

**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 1: BAR CITTÀ UNIVERSITARIA INGRESSO VIALE REGINA ELENA**

Piano economico e finanziario di massima

Allegato B – Lotto 1 – 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 la Città Universitaria, P.le Aldo Moro n.5, ingresso Viale Regina Elena, n. 334.

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 degli anni passati, di servizi analoghi comparabili attivi in Ateneo e del canone annuo posto a base di gara.

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'adequatezza 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 la Città Universitaria in piazzale Aldo Moro n.5.

L'ubicazione del fabbricato, all'interno della Città Universitaria, nonché gli orari e giorni di apertura indicati nel Capitolato, determinano sicuramente un potenziale bacino di utenza importante, tenuto conto della notevole affluenza di studenti e personale universitario.

Non è possibile fornire una stima precisa degli abituali frequentatori della Città Universitaria, sede del servizio bar in oggetto, ma quale possibile riferimento per una stima approssimativa

del potenziale bacino di utenza del servizio bar in oggetto, si considerano i dati riferiti a tutta la comunità accademica.

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, considerando le strutture che insistono nella città universitaria (Servizi, Segreterie Studenti, ecc.), e che tale sede è il centro della Comunità Accademica, si può stimare, quale utenza potenziale, nei periodi di massima attività accademica, una percentuale di circa il 30% delle sopracitate categorie di utenti.

Tuttavia, a maggior corredo, si ritiene utile fornire alcuni dati storici quale ulteriori elementi di stima.

Durante il periodo pandemico, stante le normative previste per il contenimento del COVID, l'Ateneo ha rilevato le prenotazioni per le Aule, sale studio e biblioteche, monitorandole attraverso un proprio sistema informatico denominato PRODIGIT. Nei primi 6 mesi del 2022, sono state rilevate, nelle strutture interne della Città Universitaria, 741.000 prenotazioni di studenti, potenziali frequentatori della sede. Si ritiene che il dato sia inoltre sottostimato, poiché con l'allentamento delle misure restrittive, alla fine dello stato di emergenza (31/03/2022), fisiologicamente, gli studenti hanno utilizzato sempre meno il sistema di prenotazione, pur recandosi a lezione.

Infine, dai dati forniti dal precedente gestore, nell'anno 2019 (periodo pre-Pandemia) il servizio bar ha realizzato una media giornaliera 1.460 scontrini.

Si precisa che all'interno della 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.

Sulla base dei dati forniti dalla precedente gestione, come già riportato, il numero medio giornaliero di scontrini è stato pari a 1.460.

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, emerge un fatturato potenziale pari ad euro 967.980,00.

In base ai dati forniti del precedente gestore nell'anno 2019 (pre-Pandemia) è stato realizzato un fatturato pari a circa 775.000,00 euro.

Si ritiene che la media del fatturato storico e del fatturato potenziale stimato possa essere preso a riferimento quale valore medio di fatturato annuo da attendersi dalla presente concessione. Si ritiene tale valore estremamente prudentiale poiché il dato storico, riferito all'anno 2019, non è aggiornato e non tiene conto dell'inflazione.

Pertanto, alla luce di quanto sopra, il valore medio annuo di fatturato è stimato (arrotondato) ad euro 875.000,00. 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 1**), 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 impiegato nell'anno 2019, comunicato dal precedente gestore, prevedendo a regime 11 unità di dipendenti impiegati.

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

- 7 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
- 3 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 1.735.287,40.

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% e gli altri oneri di gestione pari all'1%.

Canone di concessione

Determinato da un canone fisso pari a 70.000,00 euro, sempre dovuto all'amministrazione, più un rialzo sulla quota di canone variabile posta a base di gara pari all'1,000% sul fatturato. Si ipotizza un rialzo in gara pari almeno al 2,000% di quota variabile di canone. Pertanto il canone previsto nel PEF è pari ad euro 96.250,00, di cui 70.000,00 quale quota fissa e la restante parte variabile con ipotesi 2,000% sul fatturato previsionale pari a 875.000,00 euro.

Ammortamenti beni materiali e immateriali

Si stima un investimento iniziale per l'allestimento e la ristrutturazione pari ad euro 320.000,00. Si assume un ammortamento in 5 anni (durata della concessione).

Oneri finanziari

Si è ipotizzato un mutuo quinquennale a copertura del 50% dell'investimento, con rimborso a quote costanti. Tasso ipotizzato 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 Città Universitaria ingresso 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 4.375.000,00** per l'intera durata della concessione pari a 5 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
(+)	Fatturato medio annuo (ricavi delle vendite e prestazione)	Media fra dati precedente gestore 2019 ed elaborazioni attualizzate	875.000,00 €	875.000,00 €	875.000,00 €	875.000,00 €	875.000,00 €
	(A) Ricavi Totali		875.000,00 €	875.000,00 €	875.000,00 €	875.000,00 €	875.000,00 €
(-)	Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	Incidenza del 28% sul fatturato	245.000,00 €	245.000,00 €	245.000,00 €	245.000,00 €	245.000,00 €
(-)	Utenze	Incidenza del 5% sul fatturato	43.750,00 €	43.750,00 €	43.750,00 €	43.750,00 €	43.750,00 €
(-)	Costo del personale	Ipotesi 11 dipendenti full time CCNL di settore	347.057,48 €	347.057,48 €	347.057,48 €	347.057,48 €	347.057,48 €
(-)	Servizi	Incidenza del 2,5% sul fatturato	21.875,00 €	21.875,00 €	21.875,00 €	21.875,00 €	21.875,00 €
(-)	Canone di concessione fisso	canone fisso 70.000 euro annui	70.000,00 €	70.000,00 €	70.000,00 €	70.000,00 €	70.000,00 €
(-)	Canone di Concessione quota variabile	importo a base di gara (1%) con rialzo stimato di 1%. Ipotesi 2%		26.250,00 €	26.250,00 €	26.250,00 €	26.250,00 €
(-)	Oneri diversi di gestione	incidenza 1% sul fatturato	8.750,00 €	8.750,00 €	8.750,00 €	8.750,00 €	8.750,00 €
	(B) Costi operativi totali		736.432,48 €	762.682,48 €	762.682,48 €	762.682,48 €	762.682,48 €
	(C) Margine operativo lordo (A) - (B)		138.567,52 €	112.317,52 €	112.317,52 €	112.317,52 €	112.317,52 €
(-)	Ammortamento beni materiali e immateriali	Investimento di 320.000 € con un ammortamento in 5 anni	64.000,00 €	64.000,00 €	64.000,00 €	64.000,00 €	64.000,00 €
	(D) Totale ammortamenti e accantonamenti		64.000,00 €	64.000,00 €	64.000,00 €	64.000,00 €	64.000,00 €
	(E) Margine operativo netto		74.567,52 €	48.317,52 €	48.317,52 €	48.317,52 €	48.317,52 €
(-)	Oneri finanziari	Investimento finanziato 50% con mutuo. Tasso ipotizzato 6,5% mutuo 5 anni.	10.400,00 €	8.320,00 €	6.240,00 €	4.160,00 €	2.080,00 €
	(G) Utile ante imposte		64.167,52 €	39.997,52 €	42.077,52 €	44.157,52 €	46.237,52 €
	Utile ante imposte (incidenza % sul fatturato)		7,33%	4,57%	4,81%	5,05%	5,28%