



COMUNE DI VALLEDORIA

Provincia di Sassari

Area Edilizia Privata - Urbanistica - Lavori Pubblici - Manutenzioni - Patrimonio

AVVISO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI AREA COMUNALE IN LOCALITÀ LA CIACCIA VIA UGO FOSCOLO A DESTINAZIONE FOOD - SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE – GESTIONE BAGNI PUBBLICI – SUPPORTO ALL’ACCESSO ALLA SPIAGGIA AI DIVERSAMENTE ABILI.

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA

1) PREMESSE

Il presente Piano Economico costituisce un documento preliminare di massima tendente a verificare la sostenibilità economica dell’intervento programmato e a stabilire, conseguentemente, le condizioni per conseguire l’equilibrio economico dell’investimento.

Inoltre, il presente documento intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte e fornire delle linee di indirizzo per l’analisi dell’investimento che i concorrenti dovranno presentare in sede di gara come indicato all’art. 12 del Bando

Le valutazioni sono state elaborate considerando una durata della concessione di 12 anni.

2) SPESE TECNICHE

Costi relativi alla parcella professionale di un tecnico abilitato per la progettazione del padiglione bar e la presentazione delle istanze al portale SUAPE per le necessarie autorizzazioni

Importo stimato: € 1.000,00 oltre IVA di legge e oneri previdenziali;

3) COSTI DI REALIZZAZIONE STRUTTURA

- Importo stimato € 12.000,00 oltre IVA di legge

4) FORNITURA ARREDI BAR/ RISTORAZIONE

- Costi relativi all’acquisto di attrezzature ed arredi per il servizio bar e la ristorazione: Importo stimato € 1.050,00 oltre IVA di legge

5) COSTI DI GESTIONE DEL BAR/RISTORAZIONE

- *Costi Personale Bar:* Costo iniziale stimato in € 15.200,00/annui rapportato ad 8 mesi per n° 1 unità full-time di livello 5 (CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo)
- *Costi materie prime per il servizio bar:* Per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci stimate nella quota del 25% dei ricavi;
- *Manutenzione:* Costo medio stimato in 150,00 €/anno;

6) RICAVI ANNUI BAR/RISTORAZIONE

L’ammontare dei ricavi, dal quale deriva il valore della concessione, è stato stimato ipotizzando per ogni anno di attività una media di consumazioni giornaliere in funzione dei periodi dell’anno.

Si riporta nella tabella 1 che segue una sintesi del piano delle consumazioni giornaliere da collegare all’attività della struttura bar ristorazione intrattenimento

Sintesi del piano delle consumazioni		
MESE	MEDIA CONSUMAZIONI GIORNALIERE	CONSUMAZIONI TOTALI MENSILE
Giugno	150	3 900,00
Luglio	220	5 720,00
Agosto	280	7 280,00
Settembre	150	3 900,00
TOTALE ANNUO		20 800,00

Si riporta nella tabella 2 che segue la media ipotizzata delle consumazioni giornaliere si sono stimati i prezzi medi delle “Consumazioni Tipo” e la percentuale di tali consumazioni sul totale delle vendite.

Media ipotizzata delle consumazioni giornaliere							
Tipologia Consumazione	BIENNI						Percentuale sul totale dei consumi
	2024-2025	2027-2028	2029-2030	2030-2031	2032-2033	2034-2035	
Caffè cappuccino	1,10	1,20	1,30	1,40	1,50	1,60	18,00%
Caffè + pasta/brioche	2,30	2,40	2,50	2,60	2,70	2,70	14,00%
Acqua 1/2	1,00	1,10	1,20	1,30	1,40	1,50	12,00%
Panino + bibita	6,00	6,20	6,50	6,80	6,90	7,00	12,00%
Pizzetta+birra	6,00	6,30	6,50	6,80	6,90	7,00	12,00%
Amari liquori	3,50	4,00	4,50	5,00	5,50	6,00	7,00%
Birra media	3,00	3,50	4,00	4,50	5,00	5,50	10,00%
Gelato	2,00	2,50	3,00	3,50	4,00	4,50	15,00%

Nella successiva tabella 3 si riporta la ripartizione dell’incidenza di ciascuna consumazione per ciascun anno di esercizio in funzione dello stimato aumento di prezzi stimato a listino.

