



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

ALLEGATO 7 – PEF – Piano economico finanziario

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR CAFFETTERIA E
RISTORAZIONE SELF SERVICE PRESSO EDIFICIO DENOMINATO “EX
CENTRO MECCANIZZAZIONE POSTE” SITO IN VIA
CIRCONVALLAZIONE TIBURTINA N. 4, ROMA**

**PEF – Piano Economico Finanziario
del “Bar Ristorazione Self Service”
ubicato presso edificio
denominato
“Ex Centro Meccanizzazione Poste”
sito in
Via Circonvallazione Tiburtina,
Roma**

Indice

1. Premessa.....p.3
2. Breve descrizione dei locali e dell'attività.....p.4
3. L'analisi di fattibilità economica.....p. 5
4. Conclusioni.....p. 18

1. Premessa

La presente relazione si prefigge lo scopo di redigere il PEF- Piano Economico Finanziario dell'attività di Bar, Caffetteria e Ristorazione Self Service che sorgerà nel complesso denominato "Ex centro meccanizzazione poste" (di seguito, anche più semplicemente (Ex Centro Poste) sito in Via Circonvallazione Tiburtina, di proprietà dell'Università di Roma La Sapienza (nel prosieguo, anche più semplicemente Sapienza, o La Sapienza, ovvero Ateneo Sapienza).

L'analisi svolta è stata effettuata alla luce dei dati, nonché dei documenti ufficiali forniti dall'Area Patrimonio e Servizi Economici dell'Università La Sapienza di Roma.

L'incarico non ha previsto lo svolgimento di verifiche su licenze, concessioni e permessi, nel presupposto che la proprietà sia in regola con le normative vigenti.

In particolare, ai fini della redazione della presente relazione sono stati utilizzati i seguenti documenti:

- la relazione di valutazione del canone concessorio del locale da adibire a servizio di Bar Tavola calda presso l'edificio Ex Centro Meccanografico Poste redatta dall'area gestione edilizia dell'Università Sapienza;
- la bozza di Capitolato speciale relativo all'affidamento in concessione del servizio di gestione del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service presso l'edificio Ex Centro Meccanizzazione Poste redatto dall'Area Patrimonio e Servizi Economici dell'Università Sapienza;
- la Nota su afferenza di Personale TAB, Docente e Studenti fornita da Ateneo Sapienza relativamente ai Dipartimento ISO – Istituto Italiano di Studi Orientali - e Dipartimento di Studi Europei, Americani e Interculturali;

- i dati dei distributori automatici di caffè, bevande e snack attualmente siti presso l'edificio Ex Centro Meccanografico Poste forniti da Ateneo Sapienza;
- l'indicazione dei costi del lavoro relativamente all'esercizio 2015 sostenuti dal precedente gestore del Bar Caffetteria presso la Città Universitaria ingresso Viale Regina Elena;
- lo schema di Piano Economico Finanziario relativamente al Bar Caffetteria presso la Città Universitaria ingresso Viale Regina Elena;
- il listino prezzi a base di gara che l'Ateneo Sapienza intende adottare - previo ribasso - in sede di gara;
- il monitoraggio delle vendite presso altri locali Bar in zona Universitaria mediante acquisizione di ricevute fiscali a inizio e fine giornata lavorativa.

Tutto ciò premesso, nel prosieguo, dopo una sintetica descrizione del locale e del servizio che l'Ateneo Sapienza intende porre in essere nell'ambito di siffatto contesto, si procederà all'analisi di fattibilità economica dell'attività in oggetto, per il tramite di un'analisi dettagliata di ciascuna voce di ricavo e di costo.

2. Breve descrizione dei locali e dell'attività

Nell'ambito del complesso immobiliare ex Centro Poste sito in Via Circonvallazione Tiburtina codice edificio RM021- il locale destinato a ospitare il servizio di Bar, Caffetteria e Ristorazione self service è ubicato al piano primo.

Sulla base della planimetria fornita dall'Ateneo Sapienza, si evince la posizione del locale circoscrivibile all'estremo est del fabbricato, nonché la forma geometrica tendenzialmente rettangolare della lunghezza di circa 11,50 m e dalla profondità circa 38,00 m, per una superficie complessiva lorda di circa 447 mq. L'altezza utile all'intradosso delle travi è, altresì, di circa 4,00 m.

