosi tra il 2022 e il 2023, alimentato dall'instabilità dello scenario internazionale;
4. Rivalutazione monetaria: l'aumento del 10% dell'indice ISTAT (indice FOI) rilevato tra gennaio 2022 e gennaio 2024.

Alla luce di tale scenario, per l'elaborazione del Piano Economico Finanziario (PEF) sono stati assunti come base di calcolo i bilanci dell'esercizio 2024 degli attuali gestori.

Nella redazione del PEF posto a base di gara, si è quindi tenuto conto sia dell'incremento dei costi gestionali (utenze e personale), al fine di garantire il necessario equilibrio economico-finanziario dell'operazione.

Investimenti iniziali

Non sono previsti costi di investimento iniziali, la struttura si presenta completa per quanto attiene opere murarie, pavimentazione, definizioni ed assetto aree esterne, infissi ed impiantistica generale.

Costi di avviamento

Si riportano di seguito i principali costi stimati per l'avvio e la conduzione delle attività (qualora tali risorse non siano già nella disponibilità del soggetto aggiudicatario):

1. Spese Legali e Amministrative
 - Permessi e licenze: Oneri per l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie
 - Assicurazioni: Polizze obbligatorie e accessorie, quali Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso i Prestatori d'Opera (RCO).
2. Personale
 - Oneri di assunzione: Costi amministrativi e di attivazione per il personale necessario (amministrazione, custodi, istruttori, addetti alle pulizie).
 - Formazione: Corsi obbligatori ai sensi del D. Lgs. n. 81/08 (sicurezza sul lavoro, antincendio, primo soccorso e uso defibrillatore).
 - Trattamento economico: Stipendi, contributi previdenziali (INPS) e assicurativi (INAIL).
3. Marketing e Promozione
 - Comunicazione: Budget per il lancio e la promozione della struttura (advertising online, social media management, materiale informativo cartaceo, eventi inaugurati).
4. Utenze e Servizi Gestionali
 - Utenze: Costi per la fornitura di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento e connettività (telefono/internet).
 - Igiene e Manutenzione: Servizi di pulizia ordinaria e programmi di manutenzione periodica di impianti e attrezzature.

- Tributi: Oneri per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani (TARI) e altri tributi locali applicabili.
5. Tecnologia e Digitalizzazione
- Sistemi gestionali: Costi di licenza o abbonamento (SaaS) per software di prenotazione, gestione contabile e gestione del personale.
6. Forniture e Materiali
- Beni di consumo: Approvvigionamento di materiali per l'igiene, cancelleria e piccola manutenzione.
7. Canone di Concessione
- Corrispettivo annuale: Canone dovuto all'Ente, oltre IVA, così come determinato dall'offerta economica presentata in sede di gara e dalla conseguente aggiudicazione.

Ricavi della Gestione

1. Ricavi da vendite e somministrazione Si riferiscono ai proventi derivanti dall'attività principale di ristorazione e bar, opportunamente indicizzati nel tempo sulla base dei parametri inflazionistici. Tali ricavi comprendono:

- Servizi di Caffetteria e Bar: ricavi derivanti dalla somministrazione di bevande (calde e fredde), snack, prime colazioni e piccola pasticceria, rivolti sia agli utenti del centro sportivo che alla clientela esterna.
- Servizi di Ristorazione: entrate derivanti dalla somministrazione di pasti (pranzi e cene), legati sia alla fruizione quotidiana dell'impianto che a menù dedicati per atleti (menù sportivi) o convenzioni con associazioni locali.
- Tariffe e Listino Prezzi: i corrispettivi saranno definiti in base al listino prezzi proposto in sede di gara dal Concessionario e approvato dall'Ente.

