

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO RELATIVO ALLA CONCESSIONE PER IL SERVIZIO DI GESTIONE BAR, RISTORAZIONE E PIZZERIA PRESSO LE TERME DI GIUNONE

1. Introduzione

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 del D.Lgs. 36/2023 (di seguito "Codice"), intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle proprie offerte, le quali dovranno dimostrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima degli impegni assunti nella gestione del servizio.

E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla gestione del servizio attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Il presente piano economico finanziario di massima è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla gestione del bar, ristorante e pizzeria, 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 di investimento nonché di dimostrare l'assunzione del rischio di gestione della concessione a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

Si precisa che tutti gli importi indicati all'interno del presente documento si intendono IVA esclusa.

2. Il contesto socio-economico

Il servizio sarà effettuato a favore degli utenti che frequentano il complesso termale delle Terme di Giunone. La media degli utenti degli ultimi 10 anni è di circa 184.000 unità all'anno.

3. Caratteristiche ed oggetto della concessione

La concessione ha ad oggetto la gestione del servizio di gestione di bar, ristorante e pizzeria , per il periodo 01/05/2024 al 15/09/2026.

Il bar si sviluppa complessivamente, su un'area di 220 mq, oltre a n° 2 chioschi in legno dislocati all'interno del complesso.

4. Ricavi

Si ipotizza un'affluenza annua di circa 184.361 persone con una consumazione media pari ad € 1,78/die per persona circa, per un valore complessivo annuo stimato pari a circa € 363.693,00, oltre IVA (importo arrotondato per difetto ad € 363.000,00, oltre IVA).

5. Materie prime alimentari e non alimentari

Tenuto conto della consumazione media prevista per il singolo utente (€ 1,78), per l'acquisto della materie prime alimentari e non alimentari per la gestione dei servizi ristorativi oggetto di concessione, si è considerata un'incidenza media di tale voce di costo sulla consumazione unitaria media pari a circa il 44% e, pertanto, per un importo unitario pari ad € 0,77. Tale importo unitario moltiplicato per il numero di utenti presunti nel corso dell'anno (184.361) determina una spesa complessiva annua per tale voce di costo pari ad € 143.022,81 (arrotondata ad € 143.000,00).

6. Costi del personale

Per la correttezza esecuzione delle prestazioni oggetto di concessione, così come descritte nel capitolato speciale di appalto, si ritiene che il concessionario debba impiegare un numero di dipendenti stagionali di 16 unità, con un costo unitario aziendale di circa € 2.158,00 al mese, e, pertanto, quindi per un totale complessivo annuale di € 103.600,00.

7. Investimenti

Di seguito si riporta un dettaglio presuntivo degli investimenti che il concessionario dovrà sostenere durante il periodo di durata della concessione:

Investimenti da sostenere	Importo presunti
Macchinari per cucina e pizzeria	€ 3.000,00
Attrezzature per cucina (ad es.: pentolame, stoviglie, piatti nuovi tavoli esterni)	€ 2.000,00
Allestimenti per il bar	€ 1.000,00
Piccole opere in muratura, Realizzazione scarichi H2O, Realizzazione linea elettrica, Sistemazione cucina	€ 1.000,00
TOTALE INVESTIMENTI	€ 7.000,00

8. Rimborso consumi energetici

Il capitolato speciale di appalto prevede che siano posti a carico del concessionario i rimborsi per le utenze relative alla gestione dei servizi oggetto di affidamento, le quali saranno sostenute direttamente dall'Azienda.

La media dei costi sostenuti per le utenze relative ai servizi oggetto di concessione negli ultimi tre anni è pari ad € 12.000,00.

9. Canone di concessione

Il capitolato speciale di appalto prevede a carico del concessionario un canone di concessione annuo pari ad € 90.000,00 (soggetto a rialzo in sede di gara).

In considerazione delle voci di costo sopra descritte, può essere elaborato il seguente piano economico finanziario della concessione relativa a ciascuna singola annualità:

Piano economico finanziario anno 1	
Ricavi	363.000,00 €
A) Valore della produzione	363.000,00 €
Materie prime alimentari e non alimentari	143.000,00 €
Personale	103.600,00 €
Investimenti	7.000,00 €
Rimborso utenze	12.000,00 €
Canone di concessione	90.000,00 €
Altri costi di gestione (assicurazioni, garanzie, etc.)	4.000,00 €
B) Costi della produzione	359.600,00 €
Interessi e oneri finanziari	2.500,00 €
Risultato d'esercizio	3.400,00 €