Al momento in cui scriviamo (luglio 2017) nel locale sono presenti le predisposizioni per l'allaccio dei servizi essenziali – impianto di adduzione e scarico idrico, impianto elettrico punto di consegna, impianto di trattamento e aria.

L'Ateneo Sapienza, tuttavia, intende consegnare al gestore il locale al momento allo stato grezzo con le suddette predisposizioni impiantistiche, per consentire a questi di caratterizzarlo in ordine alle esigenze specifiche dell'attività commerciale che intende avviare; non va sottaciuto, al contempo, come l'Ateneo ampiamente raccomandi il rispetto di standard di qualità, rinvenibili sia nella scelta dei materiali di arredo, sia nello stile elegante che complessivamente dovrà caratterizzare l'ambiente.

Analogamente, l'Ateneo rimarca l'esigenza di garantire un livello elevato di qualità con riferimento alle materie prime impiegate, sia nel servizio di bar caffetteria (per esempio, la scelta del caffè dovrà ricadere su miscele arabiche per almeno l'80%), sia nel servizio di ristorazione (per esempio, i prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità con preferenza per i prodotti di origine biologica, nonché di filiera corta). Altresì, il concessionario dovrà necessariamente tenere in considerazione le eventuali esigenze di particolari categorie di consumatori (si pensi, al riguardo, ai vegani, ai vegetariani, agli intolleranti a particolari tipologie di cibi, etc), offrendo a questi ultimi possibilità e concrete alternative di cibi, bevande e snack.

3. L'analisi di fattibilità economica

Nel prosieguo si provvederà a spiegare i criteri adottati per la stima delle singole voci di ricavi e di costi, relativamente alle previsioni di gestione del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service oggetto di analisi.

Relativamente alla determinazione del flusso dei ricavi di vendita, è ampiamente noto come detta voce contabile derivi dalle quantità dei beni e servizi venduti/erogati dall'azienda, moltiplicati per le quantità.

Tanto premesso, è stato necessario partire da una stima della possibile clientela media che, potenzialmente, fruirà del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service; tuttavia, trattandosi di un'attività che al

momento non è in vita, ma che sarà costituita *ex novo*, è stato inevitabile ricorrere a delle ipotesi.

In via preliminare, giova sin da subito precisare come dette ipotesi e stime sono state costantemente ispirate da criteri di razionalità e di prudenza, che, nel prosieguo, saranno opportunamente specificati.

Nel tentativo di quantificare un flusso di utenti del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service si è partiti dal numero di studenti attualmente iscritti ai corsi di laurea afferenti ai Dipartimenti ospitati nel comprensorio Ex Centro Poste; altresì, si è considerato il numero di docenti afferenti ai Dipartimenti in parola, e, ancora, si è tenuto conto anche del personale tecnico amministrativo dei lettori madrelingua.

Per effettuare tale conteggio è stata utilizzata la “Nota su afferenza di personale TAB, Docente e Studente per l’ipotesi di installazione di un bar nella sede di circonvallazione Tiburtina”, fornita dall’Ateneo Sapienza.

Sulla base del documento richiamato si evince che il numero di studenti, docenti e personale TAB e CEL è così composto:

Dipartimento	Studenti	Docenti	TAB e CEL	Totale
Istituto Italiano di Studi Orientali – ISO	1.960	37	18	2.015
Studi Europei, Americani e Interculturali	4.635	67	47	4.749
Totale Complessivo	6.595	104	65	6.764

Tabella 1- Numero di Studenti, Docenti, Personale TAB e CEL attualmente afferenti ai Dipartimenti del Centro Ex Poste

Nel calcolo degli studenti attualmente iscritti ai corsi di Laurea di cui ai dipartimenti ISO e di Studi Europei, Americani e Interculturali non si è tenuto conto degli iscritti agli Ordinamenti precedenti i DM. 509/99 e 270/04, ovvero al cd “Vecchio Ordinamento”.

I dati relativi al numero di studenti iscritti riferiscono all’AA 2015/2016, mentre i dati concernenti il personale tecnico amministrativo riferiscono alla data del 31 dicembre 2015.

