



Comune di Loano

(Provincia di Savona)

Il Comune di Loano possiede a titolo di proprietà un appezzamento di terreno sul quale in esito a procedura di costruzione e gestione è stato costruito nel 1993 un parco pubblico attrezzato per attività ludico ricreative denominato Parco Rocca con annesse strutture ricettive turistiche insistenti sul foglio 18 mappali nn. 6 (parte) - 10 - 25 (parte) - 27 - 356 - 1288 - 1504 - 1505 - 1507 - 1508 - 1509 - 1805 per complessivi 7.000 mq circa.

L'area è ubicata all'interno del territorio comunale in zona centrale a monte della via Aurelia, è delimitata da una recinzione perimetrale ed è dettagliata nell'allegata planimetria (in blu sono delimitati gli immobili e in rosso l'intera area).

All'interno dell'area sono presenti circa n. 90 alberi ad alto fusto, n. 20 palme, n. 6 palme in vaso, una decina di aiuole, n. 18 panchine, un'area giochi pubblica con altalene, girello, scivoli ed arredi ludici vari, uno spazio idoneo ad ospitare attrazioni di spettacolo viaggiante, un eventuale chiosco bar, servizi igienici pubblici, locale attrezzi e vialetti di camminamento che separano aiuole piantumate con cespugli, siepi e alberature.

All'interno dell'area è, altresì, presente un locale ristorante delle dimensioni di 280,00 mq da attrezzare con ampio dehors e terrazza sovrastante di 90 mq.

Sono presenti nell'area circa 30 pali di illuminazione.

Il Comune di Loano in vista della scadenza della concessione in essere ha predisposto l'allegato progetto di valorizzazione dell'area. La messa in opera della struttura anche mediante la realizzazione degli interventi di manutenzione straordinaria individuati nella progettazione è a carico del nuovo gestore.

PREVISIONE DEGLI OBBLIGHI GESTIONALI

Al fine di garantire la corretta gestione del parco e permettere l'attuazione delle attività ottimizzandone gestione e fruizione si rendono necessarie le seguenti operazioni:

- realizzazione degli interventi di manutenzione straordinaria come da progetto con eventuale implementazione delle dotazioni presenti nell'area da realizzarsi attraverso l'installazione di nuove attrezzature ludico ricreative individuate dal concessionario e sottoposte al parere dell'Amministrazione Comunale;
- apertura del parco per almeno 12 (dodici) ore al giorno garantendo custodia e sorveglianza di aree, attrezzature, arredi e pertinenze;
- gestione, manutenzione ordinaria e pulizia di tutte le aree inserite nell'area;
- manutenzione funzionale degli impianti, delle strutture e delle attrezzature oggetto di affidamento;
- controllo dell'impiantistica di cui sono dotate le strutture in conformità alle norme vigenti;
- controlli periodici degli alberi al fine di garantire il grado di sicurezza dei medesimi e loro manutenzione;
- ripulitura e manutenzione costante di tutte le aree verdi e le attrezzature;

- arredo, gestione e manutenzione del bar ristorante con apertura in tutti i giorni di apertura del parco almeno in orario serale salvo il giorno di riposo settimanale;
- installazione chiosco bar, sua gestione e manutenzione.

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO – STIMA DEI COSTI E RICAVI

Si riportano qui di seguito indicazioni di massima relative alle principali voci di costi e di ricavi che potranno essere generati dal servizio di concessione.

Il conto fa riferimento ai 20 (venti) anni di durata della concessione con facoltà del gestore di trattenere tutti i ricavi derivanti dalla gestione del bar ristorante, chiosco bar e delle attrazioni di spettacolo viaggiante.

La stima dell'importo complessivo della concessione ha valore puramente indicativo e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti a favore del concessionario.

Si precisa che il piano economico finanziario di massima riportato non tiene conto degli effettivi servizi che offrirà il concessionario il quale si impegnerà a dimostrare la sostenibilità economica e ambientale della proposta progettuale, allegando il relativo piano economico finanziario.