Tipologia consumo	Consumazioni annue	Ricavi					
		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Anno 6
Caffè cappuccino	3 744,00	€ 4 118,40	€ 4 118,40	€ 4 492,80	€ 4 492,80	€ 4 867,20	€ 4 867,20
Caffè + pasta /brioche	2 912,00	€ 6 697,60	€ 6 697,60	€ 6 988,80	€ 6 988,80	€ 7 280,00	€ 7 280,00
Acqua 1/2	2 496,00	€ 2 496,00	€ 2 496,00	€ 2 745,60	€ 2 745,60	€ 2 995,20	€ 2 995,20
Panino + bibita	2 496,00	€ 14 976,00	€ 14 976,00	€ 15 475,20	€ 15 475,20	€ 16 224,00	€ 16 224,00
Pizzetta+birra	2 496,00	€ 14 976,00	€ 14 976,00	€ 15 724,80	€ 15 724,80	€ 16 224,00	€ 16 224,00

Amari liquori	1 456,00	€ 5 096,00	€ 5 096,00	€ 5 824,00	€ 5 824,00	€ 6 552,00	€ 6 552,00
Birra media	2 080,00	€ 6 240,00	€ 6 240,00	€ 7 280,00	€ 7 280,00	€ 8 320,00	€ 8 320,00
Gelato	3 120,00	€ 6 240,00	€ 6 240,00	€ 7 800,00	€ 7 800,00	€ 9 360,00	€ 9 360,00
Totali		€ 60 840,00	€ 60 840,00	€ 66 331,20	€ 66 331,20	€ 71 822,40	€ 71 822,40

Tipologia consumo	Consumazioni annue	Ricavi					
		Anno 7	Anno 8	Anno 9	Anno 10	Anno 11	Anno 12
Caffè cappuccino	3 744,00	€ 5 241,60	€ 5 241,60	€ 5 616,00	€ 5 616,00	€ 5 990,40	€ 5 990,40
Caffè + pasta /brioche	2 912,00	€ 7 571,20	€ 7 571,20	€ 7 862,40	€ 7 862,40	€ 7 862,40	€ 7 862,40
Acqua 1/2	2 496,00	€ 3 244,80	€ 3 244,80	€ 3 494,40	€ 3 494,40	€ 3 744,00	€ 3 744,00
Panino + bibita	2 496,00	€ 16 972,80	€ 16 972,80	€ 17 222,40	€ 17 222,40	€ 17 472,00	€ 17 472,00
Pizzetta+birra	2 496,00	€ 16 972,80	€ 16 972,80	€ 17 222,40	€ 17 222,40	€ 17 472,00	€ 17 472,00
Amari liquori	1 456,00	€ 7 280,00	€ 7 280,00	€ 8 008,00	€ 8 008,00	€ 8 736,00	€ 8 736,00
Birra media	2 080,00	€ 9 360,00	€ 9 360,00	€ 10 400,00	€ 10 400,00	€ 11 440,00	€ 11 440,00
Gelato	3 120,00	€ 10 920,00	€ 10 920,00	€ 12 480,00	€ 12 480,00	€ 14 040,00	€ 14 040,00
Totali		€ 77 563,20	€ 77 563,20	€ 82 305,60	€ 82 305,60	€ 86 756,80	€ 86 756,80

7) UTILE DI GESTIONE DEL BAR/RISTORAZIONE/INTRATTENIMENTO

Sulla base dei dati sopra evidenziati l'utile annuo di gestione può essere così determinato come indicato nella seguente tabella:

Descrizione		Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Anno 6
RICAVI(+)	A1 totale ricavi Bar ristorazione intrattenimento	€ 60 840,00	€ 60 840,00	€ 66 331,20	€ 66 331,20	€ 71 822,40	€ 71 822,40
	A) Totali Ricavi	€ 60 840,00	€ 60 840,00	€ 66 331,20	€ 66 331,20	€ 71 822,40	€ 71 822,40
COSTI (-)	Costi di realizzazione struttura (€ 12'000)	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29
	Spese tecniche	€ 1 000,00	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -

	Forniture arredi	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00
	Manutenzione	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00
	IVA 22% su ricavi Bar Ristorazione (Arrot. 5€)	€ 13 385,00	€ 13 385,00	€ 14 595,00	€ 14 595,00	€ 15 805,00	€ 15 805,00
	Canone concessione	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00
	Costi materie prime (25% Ricavi Bar)	€ 15 210,00	€ 15 210,00	€ 16 582,80	€ 16 582,80	€ 17 955,60	€ 17 955,60
	Costi personale (2 dipendenti per 4 mesi/anno)	€ 15 200,00	€ 15 200,00	€ 15 960,00	€ 15 960,00	€ 16 758,00	€ 16 758,00
	Gestione dell'area e dei servizi igienici	€ 5 000,00	€ 5 000,00	€ 5 250,00	€ 5 250,00	€ 5 512,50	€ 5 512,50
	B) Totale costi operativi	€ 53 309,29	€ 52 309,29	€ 55 902,09	€ 55 902,09	€ 59 545,39	€ 59 545,39
Utile Lordo	C) Utile lordo A-B	€ 7 530,71	€ 8 530,71	€ 10 429,11	€ 10 429,11	€ 12 277,01	€ 12 277,01
Imposte	D) imposte su utile al 27,9% (IRES 24% + IRAP 3,9%)	€ 2 101,07	€ 2 380,07	€ 2 909,72	€ 2 909,72	€ 3 425,29	€ 3 425,29
UTILE NETTO	Utile Lordo – imposte : C-D	€ 5 429,65	€ 6 150,65	€ 7 519,39	€ 7 519,39	€ 8 851,73	€ 8 851,73

Descrizione		Anno 7	Anno 8	Anno 9	Anno 10	Anno 11	Anno 12
RICAVI(+)	A1 totale ricavi Bar ristorazione intrattenimento	€ 77 563,20	€ 77 563,20	€ 82 305,60	€ 82 305,60	€ 86 756,80	€ 86 756,80
	A) Totali Ricavi	€ 77 563,20	€ 77 563,20	€ 82 305,60	€ 82 305,60	€ 86 756,80	€ 86 756,80
COSTI (-)	Costi di realizzazione struttura (€ 12'000)	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29	€ 1 714,29
	Spese tecniche	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -
	Forniture arredi	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00
	Manutenzione	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00	€ 150,00
	IVA 22% su ricavi Bar Ristorazione (Arrot. 5€)	€ 17 065,00	€ 17 065,00	€ 18 110,00	€ 18 110,00	€ 19 090,00	€ 19 090,00
	Canone concessione	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00	€ 1 500,00
	Costi materie prime (25% Ricavi Bar)	€ 19 390,80	€ 19 390,80	€ 20 576,40	€ 20 576,40	€ 21 689,20	€ 21 689,20
	Costi personale (2 dipendenti per 4	€ 17 595,90	€ 17 595,90	€ 18 475,70	€ 18 475,70	€ 19 399,48	€ 19 399,48

	mesi/anno)						
	Gestione dell'area e dei servizi igienici	€ 5 788,13	€ 5 788,13	€ 6 077,53	€ 6 077,53	€ 6 381,41	€ 6 381,41
	B) Totale costi operativi	€ 63 354,11	€ 63 354,11	€ 66 753,91	€ 66 753,91	€ 70 074,37	€ 70 074,37
Utile Lordo	C) Utile lordo A-B	€ 14 209,09	€ 14 209,09	€ 15 551,69	€ 15 551,69	€ 16 682,43	€ 16 682,43
Imposte	D) imposte su utile al 27,9% (IRES 24% + IRAP 3,9%)	€ 3 964,34	€ 3 964,34	€ 4 338,92	€ 4 338,92	€ 4 654,40	€ 4 654,40
UTILE NETTO	Utile Lordo – imposte : C-D	€ 10 244,75	€ 10 244,75	€ 11 212,77	€ 11 212,77	€ 12 028,03	€ 12 028,03

8) CONCLUSIONI

Il conto economico di massima - sulla base delle proiezioni e stime proposte, mostra la sostenibilità economico-finanziaria della concessione in linea con il valore di mercato per attività imprenditoriali simili.

La stima riportata nel prospetto di riepilogo di costi e ricavi ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione delle attività in concessione.

Sulla base del fatturato totale della concessione al netto dell'iva (calcolata con il valore medio del 15% per i ricavi del servizio bar il valore della concessione ammonta a € 757.552,64.

Valledoria, 24 Aprile 2024.



Il Responsabile del Servizio Patrimonio
Ing. Antonello Oggiano

Il Responsabile del Procedimento
Dr. Andrea Sanna