Non va sottaciuto come, per ragioni di prudenza la quale – si è detto, ha orientato tutte le stime e le ipotesi che sottostanno la presente perizia - non è stato considerato che ogni corso di Laurea – triennale e magistrale – attualmente attivo nell’Ateneo Sapienza prevede almeno un’idoneità in

lingua che gli studenti sosterranno *in loco*. Ne consegue, infatti, che il Centro ex Poste potenzialmente ospiterà anche studenti provenienti da altri corsi di Laurea, rispetto a quelli erogati dai due dipartimenti al momento afferenti.

Tutto ciò premesso, il numero di persone che potenzialmente potrebbero transitare, in media, nel Centro Ex Poste nei giorni di apertura – soprattutto con riferimento ai periodi dell’Anno Accademico in cui la didattica è erogata - è fatto pari a 6.764 (come da tabella 1, pag. 6).

In ordine allo scopo di addivenire a una previsione del flusso dei ricavi del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service, tale numero è stato prudentemente abbattuto di una percentuale che ha tenuto conto di quella parte di studenti, i quali – per le più svariate motivazioni - potrebbero decidere di non frequentare con sistematicità i corsi erogati e recarsi, cioè, in sede sporadicamente, soprattutto nei giorni di esame.

Per siffatte ragioni, si è ritenuto ragionevole abbattere del 50 per cento il numero totale degli studenti attualmente iscritti ai corsi di Laurea (**pari a 6.595**) ospitati dal Centro Ex Poste.

In formula, si è arrivati alla seguente determinazione:

$$6.595 - (6595 * 0,5) =$$

$$6.595 - 3.297,5 = \mathbf{3.297,5}$$

Dove **3.298** rappresenta il numero di studenti iscritti ai corsi di Laurea attualmente ospitati dal Centro Ex Poste e potenzialmente frequentanti (arrotondati per eccesso).

Successivamente, a tale dato è stato aggiunto:

- il numero di docenti attualmente afferente ai dipartimenti dislocati nel Centro ex Poste (**104**, tra docenti di Prima e Seconda Fascia, ovvero comprensivi dei Ricercatori a tempo indeterminato e dei Ricercatori a tempo determinato Legge 240/2010);
- il numero dei lettori madrelingua afferenti ai dipartimenti dislocati nel Centro ex Poste (**35** lettori);

- il personale tecnico amministrativo impiegato sui dipartimenti dislocati nel Centro ex Poste (**30** dipendenti, ripartiti in più categorie).

Così, si è arrivati alla seguente determinazione:

$$3.298 + 104 + 35 + 30 = \mathbf{3.467},$$

dove **3.467** è il numero rappresentativo dei potenziali frequentatori giornalieri del Centro Ex Poste, che tiene conto degli studenti, dei docenti, dei lettori madrelingua e del personale tecnico amministrativo.

Tuttavia, il numero così derivato è stato ulteriormente abbattuto del 30 per cento, in considerazione del fatto che, in generale, la didattica negli Atenei non viene erogata contemporaneamente su tutti i corsi di laurea durante l'anno accademico. Sebbene detto turnover interessi da vicino gli studenti e il personale docente, l'abbattimento – in siffatta sede – è stato conservato anche nella quota del personale tecnico amministrativo, per tenere conto di eventuali inquadramenti contrattuali part-time e, comunque, sempre in linea con l'impostazione prudenziale che ha ispirato le stime sottostanti detta perizia.

In formula:

$$3.467 - (3.467 * 0,30) = \mathbf{2.426,5}$$

Tutto ciò premesso, si può ragionevolmente fissare pari a **2.427** il numero medio dei frequentanti giornalieri del Centro ex Poste.

Orbene, sempre nel tentativo di addivenire alla stima del flusso dei ricavi prospettici del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service si è prudentemente ipotizzato che solo una parte dei potenziali utenti del Centro Ex Poste utilizzerà, di fatto, il servizio ristoro.

In particolare, si è ipotizzato che circa il 40 per cento dei frequentatori medi utilizzerà il servizio ristoro almeno una volta al giorno.

In formula:

$$2.427 * 0,40 = \mathbf{970,76}$$

Dove circa **970** sono i potenziali clienti medi giornalieri del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service.

