

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
AI SENSI DELL’ART. 164 DEL D.LGS. 50/2016 DEL SERVIZIO DI GESTIONE
BAR/CAFFETTERIA INTERNI PRESSO L’UNIVERSITÀ “LA SAPIENZA” IN ROMA:**

O LOTTO 2: BAR RESIDENZA UNIVERSITARIA “EX REGINA ELENA”

Piano economico e finanziario di massima

Allegato B – Lotto 2 – Schema PEF

PREMESSA

L'Amministrazione concedente, nel quadro delle iniziative volte ad offrire servizi all'utenza e al fine di garantire le migliori condizioni di lavoro e di svolgimento delle attività istituzionali, ha stabilito di affidare in concessione ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. 50/2016 il servizio di gestione bar presso viale Regina Elena, n. 295, **residenza universitaria edificio D "EX REGINA ELENA"**.

Nei contratti di concessione, come definiti all'art. 3, comma 1, lett. uu) e vv), del D.Lgs. 50/2016, i ricavi di gestione del concessionario provengono dalla vendita dei servizi resi al mercato. Tali contratti comportano il trasferimento al concessionario del rischio operativo, come definito alla successiva lett. zz) dello stesso comma, 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.

L'equilibrio economico-finanziario definito all'art. 3, comma 1, lett. fff), del D.Lgs. 50/2016 rappresenta il presupposto per la corretta allocazione di detti rischi (art. 165, comma 2, primo periodo, del D.Lgs. 50/2016).

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'Amministrazione concedente ha redatto un piano economico finanziario di massima, sulla base dei dati a disposizione rispetto all'esperienza di analoghi servizi attivi comparabili in Ateneo e tenendo conto dei dati storici, del potenziale bacino di utenza stimato e del canone dovuto all'Agenzia del Demanio.

Indice

1. INDICAZIONI GENERALI
2. BACINO D'UTENZA
3. ANALISI DEI RICAVI
4. ANALISI DEI COSTI
5. CONCLUSIONI E TABELLA PREVISIONALE

1. INDICAZIONI GENERALI

Come previsto dai documenti di gara, al fine di dimostrare la sostenibilità della propria proposta, ciascun concorrente deve produrre in sede di offerta un piano economico e finanziario basato sul proprio progetto di gestione e sulle possibilità di sviluppo della propria capacità imprenditoriale.

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 può realizzare utili tali da consentire la gestione proficua dell'attività.

Il presente piano economico e finanziario di massima è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla concessione del servizio di gestione bar in oggetto 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 diligente da parte del concessionario.

Le stime determinate, come illustrato nei seguenti paragrafi e riportate nel prospetto di riepilogo di costi e ricavi (tabella previsionale), hanno, lo si sottolinea, carattere puramente indicativo e non impegnano in alcun modo l'Amministrazione. 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, nelle proprie elaborazioni, è necessario tenere conto del listino prezzi "calmierato" previsto e allegato alla documentazione di gara, volutamente limitato rispetto alla tipologia e al numero di prodotti che il concessionario potrà effettivamente somministrare, e alle proprie previsioni di fabbisogno di personale e monte ore che sarà utilizzato effettivamente durante l'esecuzione del contratto.

2. BACINO DI UTENZA

Gli utenti e beneficiari del servizio in concessione sono gli studenti, i docenti ed il personale dell'Università La Sapienza, nonché i frequentatori, anche occasionali, delle strutture universitarie site presso il Complesso "Ex Regina Elena", con particolare riferimento all'adiacente Residenza Universitaria destinata, principalmente, agli studenti della Scuola Superiore Studi Avanzati di Sapienza.

Tuttavia, nel complesso suddetto insistono varie e diverse attività dell'Ateneo.

Non è possibile fornire una stima precisa dei potenziali utenti del servizio bar in oggetto, e inoltre, non esistono dati riferiti ad una precedente gestione poiché il punto ristoro è di nuova attivazione.

Tuttavia, è possibile considerare, come primario bacino di utenza, gli utenti che frequentano abitualmente l'intero Complesso EX Regina Elena.

Di seguito si riporta uno schema indicativo degli edifici presenti nell'intero complesso, con i mq e una stima dei frequentanti.

