



PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO DI MASSIMA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR PRESSO IL COMPLESSO POLICLINICO DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI PADOVA - CIG: B106A1C261

Sommario

1. Introduzione	3
2. Il contesto socio-economico	3
3. Caratteristiche ed oggetto della Concessione	3
CRITERI REDAZIONE PIANO ECONOMICO FINANZIARIO.....	4
1. Ricavi previsti	4
2. Costi stimati.....	4

1. Introduzione

L'Università degli Studi di Padova intende procedere all'affidamento in concessione del servizio di bar presso il complesso del Policlinico dell'Università degli Studi di Padova, sito in Via Giustiniani n. 2 – Padova.

Il presente documento è redatto al fine di assicurare adeguati livelli di bancabilità, intendendosi per tali:

- la reperibilità sul mercato finanziario di risorse proporzionate ai fabbisogni;
- la sostenibilità di tali fonti;
- la congrua redditività del capitale investito,

come previsto dagli articoli 182 e ss. del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

Pertanto, il presente elaborato si prefigge lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale "di massima" dell'iniziativa di investimento, fornendo contestualmente ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

Specificatamente, nei paragrafi che seguono, verrà esplicitata la predetta dinamica economico - finanziaria che si presume possa generarsi attraverso la realizzazione e la gestione del bar nel contesto del complesso del Policlinico.

Obiettivo del presente elaborato è, quindi, la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di realizzazione, i costi di gestione ed i costi di manutenzione atti ad individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo dell'iniziativa di investimento.

Si precisa che è rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del precitato investimento, attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

2. Il contesto socio-economico

Il servizio indicato in oggetto è destinato ad un'utenza non solo interna, prevalentemente studenti, docenti e personale dell'Università, ma anche esterna e nello specifico si fa riferimento ad utenti esterni e personale medico-infermieristico dell'Azienda Ospedale - Università Padova.

Si evidenzia che, adiacenti all'area del Bar, sono presenti spazi didattici assegnati al Corso di Studio in Medicina e Chirurgia. A titolo esemplificativo e non esaustivo, si riportano le seguenti aule:

- Aula Morgagni – capienza pari a 394 persone;
- Aula De Giovanni – capienza pari a 96 persone;
- Aula Ramazzini – capienza pari a 300 persone;
- Aula Vesalio - capienza pari a 200 persone.

L'utilizzo stimato delle predette aule da parte degli studenti si attesta sul 50%.

3. Caratteristiche ed oggetto della Concessione

La concessione ha ad oggetto la gestione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi o nei posti a sedere), da erogare presso i locali all'interno del complesso Policlinico dell'Università degli Studi di Padova sito in Via Giustiniani.

Il servizio nel bar oggetto di concessione sarà erogato da lunedì al venerdì, dalle ore 7:00 alle ore 19:00; il sabato dalle ore 7:00 alle ore 14:00 con chiusura nella giornata di domenica e nei giorni festivi e nei periodi di chiusura dell'Università. Pertanto, considerate le chiusure dell'Ateneo nel periodo natalizio e nel periodo estivo, si stima che il servizio sarà erogato per circa 50 settimane all'anno.

Il bar si sviluppa complessivamente come da planimetria allegata al Capitolato Speciale d'Appalto. Si tratta di un locale di complessivi mq 128,266 così composto: una sala con piccolo locale di servizio separato e servizi igienici a cui si aggiunge un locale per magazzino/deposito; plateatico esterno di circa mq. 56.

CRITERI DI REDAZIONE DEL PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, si riporta di seguito un prospetto di riepilogo delle principali voci di ricavi e costi stimati generati dalla gestione del servizio.

Il piano economico-finanziario di massima è stato redatto in ottica prudentiale, non impegna in alcun modo l'Ente e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio in parola, risultando determinanti le scelte strategiche e commerciali che verranno adottate dal Concessionario stesso per la gestione del servizio.

Per alcuni dei dati inseriti, si è preso come riferimento quanto dichiarato dall'operatore economico uscente; per altri invece, sono state effettuate delle stime previsionali di carattere indicativo, basate su indici benchmark di riferimento e per altri ancora si è fatto riferimento a concessioni simili presenti in Ateneo in corso o recentemente concluse.

1. Ricavi previsti

Al fine di stimare i ricavi previsti, si è tenuto conto dei dati di bilancio del gestore uscente il quale ha dichiarato un fatturato pari a circa Euro 316.000,00 nell'annualità 2022-2023. Si è, quindi, ipotizzato un valore costante della produzione pari ad Euro 300.000,00. Si tratta di una stima in difetto, tenuto conto del possibile rallentamento dei consumi derivante dall'avviamento del servizio bar con un nuovo operatore economico. Pertanto, il valore complessivo della concessione è stimato in Euro 1.800.000,00.