Tanto premesso, nel tentativo di stimare il flusso dei ricavi, si è partiti dalla sistematizzazione dei servizi erogati tenendo in considerazione sia il servizio Bar Caffetteria, sia il servizio Ristorazione Self service. La sistematizzazione adottata ha preso a riferimento la divisione per categoria presente nel listino prezzi che l'Ateneo Sapienza intende adottare come base di gara.

Più specificatamente, si è replicata la seguente sistematizzazione per attività:

1. Caffetteria e Bibite calde
2. Bibite fredde
3. Pasticceria
4. Snack
5. Gastronomia
6. Lunch

A ben vedere, i servizi dal punto elenco 1 sino al punto elenco 4 riferiscono al Bar; i servizi del punto elenco 5 e 6 riferiscono alla Ristorazione Self Service.

Per la stima del flusso dei ricavi connesso alle specifiche attività erogate dal Bar, si è tenuto conto dei dati forniti dall'Ateneo Sapienza riguardo i consumi dei distributori automatici attualmente dislocati nel Centro Ex Poste.

Nel periodo compreso tra il primo novembre 2016 e il 28 febbraio 2017 risultano consumi dai distributori automatici come segue:

Tipologia di bene erogato dal distributore automatico	Quantità erogate
Caffè	27.599
Acqua	8.069
Snack vari	17.644

Tabella 2- Consumi da distributori automatici ubicati nei Dipartimenti del Centro Ex Poste relativamente al periodo novembre 2016- febbraio 2017

Sebbene il periodo di osservazione dei consumi da distributori automatici sia pari a 4 mesi, non va ignorato che l'intervallo temporale in analisi comprende i mesi di dicembre e di gennaio, nei quali si prevede una pausa dell'attività accademica per le festività natalizie; ai fini dell'osservazione, sono stati considerati solo 10 giorni del mese di dicembre e solo 10 giorni del mese di gennaio.

Nell'obiettivo di risalire al consumo medio giornaliero dei beni in analisi, sono stati conteggiati i giorni del periodo osservato, con la metodologia che segue:

Mese	Giorni conteggiati
Novembre	20
Dicembre	10
Gennaio	10
Febbraio	20
Totale	60

Tabella 3- Computo dei giorni relativamente al consumo da distributori automatici del periodo novembre 2016- febbraio 2017

Quindi, è stato ricavato il consumo medio giornaliero per tipologia di bene, dividendo i consumi totali per 60 gg:

Consumo medio giornaliero sul periodo osservato (gg 60)	Quantità erogate al giorno
Caffè	460
Acqua	134
Snack vari	294

Tabella 4- Consumo medio giornaliero da distributore automatico

A partire dai siffatti consumi medi giornalieri sono stati ipotizzati possibili prezzi praticabili dall' esercente, sulla base del listino prezzi a base di gara fornito dall'Ateneo.

Tuttavia, in ragione del fatto che detto listino prezzi sarà ribassato in sede di gara, si è ipotizzato un ribasso del 10 per cento su ciascuno dei beni erogati; tale scelta è stata peraltro motivata dalle osservazioni empiriche avvenute su attività commerciali simili ubicate in prossimità della Città universitaria Sapienza (per esempio, si è tenuto conto dei prezzi praticati presso altro locale Bar sito in zona Universitaria).

La tabella di seguito riportata enuclea i prezzi medi praticabili dall' esercente, divisi per tipologia di bene:

Prodotti	Prezzo Medio Base	Prezzo Medio Finale Ribassato del 10%
Caffetteria e bibite calde	1,39	1,29
Bibite fredde	2,23	2,13
Acqua	1,00	0,90
Aperitivi	2,52	2,42
Pasticceria (Brioche e Lieviti)	0,95	0,85
Gastronomia	2,96	2,86
Ristorazione	6,8	6,8 ¹

Tabella 5- Prezzi base d'asta

¹ Non subisce ribassi di gara. Per confronti si consulti la Bozza del Capitolato Speciale, Art. "Composizione e Costo dei Menù".