COMPLESSO EX REGINA ELENA			
EDIFICIO	ASSEGNETARIO	MQ (dati indicativi)	UTENTI (DATI INDICATIVI)
EDIFICIO A	RESIDENZE STUDENTI	10.122,00	240 posti studenti + reception e portinieri operatori
EDIFICIO B	IIT	786	50
	FONDAZIONE CENCI BOLOGNETTI	180,03	non disponibile
	AMMINISTRAZIONE	84,43	15
	AMMINISTRAZIONE	66,4	non disponibile
	DIP. MEDICINA MOLECOLARE	1693,72	220
	DIP. MEDICINA MOLECOLARE per esigenze CNR IBPM	118,55	
	DIP. MEDICINA SPERIMENTALE	50,44	
	AIRC	89,5	6
	SPAZI COMUNI	1166,31	
TOTALE MQ		4235,38	
EDIFICIO C	DIDATTICA SAPIENZA AULA MAGNA REGINA ELENA	112,16	97 posti studenti
	EBRI	704,65	non disponibile
	TECHNOPOLE E EBRI	231,62	non disponibile
	PRESIDENZA FARMACIA E MEDICINA	307,55	23 postazioni personale
	IIT	299,17	20
	SPAZI COMUNI	177,44	
TOTALE MQ		1832,59	
EDIFICIO D	SASS AULE	599,66	448 posti studenti
	SASS	212,1	8
TOTALE MQ		811,76	
EDIFICIO E	DIPARTIMENTO DI INFORMATICA	1342,6	TOTALE 57 PERSONE per i Dip. Informatica e Statistica nei tre edifici E, F e G
	AULE	96	55 posti studenti
TOTALE MQ		1438,6	
EDIFICIO F	DIPARTIMENTO DI INFORMATICA	205,25	TOTALE 57 PERSONE per i Dip. Informatica e Statistica nei tre edifici E, F e G
	AULA/SALA LETTURA	70,75	24 posti studenti
TOTALE MQ		276	
EDIFICIO G	DIP. DI SCIENZE STATISTICHE MQ	1314,77	TOTALE 57 PERSONE per i Dip. Informatica e Statistica nei tre edifici E, F e G
	DIPARTIMENTO DI INFORMATICA	325,59	
	AULE	131	85 posti studenti
TOTALE MQ		1771,36	

Dal suddetto schema, che deve considerarsi indicativo, emerge che il personale che frequenta abitualmente l'intero complesso è di circa 400 unità. Tenendo conto dei posti aula (che di solito svolgono più lezioni al giorno) pari a circa 700 e degli operatori delle aziende fornitrici di servizi (es. pulizie, gestione residenza, vigilanza, ecc.), si può fornire una prima stima, fortemente prudenziale, di circa 1.800 utenti (media giornaliera) che frequentano abitualmente il Complesso dove insiste il servizio bar.

Alla cifra di cui sopra, è necessario aggiungere un ulteriore potenziale bacino d'utenza rappresentato dalle strutture di Ateneo site nei pressi del Complesso Ex Regina Elena.

Infatti, è importante sottolineare che il servizio bar si trova a poche centinaia di metri sia dalla Città Universitaria (p.le Aldo Moro n. 5) sia dalla Facoltà di Economia, sita in via del Castro Laurenziano, nonché delle strutture afferenti alla Facoltà di Ingegneria presso via Scarpa e Via del Castro Laurenziano.

La vicinanza a tali sedi rende il servizio bar potenzialmente attrattivo per un bacino di utenza molto più elevato rispetto ai soli frequentatori abituali del Complesso Ex Regina Elena.

Per fornire alcune preliminari indicazioni riguardo una prima stima dell'utenza potenziale, risulta utile considerare i dati riferiti a tutta la comunità accademica Sapienza.

Da fonti ufficiali (Bilancio di Esercizio di Sapienza anno 2021 e dal portale statistico di Ateneo), emergono i seguenti dati:

- Unità di Personale Tecnico-Amministrativo n. 3.466 al 31/12/2021 (fonte: bilancio di esercizio);
- Unità di Personale Docente n. 3.505 al 31/12/2021 (fonte: bilancio di esercizio);
- Studenti iscritti, comprensivi di Master, Dottorati, e scuole di Specializzazione n. 120.707 al 08/02/2023 (fonte: portale statistico di Ateneo).