2. Ricavi accessori e altre entrate

Comprendono i flussi finanziari derivanti da attività complementari alla ristorazione o da benefici economici legati alla gestione del locale:

- Organizzazione Eventi: entrate derivanti dall'organizzazione di buffet, rinfreschi per premiazioni sportive, feste di compleanno, eventi a tema o serate di valorizzazione enogastronomica territoriale.
- Proventi pubblicitari e Sponsorizzazioni: ricavi derivanti da partnership con fornitori del comparto food & beverage (es. brand di caffè, bevande o prodotti locali) e vendita di spazi pubblicitari all'interno dei locali in concessione.
- Asporto e Delivery: ricavi derivanti dalla vendita di prodotti confezionati o pasti da asporto per gli utenti dell'area sportiva e del parco limitrofo.
- Efficientamento Gestionale: benefici economici derivanti dall'ottimizzazione dei processi (es. riduzione degli sprechi alimentari) e dall'eventuale ammodernamento delle attrezzature di cucina, che si traducono in una riduzione degli oneri correnti per le utenze e le materie prime.

Ai sensi dell'articolo 179 del D. Lgs. 36/2023 il valore stimato della concessione, per il periodo contrattuale pari ad anni 4 e mezzo (fino al 31/12/2030) è pari ad € 558.000,00 oltre ad IVA.

PEF - PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

	Anno 2026 Dal 1° Luglio al 31 Dicembre	Anno 2027	Anno 2028	Anno 2029	Anno 2030	Totale 4 anni e mezzo	
A	Valore della produzione						
	Ricavi da gestione ristorante	€ 62.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 558.000,00
	Totale valore	€ 62.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 124.000,00	€ 558.000,00
B	Costo della produzione						
	Materie prime	€ 34.600,00	€ 69.200,00	€ 69.200,00	€ 69.200,00	€ 69.200,00	€ 311.400,00
	Servizi	€ 17.800,00	€ 35.600,00	€ 35.600,00	€ 35.600,00	€ 35.600,00	€ 160.200,00
	Personale	€ 3.200,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 6.400,00	€ 28.800,00
	Oneri diversi di gestione	€ 1.280,00	€ 2.560,00	€ 2.560,00	€ 2.560,00	€ 2.560,00	€ 11.520,00
	Ammort. Ord.	€ 320,00	€ 640,00	€ 640,00	€ 640,00	€ 640,00	€ 2.880,00
	Totale costi netti	€ 57.200,00	€ 114.400,00	€ 114.400,00	€ 114.400,00	€ 114.400,00	€ 514.800,00
C	Canone di concessione	€ 3.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 27.000,00
D	Totale costi (B+C)	€ 60.200,00	€ 120.400,00	€ 120.400,00	€ 120.400,00	€ 120.400,00	€ 541.800,00
E	UTILE NETTO D'IMPRESA (A-D)	€ 1.800,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 16.200,00

Nel rappresentare che il presente documento si sofferma sui costi/benefici ipotetici che l'aggiudicatario andrà a fronteggiare/ricavare, si precisa che i calcoli effettuati sono riferiti ad una stima, considerando, per i ricavi, gli importi/numeri minimi rispetto all'effettiva situazione concreta che potrebbe avverarsi. Il valore della concessione costituisce mera stima presunta e come tale non impegnativa per il Comune. Il costo della sicurezza in relazione all'esecuzione della concessione è pari a 0 (zero) in quanto la concessione prevede una forma di gestione complessiva da parte del Concessionario non determinabile e non valutabile in termini di rischi specifici e, inoltre, trattasi di servizio per il quale non è prevista alcuna esecuzione all'interno delle sedi dell'Amministrazione medesima. Non risulta pertanto necessario redigere il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi). Il contratto rientra tra i contratti di concessione disciplinati dal Libro IV Parte II del Codice dei Contratti pubblici approvato con D. Lgs. n. 36/2023. Il contratto di concessione corrisponde unicamente al diritto di gestire i servizi oggetto dello stesso, con assunzione in capo al Concessionario del rischio operativo legato alla gestione dei servizi stessi. A tal fine al Concessionario competeranno tutte le entrate derivanti dalle attività che lo stesso porrà in essere in vigenza del contratto di concessione.

Il Responsabile 6° Settore
Lavori Pubblici, Patrimonio e Ambiente
Geom. Simone Montruccoli