Sulla base dei prezzi medi e dei consumi medi è possibile ipotizzare il seguente flusso di ricavi annui:

	Consumo Giornaliero	Consumo Mensile	Consumo Annuo	Ricavi
Acqua	94	1.880	18.800	16.920
Caffè e bevande calde	460	9.200	92.000	118.680
Bibite Fredde	47	940	9.400	20.022
Gastronomia	425	8.500	85.000	243.100
Menù	182	3.640	36.400	247.520
Pasticceria	138	2.760	27.600	23.460
Snack	294	5.880	58.800	58.800
			Totale	728.502

Tabella 6- Ipotesi di consumi e di ricavi connessi

Il consumo giornaliero delle acque oligominerali è stato desunto a partire dai dati dei distributori automatici che, si rammenta, registravano nel periodo osservato un consumo medio giornaliero di 134 unità; tale dato, a ben vedere, è stato abbattuto del 30 per cento:

$$134 - (134 * 0,30) = 93,8$$

dove **94** rappresentano le unità di acque oligominerali mediamente vendute dal Bar ogni giorno. Tale abbattimento è stato preventivato per questioni di prudenza, rinvenibile nella circostanza per la quale il consumatore medio tende- con ragionevole probabilità - a preferire l'acquisto di acque oligominerali per il tramite del distributore automatico anziché del Bar, in virtù del prezzo solitamente più alto praticato dal Bar rispetto al distributore.

Il consumo giornaliero delle bibite fredde è stato stimato pari al 50 per cento del consumo medio giornaliero di acque oligominerali:

$$94 * 0,50 = 47$$

dove **47** rappresenta il numero di bibite mediamente vendute dal Bar ogni giorno.

Il consumo di caffè e altri prodotti di caffetteria e bibite calde è stato desunto dai dati dei distributori automatici (460 al giorno). Per questioni di prudenza non è stato ipotizzato nessun incremento di consumi, sebbene si può osservare come il servizio Bar possa, rappresentare un incentivo al consumo di caffè e bibite calde rispetto alla distribuzione automatica, per svariate ragioni legate alla differenza del servizio offerto.

Il consumo dei prodotti dolciari di pasticceria è stato fatto pari al 30 per cento del consumo del caffè: si è ipotizzato, in virtù della prudenza che ha ampiamente ispirato le stime che sottostanno la presente perizia, che circa tre persone su dieci insieme al caffè tendono a consumare una *brioche* o un prodotto da forno, solitamente nelle ore della mattina, durante la colazione:

$$460 * 0,30 = \mathbf{138}$$

Per quanto riguarda, invece, il numero dei pasti mediamente erogati durante il giorno, non disponendo di nessun dato rispetto ai distributori automatici, si è ipotizzato che circa il 25 per cento dei frequentatori medi giornalieri del Centro Ex Poste tende a consumare il pranzo al Bar.

$$2.427 * 0,25 = \mathbf{606,75}$$

Per cui, come è stato spiegato in precedenza, posto che il numero medio di frequentatori giornalieri del centro sia pari a circa 2.427 persone, circa **607** si rivolgeranno al bar ristorazione per l'acquisto del *lunch*.

Di esse, ancora, si è ipotizzato – sempre prudentemente – che il 70 per cento tenderà a preferire prodotti di gastronomia in ragione dei prezzi medi più contenuti:

$$607 * 0,70 = \mathbf{425}$$

il restante 30 per cento, invece, orienterà le proprie scelte sui menù non assoggettati al ribasso di gara, aventi un prezzo medio di circa 6,8 euro:

$$607 * 0,30 = \mathbf{182}$$

Tutto ciò premesso, si è ipotizzato un consumo medio giornaliero di **425** prodotti di gastronomia e di **182** menù.

Infine, il dato relativo al consumo degli snack è stato derivato dai consumi dei distributori automatici (ovvero, 294) senza applicare correzione alcuna, sebbene la varietà di offerta di un Bar è di gran lunga più ampia rispetto agli spazi contenuti di un distributore automatico. Il prezzo medio degli snack, non essendo contemplato nel listino di gara, è stato fissato in maniera prudenziale pari a 1 euro.

Sulla base delle stime e delle ipotesi così enucleate si determina un flusso di ricavi fatto pari a circa **728.502** euro su un periodo amministrativo di 10 mesi (si confronti tabella precedente).

Il periodo amministrativo, a ben vedere, non è stato considerato pari ai 12 mesi dell'anno solare che solitamente vengono presi in considerazione nell'ambito di una gestione ordinaria di impresa, in ragione della sospensione delle attività accademiche nel mese di agosto e durante le festività pasquali e natalizie.