STIMA ENTRATE

Fa riferimento alla possibilità dell'area di erogare servizi di tipo ludico/ricreativo (con possibilità di installare fino a n. 2 attrazioni di spettacolo viaggiante) e servizi di somministrazione di alimenti e bevande (chiosco bar e bar - ristorante con dehors).

ATTRAZIONI LUDICHE

Per la valutazione della fruizione delle attrazioni ludiche si ipotizzano n. 2 attrazioni ludiche a pagamento ad un costo a persona di 5 euro per una utenza giornaliera media di 20 persone su 300 giorni annui.

Totale annuoeuro 60.000,00 per due attrazioni

Totale per 20 anni.....euro 1.200.000,00

CHIOSCO BAR

Si rende necessario stimare i guadagni imputabili alla reinstallazione del chiosco (a carico del gestore) in corrispondenza della zona dei giochi da adibire a bar con vendita di:

- bevande calde, fredde, alcolici, bottiglie d'acqua;
- cibo dolce e salato: cibo da bancone, piatti pronti preparati, snack confezionati, pranzi, aperitivi ecc
- gelati e pasticceria: gelati sfusi, confezionati, alimenti di pasticceria;
- eventi presso la struttura (es. compleanni).

Per la stima dei guadagni derivanti da questa attività viene adoperato il criterio della vendita unitaria, definita dallo scontrino medio che si ipotizza di euro 2,00 con una ipotetica emissione di 70 scontrini al giorno su 365 giornate, oltre ad un ricavo medio annuo di 1.000 euro per eventi straordinari.

Ricavo annuo: euro 52.100,00

Ricavo complessivo per 20 anni: euro 1.042.000,00

RISTORANTE

Il locale è da intendersi da arredare in quanto gli arredi presenti sono di proprietà del gestore uscente.

L'attività in questi anni ha sempre registrato un ottimo flusso di clientela, di residenti e di turisti, disponendo di adeguato parcheggio e localizzazione centrale.

Passando alla determinazione del reddito annuo si rileva che il locale ha una capacità ricettiva di circa 50 coperti (con possibilità di svolgere il servizio anche a pranzo e nella bella stagione in ampio dehors esterno), anche su più turni.

La tipologia aziendale prevede l'applicazione di una fascia di prezzo medio bassa.

Si ritiene adeguata la seguente determinazione (iva inclusa):

- menu base (pizza, bevanda, dolce, coperto oppure menu convenzionato sportivi/comitive): euro 20,00;
- menu medio (antipasto, primo, dolce, coperto): euro 25,00;
- menu superiore (antipasto o primo, secondo, dolce, coperto): euro 30,00

Si ritiene opportuno proporre le seguenti proporzioni di somministrazione:

- menu base 60%
- menu medio 20%
- menu superiore 20%

La stima sulle presenze viene come segue ipotizzata:

- 90 giorni annui al 90% delle presenze (calcolato su 50 coperti in media, posto che il locale potrebbe lavorare anche su due turni ed occasionalmente a pranzo): 8.100
- 45 giorni annui al 50% delle presenze: 1.125
- 155 giorni annui al 20% presenze: 1.550

Ipotizzando un totale di 10.775 presenze al ristorante e 290 giorni di apertura serale anche come servizio bar con una media di incasso di euro 90 a serata si ottiene:

MENU'	UNITA'	PREZZO MEDIO	FATTURATO
base	6.465	20,00	129.300,00
medio	2.155	25,00	53.875,00
superiore	2.155	30,00	64.650,00
TOTALE PRESENZE	10.775		
SERVIZIO BAR SERALE	GIORNI	INCASSO GIORNALIERO	FATTURATO
ordinario	290	90	26.100 (euro 522.000,00 per 20 anni)

TOTALE RICAVI ANNUI			273.925,00
TOTALE RICAVI 20 ANNI			5.478.500,00

SPESE

Le spese di manutenzione straordinaria derivanti dal progetto di gestione approvato dall'amministrazione comunale così come l'acquisto delle attrezzature del chiosco supplementare vengono ammortizzate in 20 anni in quanto tale durata risulta congrua rispetto al raggiungimento dell'equilibrio del piano economico finanziario in termini di entrate/spese di gestione.