2. Costi stimati

Con riferimento ai costi sono stati considerati:

- i costi delle materie prime;
- i costi delle manutenzioni;
- i costi per la costituzione e l'eventuale attività del Collegio Consultivo tecnico;
- costi per servizi e consulenze;
- il canone di concessione comprensivo di utenze;
- i costi del personale;
- i costi relativo all'investimento previsto;
- i oneri diversi di gestione.

In relazione a tali voci si evidenzia quanto segue.

Per quanto concerne la stima dei costi delle materie prime, sono stati ipotizzati flussi commisurati in media al 26% circa del volume dei ricavi stimati. Pertanto, per l'acquisto di materie prime è stato ipotizzato un esborso costante pari ad Euro 80.000,00.

Per quanto concerne i costi relativi alle manutenzioni, gli stessi sono stati stimati in circa Euro 3.000,00 annui. Come previsto nel Capitolato speciale d'appalto parte amministrativa, sono, infatti, a carico del concessionario tutte le spese di manutenzione ordinaria del locale (compresa la tinteggiatura periodica del locale stesso) e straordinaria (se autorizzata dal concedente) inerente o funzionale ad attrezzature e/o arredi, nonché quelle riguardanti eventuali lavori di adeguamento alla normativa eventualmente sopravvenuta.

Per quanto concerne i costi relativi alla nomina ed all'eventuale attività del Collegio Consultivo tecnico, gli stessi sono stati calcolati in Euro 17.128,80, secondo quanto prescritto dall'art. 215 del d. lgs. n. 36/2023.

Per quanto concerne i costi relativi all'acquisizione di servizi e consulenze, gli stessi sono stati stimati approssimativamente in Euro 5.000,00 annui. Si possono ritenere ricompresi a titolo esemplificativo lo studio paghe, oneri assicurativi etc..

Per quanto concerne il canone di concessione, lo stesso è stato stimato in Euro 30.000,00 annui. Il canone si

intende comprensivo di utenze.

Per quanto concerne il costo del personale, considerati:

- la metratura del locale e la presenza di un plateatico esterno;
- l'affluenza dovuta alla contestuale presenza di studenti, docenti e personale tecnico amministrativo da un lato e di personale medico infermieristico nonché utenza esterna dall'altro;
- il periodo annuo di apertura dell'esercizio corrispondente a circa 50 settimane;
- gli orari di apertura dell'esercizio (da lunedì al venerdì, dalle ore 7:00 alle ore 19:00; il sabato dalle ore 7:00 alle ore 14:00 con chiusura nella giornata di domenica e nei giorni festivi) corrispondenti a 67 ore settimanali;
- il CCNL applicato "Pubblici esercizi, ristorazione e turismo" secondo il quale per coprire i turni necessari, si ipotizza che sarà necessario assumere almeno due dipendenti inquadrati al livello 5;
- la contestuale presenza di almeno due persone con mansione barista – quinto livello;
- il costo medio orario pari ad Euro 19,33 per un quinto livello;

si ritiene che il costo stimato della manodopera sia pari ad Euro 129.511,00 annui.

Per quanto concerne il costo relativo all'investimento, si ipotizza che il gestore entrante dovrà sostenere un costo stimato pari ad Euro 100.000,00. Tale costo comprende a titolo esemplificativo costi per le attrezzature intese come stoviglie, posate, vari attrezzi e dispositivi necessari per il bar e la cucina e costi per gli impianti specifici intesi come frigoriferi, vetrine refrigeranti, vetrine riscaldate, lavastoviglie, macchine del caffè, allestimento del bancone, tavoli, sedie etc.). Si rileva, inoltre, che ai fini del calcolo dell'ammortamento delle attrezzature, nonché del mobilio necessario, si è ipotizzato di correlare l'obsolescenza e l'utilità futura delle attrezzature alla durata della concessione.

Da ultimo, è stato ipotizzato che l'esborso necessario per gli investimenti venga finanziato con capitale di prestito tramite finanziamento (somma da finanziare pari ad Euro 100.000,00). Applicando a tale somma un tasso Euribor pari al 3,85%, tenuto conto di uno spread al 1,5%, stimando un finanziamento ripartito in 72 mesi ed un interesse al 5,35%, il totale degli interessi a carico del concessionario si presumono essere pari ad Euro 17.128,16.

Gli oneri diversi di gestione sono stati stimati in Euro 4.000,00.

Sulla base delle precedenti valutazioni è possibile riepilogare, nella tabella che segue, il conto economico dell'affidamento in concessione del servizio bar presso il complesso del Policlinico dell'Università degli Studi di Padova, il quale dimostra - sulla base delle proiezioni e stime proposte - la sostenibilità economico-finanziaria della concessione.

Piano Economico-finanziario di massima

[illegible]