Al riguardo, tuttavia, non va sottaciuto che sull' esercente graveranno i costi dei lavori del locale, stimati per un importo totale di 210.720,40 euro. Il concessionario, infatti, dovrà completare i lavori entro 120 giorni solari naturali e consecutivi dalla data del verbale di consegna dei locali, ovvero entro il minor periodo offerto in sede di gara. Tuttavia, tale cifra sarà riscattabile per il tramite del canone, il quale non graverà sul concessionario fintanto che l'importo in parola non sarà pareggiato.

Ne consegue che per il primo anno di attività il flusso dei ricavi non può essere riferito a un periodo amministrativo di 10 mesi ma, altresì, di soli 6 mesi: posto – nell'accezione più pessimista – che il periodo di completamento dei lavori sia effettivamente pari a 4 mesi.

Pertanto, il flusso dei ricavi del Bar Caffetteria Ristorazione Self Service riferito al primo periodo amministrativo di 6 mesi è pari a **437.101,20 euro**, derivante dalla seguente formulazione:

728.502 (flusso dei ricavi stimati per 10 mesi)/10 * 6 = **437.101,20 euro**
(flusso dei ricavi stimati per i primi 6 mesi di attività)

Con riferimento, invece, ai costi sono stati considerati:

- i costi delle materie prime;
- i costi delle utenze;
- i costi di manutenzione;
- i costi del personale;
- il canone;
- il costo di ammortamento delle spese di impianto.

Per la stima dei costi delle materie prime, ribadendo che l'Ateneo Sapienza ambisce a raggiungere standard medio-elevati di qualità del servizio erogato, sono stati ipotizzati flussi di costi delle materie prime commisurati al 40 per cento del volume dei ricavi ottenuti.

Per la determinazione dei costi delle utenze, invece, si è applicata la stessa percentuale dei costi delle utenze del Bar Caffetteria presso la Città Universitaria ingresso Viale Regina Elena: il 7 per cento dei ricavi.

Invece, i costi relativi alla manutenzione sono stati commisurati al 2 per cento dei ricavi. La scelta di una percentuale così contenuta è motivata dal fatto che il locale sarà nuovo.

Anche il costo del personale è stato determinando sulla base del costo del personale relativo al Bar Caffetteria presso la Città Universitaria ingresso Viale Regina Elena. Come si evince dal capitolato speciale, il concessionario del Bar Ristorazione Self Service del Centro Ex Poste dovrà garantire la presenza dei seguenti addetti:

Per il servizio Bar Caffetteria:

- 2 addetti al banco bar;
- 1 cassiere bar

Per il Servizio self service:

- 1 cuoco
- 1 aiuto cuoco

- 1 lavapiatti
- 3 addetti al banco
- 1 cassiere

Per un totale di 10 dipendenti.

Il numero totale dei dipendenti occupati nell'ultima gestione del Bar Caffetteria presso la Città Universitaria ingresso Viale Regina Elena per l'esercizio 2015 era, invece, pari a 16, per un costo totale del lavoro di 351.027.

In ordine al fatto che le due attività commerciali a regime presentano – a grandi linee – una simile stratificazione rispetto alle qualifiche del personale addetto, si è derivato il costo totale del personale con la seguente proporzione:

$$351.027:16 = X: 10$$

Da cui $X = \text{Costo del lavoro complessivo } (351.027*10)/16 = \mathbf{219.391 \text{ euro}}$.

Il costo relativo al canone di concessione è stato fatto pari a 3.250 euro mensili, sulla base della perizia di stima effettuata dall'Area Gestione Edilizia di Sapienza, per un costo annuo pari a 39.000 euro.

Tuttavia, detto costo non grava sul concessionario fino al riscatto completo dei 210.721,40 euro investiti nell'allestimento dei locali.

Pertanto, il costo inizierà a gravare sull' esercente dal sesto anno di concessione in poi, in misura però parziale (39.000 euro *5 = 195.000 euro: al sesto anno di concessione, l' esercente sosterrà un canone annuo per la differenza fatta pari a 23.279 euro. Dall'esercizio successivo, invece, sosterrà l'onere, per 39.000 euro).