Come noto, l'attività di Sapienza si svolge in più sedi decentrate, pertanto non è corretto assumere i dati soprariportati quale utenza potenziale del Bar in oggetto, tuttavia, è opportuno sottolineare nuovamente la prossimità del servizio bar alla Città Universitaria e alla Facoltà di Economia in particolare, il cui bacino di utenza è di 9.866 unità tra studenti iscritti, personale docente e non docente (fonte: dati Area Supporto Strategico e Comunicazione).

Inoltre, come evidenziato nei documenti di gara, il servizio bar è rivolto principalmente agli utenti della contigua Residenza Universitaria che, a regime, ospiterà 240 studenti. Tali studenti rappresentano, insieme al personale della Scuola Superiore di Studi Avanzati e ai frequentatori abituali delle aule che insistono nell'edificio, l'utenza principale del bar. Inoltre, la struttura, appena ristrutturata, a regime ospiterà ulteriori servizi di ateneo e attività varie, aumentando nel tempo i potenziali avventori.

Si precisa che nella vicina Città Universitaria è attualmente attivo un altro servizio bar (ingresso P.le Aldo Moro, 5) e l'Amministrazione si riserva, nei prossimi anni, la valutazione di affidare, tramite apposite procedure di gara, la gestione di ulteriori bar/punti ristoro rivolti all'utenza.

3. ANALISI DEI RICAVI

Nel seguito si provvederà ad illustrare i criteri adottati per la stima delle singole voci di ricavi e costi, relativamente alla gestione del Bar/Caffetteria oggetto di analisi.

In primo luogo, è stata fatta una stima della clientela media che potenzialmente fruirà del servizio, attenendosi comunque a criteri di razionalità e prudenza.

Non potendo disporre di dati di una precedente gestione è necessario sviluppare delle ipotesi utilizzando a riferimento dati medi acquisiti da servizi analoghi. È inoltre necessario tenere conto dello sconto agli studenti della SSAS (residenti e non) e comunque a tutti gli

studenti Sapienza che alloggiano nella residenza per un periodo continuativo di almeno 6 mesi, uno sconto su tutti i prodotti, anche quelli aggiuntivi, nella percentuale minima del 20%, come previsto dall'art. 20 del Capitolato Lotto 2.

Alla luce di quanto sopra, dei dati sugli scontrini medi rilevati in servizi analoghi rettificati, tenendo conto dell'ubicazione meno centrale del servizio in oggetto, compensata parzialmente da una utenza più fidelizzata e "stanziale", oltre ad una utenza incentivata dallo sconto di cui all'articolo 20 del capitolato LOTTO 2, si ipotizza un numero medio giornaliero di scontrini totale pari a 965.

L'ipotesi è da considerarsi un dato medio, tenendo conto quindi di tutta la durata della concessione, della fase di avvio e della fase a regime.

Ipotizzando, sulla base della tipologia dei prodotti e sul listino prezzi, uno scontrino medio prudenzialmente fissato in 2,6 euro e, prevedendo 255 giorni di apertura all'anno, tenendo altresì conto che circa 100 scontrini al giorno siano rivolti all'utenza con il beneficio dello sconto del 20%, emerge un fatturato medio annuo previsionale pari ad euro 626.535,00 che si arrotonda a 630.000,00.

Pertanto, alla luce di quanto sopra, il valore medio annuo di fatturato è stimato (arrotondato) ad euro 630.000,00. Si assume l'ipotesi che sia un dato medio, al netto delle possibili oscillazioni negli anni quali, ad esempio, la fase di avvio della concessione e le ipotetiche crescite negli anni di regime dell'attività.

Si ribadisce ancora una volta che, essendo posto a base di gara un listino prezzi "calmierati" (***Allegato D – Lotto 2***), volutamente limitato rispetto alla tipologia e al numero di prodotti che il concessionario potrà effettivamente somministrare, le presenti valutazioni sul fatturato prospettico, in mancanza di detti ultimi dati, è stato sviluppato esclusivamente con riferimento alle ipotesi riportate. Il modello potrà comunque essere utilizzato dai concorrenti per presentare il proprio piano economico e finanziario.

