

Ministero dello Sviluppo Economico

DIREZIONE GENERALE PER LE RISORSE, L’ORGANIZZAZIONE E IL BILANCIO - D.G.R.O.B. – DIVISIONE IV RISORSE STRUMENTALI

**PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO DI MASSIMA**

**(Allegato 5)**

**GARA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI), PRESSO IL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO, SEDE DI VIA MOLISE,2 – ROMA (CIG - 757491164D)**

**1. Elementi di riferimento**

Il presente documento, ai sensi dell’art. 165 del d.lgs. 50/2016, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell’investimento.

Il servizio sarà effettuato a favore dei dipendenti dell’Amministrazione in servizio presso la sede centrale dell’Amministrazione di via Molise, 2, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all’interno della sede stessa, compreso eventuali dipendenti in servizio presso altre sedi decentrate e periferiche.

A titolo meramente indicativo si specifica che il bacino di utenza è di circa 800 unità.

Distributori automatici presenti nella sede di via Molise 2:

Nr. 4 distributori automatici di bevande calde e caffè

N. 1 distributore automatico di bevande fredde

N. 1 distributore automatico di prodotti alimentari preconfezionati

Il bar si sviluppa complessivamente, su un’area di circa 130. mq, così ripartita:

 un locale da adibire a magazzino, cucina ed area bar e piccola ristorazione, di circa mq 95;

 un ulteriore spazio, comprensivo di spogliatoio e servizi igienici, di circa 35 mq

Si ipotizza un’affluenza giornaliera di circa 300 persone con una consumazione media pari ad euro 3,00 per un valore complessivo annuo stimato in euro 216.000,00.

**2.Piano economico finanziario**

**Descrizione degli investimenti**

Dettaglio delle spese (al netto dell’I.V.A.):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descrizione** | **Importi** | **NOTE\*** |
| Allacciamento utenze e verifiche ASL  |  |  |
| Macchinari cucina (attrezzi specifici per cucina)  |  |  |
| Attrezzatura cucina (pentolame, stoviglie ,piatti  |  |  |
| Allestimento bar  |  |  |
| Piccole opere in muratura |  |  |
| **TOTALE INVESTIMENTI**  |  |  |

(\*) specificare se si tratta di beni usati

**Finanziamento degli investimenti:**

|  |  |
| --- | --- |
| Capitale proprio | % |
| Capitale di terzi  | % |

**Conto economico pluriennale**

Di seguito è rappresentato il conto economico previsionale dell’iniziativa. Si stima per l’iniziativa proposta il conto economico per i primi quattro anni di attività.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTO ECONOMICO**  | **Annualità** | **TOTALE**  |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Fatturato (Ricavi delle vendite e delle prestazioni)  |  |  |  |  |  |
| **A) Valore della produzione**  |  |  |  |  |  |
| Acquisti di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci  |  |  |  |  |  |
| Acquisizione di servizi, consulenze, utenze, trasporti, pubblicità ecc.  |  |  |  |  |  |
| Canoni concessori  |  |  |  |  |  |
| Personale  |  |  |  |  |  |
| Accantonamenti  |  |  |  |  |  |
| Ammortamenti  |  |  |  |  |  |
| Oneri diversi di gestione  |  |  |  |  |  |
| **B) Costi della produzione**  |  |  |  |  |  |
| **Risultato operativo (A - B)**  |  |  |  |  |  |
| Interessi e oneri finanziari  |  |  |  |  |  |
| **C) Proventi e oneri finanziari**  |  |  |  |  |  |
| **D) Proventi e oneri straordinari**  |  |  |  |  |  |
| **Risultato d’esercizio (A - B + C + D)**  |  |  |  |  |  |

**3 Dettaglio del personale**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Descrizione Mansione** | Numero di addetti | Inquadramento | Tipo di Contratto (full time/part time) | Costo medio annuo lordo |
| **Cuoco** |  |  |  |  |
| **Banconista** |  |  |  |  |
| **(………)** |  |  |  |  |
| **(………)** |  |  |  |  |
| **(………)** |  |  |  |  |
| **(………)** |  |  |  |  |
| **(………)** |  |  |  |  |