Infine, il costo relativo alla quota di ammortamento annuo è stato calcolato in regime di quote costanti, in linea con la migliore prassi ed è, quindi, pari a 21.072,14 euro.

Sulla base delle seguenti assunzioni è possibile sintetizzare, nella tabella che segue, il flusso dei ricavi e dei costi per dieci periodi amministrativi²:

² Per il primo periodo amministrativo si ribadisce che le stime sottendono non mesi dieci, ma mesi 6, in ragione del tempo necessario al completamento dei lavori.

	I (MESI 6)	II	III	IV	V	VI	VII	IIIX	IX	X
Ricavi	437.101,20	728.502,00	801.352,20	881.487,42	969.636,16	1.066.599,78	1.173.259,76	1.290.585,73	1.419.644,30	1.561.608,74
Costi										
Costi materie prime	174.840,48	291.400,80	320.540,88	352.594,97	387.854,46	426.639,91	469.303,90	516.234,29	567.857,72	624.643,49
Costi utenze	30.597,08	50.995,14	56.094,65	61.704,12	67.874,53	74.661,98	82.128,18	90.341,00	99.375,10	109.312,61
Costi manutenzione	8.742,02	14.570,04	16.027,04	17.629,75	19.392,72	21.332,00	23.465,20	25.811,71	28.392,89	31.232,17
Costo lavoro	131.634,60	219.391,00	219.391,00	219.391,00	219.391,00	219.391,00	219.391,00	219.391,00	219.391,00	219.391,00
Canone concessione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	23.279,00 ³	39.000,00	39.000,00	39.000,00	39.000,00
Ammortamenti	21.072,14	21.072,14	21.072,14	21.072,14	21.072,14	21.072,14	21.072,14	21.072,14	21.072,14	21.072,14
Utile Ante Imposte	70.213,87	131.071,88	168.225,48	209.094,44	254.050,30	280.223,75	318.899,34	378.735,58	465.627,60	538.029,45
Imposte	16.851,33	31.457,25	40.374,12	50.182,67	60.972,07	67.253,70	76.535,84	90.896,54	111.750,62	129.127,07
Utile/Perdita di periodo	53.362,54	99.614,63	127.851,37	158.911,78	193.078,23	212.970,05	242.363,50	287.839,04	353.876,97	408.902,39

Tabella 7- Ricavi e Costi prospettici

³ A ben vedere, il costo dell'allestimento dei locali viene recuperato in toto dall' esercente. Per i primi 5 anni, infatti, questi recupera 195.000 euro (39.000 euro * 5). Nel sesto anno, invece, recupera 15.721 euro (39.0000 – 23-279). In sintesi, 195.000 euro + 15.721 euro = 210.721 euro.

4. Conclusioni

Alla luce delle considerazioni e delle stime effettuate emerge che l'attività commerciale Bar Caffetteria Ristorazione Self Service già dal primo periodo amministrativo consegue un risultato economico positivo.

Va però osservato che il concessionario dovrà, comunque, sostenere degli investimenti iniziali per i lavori nei locali per un importo fatto pari a 210.721,40 euro. Tuttavia, l'Ateneo Sapienza consente al concessionario di riscattare tale investimento per il tramite del canone, che non sarà corrisposto fino al raggiungimento dell'importo in parola.

Non va sottaciuto, al riguardo, che nella prassi economico-aziendale il ricorso al capitale di credito (mutui passivi, finanziamenti) è una circostanza ampiamente diffusa, specie nelle fasi iniziali dell'avvio di impresa.

E' altresì noto che il capitale di credito abbia un costo per l'imprenditore, rappresentato dall'interesse passivo; se, quindi, il concessionario dovesse ricorrere al capitale di credito per sostenere le spese dei lavori, di allestimento e completamento dell'attività in parola, il recupero degli oneri finanziari sarebbe ragionevolmente possibile dal quarto anno di attività in poi, quando l'investimento di 210.721,40 euro sarebbe tutto coperto, oltre un importo remunerativo degli interessi passivi.

In ordine a tali considerazioni si ritiene ragionevole, quindi, ipotizzare una concessione di gara fatta pari ad anni 10.

* * * * *

Roma, luglio 2017