4. ANALISI DEI COSTI

Costo del personale

Su base statistica l'incidenza del costo del personale sul fatturato risulta essere, mediamente, pari al 40%.

Tuttavia, è stata formulata la seguente ipotesi facendo riferimento al costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo provincia di ROMA.

Inoltre, la stima è stata determinata anche sulla base del costo del personale rilevato per esercizi analoghi presenti nell'Ateneo, prevedendo a regime 9 unità di dipendenti impiegati.

Come ipotesi puramente indicativa, si fa presente che sono stati previsti:

- 5 addetti al bancone (di cui uno con ruolo di coordinatore)
- 2 addetti alla cassa (di cui uno con ruolo di coordinatore)

- 2 addetti cucina (di cui uno con ruolo coordinatore)

I livelli ipotizzati sono i seguenti:

- 3 unità livello 4
- 1 unità livello 5
- 5 unità livello 6

Il costo medio del personale è stato quindi definito sulla base delle tabelle ministeriali di cui al decreto direttoriale n. 44 del 27/06/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, con le quali sono determinati il costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo, comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" - Tabella Dicembre 2021- Provincia di Roma.

È stato inoltre considerato un monte ore "medio" tenendo conto del numero del personale, dei giorni di apertura, del personale minimo richiesto nelle ore di massima attività e di una diversa previsione di unità previste nelle altre fasce orarie.

Ipotizzando a regime, a grandi linee, una simile stratificazione rispetto alle qualifiche del personale addetto, e tenendo conto di scatti di anzianità, attualizzazione e di tutte le componenti del costo, oltre che delle possibili specificità organizzative di ogni operatore economico, si determina prudenzialmente il costo medio annuo del personale per tutta la concessione pari ad euro 2.273.958,72.

Costo delle materie prime

Su base statistica il *mark-up* medio risulta essere pari a 3,57; in altri termini, l'incidenza del costo delle materie prime sul prezzo netto di vendita risulta essere, mediamente, pari al 28%. In mancanza di altri riferimenti, la stima dei costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci, viene determinata nella misura del 28% del ricavo/fatturato medio annuo.

Altri costi

Si stimano, inoltre:

- le utenze pari al 5% del fatturato medio annuo;
- i servizi pari al 2,5%;
- gli altri oneri di gestione pari all'1%.

Canone di concessione

Si considera il Canone dovuto all'Agenzia del Demanio, fissato in euro 36.336,00 annui, predeterminato e soggetto ad aggiornamento annuo secondo le normative vigenti di riferimento (che, tuttavia, non si considera nel presente PEF, stante la ridotta rilevanza economica di detti aumenti annui).

È altresì previsto un canone di concessione di spettanza dell'Amministrazione concedente. Detto canone variabile, è fissato, a base di gara, all'1,000% del fatturato annuo realizzato.

Si ipotizza un rialzo in gara pari ad almeno il 2,000% sul fatturato, partendo dalla base d'asta di importo pari a 1,000%. Si ricorda che per i primi tre anni di attività il canone richiesto

dall'Ateneo è pari a zero, allo scopo di agevolare gli investimenti dell'aggiudicatario e tenendo conto del Canone previsto dall'Agenzia del Demanio e del fatto che si tratta di un servizio bar di nuova attivazione.

Ammortamenti beni materiali e immateriali

Si stima un investimento iniziale per l'allestimento pari ad euro 150.000,00. Si assume un ammortamento in 8 anni (durata della concessione).

Oneri finanziari

Si è ipotizzato un mutuo da restituire in 8 anni a copertura del 100% dell'investimento, con rimborso a quote costanti. Il tasso previsto è pari al 6,5%. Per semplicità non è stato considerato il beneficio fiscale per il Concessionario derivante da ammortamenti e dalla leva del debito.

Tasse e imposte

Si lascia ad ogni operatore la quantificazione della tassazione anche in base alla propria organizzazione

5. CONCLUSIONI E TABELLA PREVISIONALE

Alla luce delle considerazioni e delle stime effettuate, e sempre mantenendo un principio di ragionevolezza e prudenza, emerge che l'attività commerciale del Bar Residenza presso Viale Regina Elena dovrebbe conseguire un risultato economico complessivamente positivo. 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.