L'elenco estimativo dei costi, pertanto, declinato sia su base annuale che ventennale, evidenzia le operazioni di gestione necessarie per il mantenimento in buone condizioni del parco nonché i costi di tutti gli interventi per la fruizione del sito e la gestione degli esercizi di somministrazione.

Ai costi gestionali vengono aggiunte le voci di costo riferite alla realizzazione di nuove opere nonché i costi del personale, sempre declinato su base annuale e ventennale.

DESCRIZIONE	PREZZO UNITARIO	PREZZO ANNUO	PREZZO 20 ANNI
servizio guardiania	1.507,69 mese	19.599,97	391.999,40
Costo chiosco bar		600,00 Importo ammortamento annuo	12.000,00 Costo totale
Fornitura attrezzature chiosco		300,00	6000,00
Acquisto beni bar		26.581,24	531.624,84
Utenze chiosco e servizi igienici		10.000,00	200.000,00
Pulizia e manutenzione area e manutenzione verde		30.000,00	600.000,00
Interventi infrastrutturali migliorativi (bagni, accessibilità di tutta l'area, acquisto attrezzature ludiche – come da studio di fattibilità tecnico-economica per la riqualificazione dell'area)		9.318,76 importo ammortamento annuo	186.375,16 Importo computo metrico estimativo di cui al progetto approvato dall'amministrazione comunale
Impianto antincendio		3.000,00	60.000,00

Assicurazione		5.000,00	100.000,00
Manutenzione attrezzature ludiche		1.000,00	20.000,00
TOTALE SPESE		105.399,97	2.107.999,40

Totale costi gestione per 20 anni € 2.107.999,40.

RISTORANTE

Per quanto riguarda gli acquisti di materie prime si ipotizzano euro 50.000,00 annui per un totale di euro 1.000.000,00.

Per costi di energia elettrica, telefono, gas, acqua, assicurazioni, affitto e lavaggio biancheria, contabilità si ipotizzano euro 30.000,00 annui per un totale di 600.000,00.

Per tasse e spese varie si ipotizzano euro 3.000,00 annui, per un totale di euro 60.000,00.

E pertanto si stimano costi generali per euro 83.000,00 annui, per un totale di euro 1.660.000,00 per 20 anni.

Per quanto riguarda il costo del personale, valutate le attuali tabelle stipendiali lorde del settore si ipotizzano i seguenti costi (considerato, peraltro, che di solito questi esercizi operano in regime di impresa familiare):

<u>PERSONALE</u>	COSTO MESE	MENSILITA'	TOTALE
Pizzaiolo	2.677,89	12	32.134,68
Cuoco	2.843,20	12	34.118,40
1 addetti full time	2.505,93	12	30.071,16
1 addetti part time	1.252,96	12	15.035,52
TOTALE ANNUO			111.359,76
TOTALE 20 ANNI			<u>2.227.195,20</u>

Per l'arredamento e la manutenzione dell'azienda si stima una spesa complessiva di euro 300.000,00 per 20 anni (durata contrattuale).

I costi totali del ristorante per 20 anni vengono stimati in euro 4.187.195,20 (costi generali ristorante, personale, arredamento e manutenzione).

Dai seguenti costi e ricavi risulterebbe il seguente **RISULTATO ECONOMICO DI ESERCIZIO**

RICAVI	euro
Ricavo attrazioni ludiche	1.200.000,00
Ricavo chiosco bar	1.042.000,00
Ricavo ristorante	5.478.500,00
TOTALE RICAVI	7.720.500,00
COSTI	euro
Costo interventi infrastrutturali di progetto e costi di gestione	2.107.999,40
Costi ristorante, personale, utenze, custodia e manutenzione	4.187.195,20
TOTALE COSTI	6.295.194,60
REDDITO MEDIO ANNUO	71.265,27 (x 20 ANNI: 1.425.305,40)

Canone a base d'asta 5.000,00 euro annui a rialzo (€ 6.100,00 Iva 22% inclusa)

Si ipotizza di riservare un **UTILE AL GESTORE** di 65.165,27 euro annui.