Dalle elaborazioni risulta in particolare che, ai sensi degli artt. 167 (Metodi di calcolo del valore stimato delle concessioni) e 35 (Soglie di rilevanza comunitaria e metodi di calcolo del valore stimato degli appalti) del D.Lgs. 50/2016, **il valore della presente concessione ammonta a complessivi euro 5.040.000,00** per l'intera durata della concessione pari a 8 anni.

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 non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte dell'aggiudicatario in quanto rientranti nell'alea propria della fattispecie di contratto in questione.

Nella Tabella previsionale, allegata alla presente relazione, sono riassunte e sintetizzate le ipotesi e le osservazioni formulate.

TABELLA PREVISIONALE-SCHEMA PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA

CONTO ECONOMICO		ASSUMPTION (sintesi)	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Anno 6	Anno 7	Anno 8
(+)	Fatturato medio annuo (ricavi delle vendite e prestazione)	Ipotesi parametrata su analoghi servizi bar di ateneo comparabili e sul bacino di utenza potenziale stimata	630.000,00 €	630.000,00 €	630.000,00 €	630.000,00 €	630.000,00 €	630.000,00 €	630.000,00 €	630.000,00 €
	(A) Ricavi Totali		630.000,00 €							
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	Incidenza del 28% sul fatturato	176.400,00 €	176.400,00 €	176.400,00 €	176.400,00 €	176.400,00 €	176.400,00 €	176.400,00 €	176.400,00 €
(-)	Utenze	Incidenza del 5% sul fatturato	31.500,00 €	31.500,00 €	31.500,00 €	31.500,00 €	31.500,00 €	31.500,00 €	31.500,00 €	31.500,00 €
(-)	Costo del personale	Ipotesi 9 dipendenti full time CCNL di settore	284.244,84 €	284.244,84 €	284.244,84 €	284.244,84 €	284.244,84 €	284.244,84 €	284.244,84 €	284.244,84 €
(-)	Servizi	Incidenza del 2,5% sul fatturato	22.050,00 €	22.050,00 €	22.050,00 €	22.050,00 €	22.050,00 €	22.050,00 €	22.050,00 €	22.050,00 €
(-)	Canone di concessione variabile	importo a base di gara (1%) con rialzo stimato di 1%. Ipotesi 2%	0,00 €	0,00 €	0,00 €	12.600,00 €	12.600,00 €	12.600,00 €	12.600,00 €	12.600,00 €
	Canone Agenzia del Demanio	Predeterminato dall'Agenzia del Demanio	36.336,00 €							
(-)	Oneri diversi di gestione	incidenza 1% fatturato	6.300,00 €	6.300,00 €	6.300,00 €	6.300,00 €	6.300,00 €	6.300,00 €	6.300,00 €	6.300,00 €
	(B) Costi operativi totali		556.830,84 €	556.830,84 €	556.830,84 €	569.430,84 €				
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)		73.169,16 €	73.169,16 €	73.169,16 €	60.569,16 €				
(-)	Ammortamento beni materiali e immateriali	Investimento di 150000 € con un ammortamento in 8 anni	18.750,00 €	18.750,00 €	18.750,00 €	18.750,00 €	18.750,00 €	18.750,00 €	18.750,00 €	18.750,00 €
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti		18.750,00 €							
	(E) Margine operativo netto		54.419,16 €	54.419,16 €	54.419,16 €	41.819,16 €				
(-)	Oneri finanziari	Investimento con mutuo. Tasso ipotizzato 6,5 mutuo 8 anni	9.750,00 €	8.531,25 €	7.312,50 €	6.093,75 €	4.875,00 €	3.656,25 €	2.437,50 €	1.218,75 €
	(G) Utile ante imposte		44.669,16 €	45.887,91 €	47.106,66 €	35.725,41 €	36.944,16 €	38.162,91 €	39.381,66 €	40.600,41 €
	Utile ante imposte (incidenza % sul fatturato)		7,09%	7,28%	7,48%	5,67%	5,86%	6,06%	6,25%	6,44%