




**Riqualificazione urbana e sicurezza delle periferie
(D.P.C.M. 25 maggio 2016)**

Intervento 17

CENTRO DI DISTRIBUZIONE SOCIAL FOOD MOVICENTRO

PROGETTO DI FATTIBILITA' TECNICA ED ECONOMICA

rev. n°	NOTA DI REVISIONE	data
Verificatore:		data:
Validatore:		data:
il Responsabile del Procedimento Dott. Pier Angelo MARIANI	Progettisti Tautemi Associati s.r.l. Arch. Andrea MARINO Arch. Arianna BERNABEI	data: Aprile 2018 
sostituisce: _	sostituito da: _	nome file:
committente: COMUNE DI CUNEO Via Roma n. 28 - 12100 CUNEO Tel. 01714441 - Telefax 0171444211 Cod. Fisc. e P.IVA 00480530047 pec:protocollo.comune.cuneo@legalmail.it mail:ufficio.protocollo@comune.cuneo.it		RELAZIONE
cod. lavoro :		scala:
		tavola:

INDICE

INDICE	1
Il “Bando Periferie”	2
La stazione di servizi Movicentro	3
Il contesto operativo	5
Descrizione dello stato di fatto.....	5
Flussi ed accessibilità	5
L’immobile oggetto d’interesse.....	6
Aspetti urbanistici.....	8
Proposta di intervento.....	10
Destinazione d’uso dei nuovi locali	10
Il ristorante	11
L’area vendita	13
Area esterna per dehor	13
Aspetti normativi.....	14
Cenni in materia di antincendio	14
Parere preventivo ASL	16
Il costo dell’intervento edilizio	17
Le voci di costo	17
Calcolo sommario della spesa (tabella 1).....	18
Quadro economico di progetto (tabella 2).....	19
<i>Business plan</i> attività economiche	20
Analisi economica e di fattibilità dell’attività commerciale	21
Analisi dei ricavi	21
Analisi dei costi	23
Analisi economica e di fattibilità dell’esercizio di somministrazione.....	26
Analisi dei ricavi	26
Analisi dei costi	27
Considerazioni di sintesi sulla redditività complessiva e break-even	31

Il “Bando Periferie”

Il Programma straordinario per la riqualificazione urbana e la sicurezza delle periferie (DPCM 25 maggio 2016) ha finanziato una serie di interventi da realizzare nei capoluoghi di provincia italiani finalizzati al rilancio e alla valorizzazione di aree urbane degradate o a rischio di degrado.

Il bando mira non solo a migliorare l’aspetto dei luoghi oggetto d’intervento, ma soprattutto a trasformarne la funzionalità; pertanto la riqualificazione del tessuto urbano è solitamente associata alla ridefinizione delle sue destinazioni d’uso.

Nel caso della Città di Cuneo il progetto “Periferie al Centro. Nuovi modelli di vivibilità urbana” prevede di recuperare spazi urbani non utilizzati o sottoutilizzati, ridare continuità o prolungare percorsi ciclopeditoni di collegamento tra il centro e le aree periferiche, animare spazi ed immobili pubblici con l’insediamento di attività d’interesse sociale, migliorare la fruibilità e sicurezza di aree marginali.

Il progetto prevede la realizzazione di un insieme articolato di interventi materiali, corredato da attività immateriali promosse da soggetti locali (aziende, operatori del terzo settore, volontariato sociale, ...).

Seppur con tutte le condizionalità del caso, l’orizzonte progettuale mira oltre la risoluzione delle problematiche esistenti, al più generale miglioramento della qualità della vita degli abitanti delle aree d’intervento. Parafrasando il titolo del progetto, ponendo al centro dell’attenzione pubblica le periferie urbane, quale ambito di attuazione di misure volte al miglioramento della qualità della vita, si intende proporre la diffusione di nuovi stili di vita urbani, di interesse per tutto il contesto cittadino. In sintesi, la periferia come laboratorio in cui promuovere cambiamenti virtuosi per una maggiore vivibilità urbana.

Per raggiungere l’ambizioso obiettivo, la proposta progettuale si concentra sui principali fabbisogni delle persone che vivono e frequentano le aree cittadine oggetto d’intervento, rispetto ai quali si è cercato di rispondere in modo innovativo, ma al contempo concreto, di rapida attuazione e certa efficacia, così da verificare un reale miglioramento delle condizioni di vivibilità.

Tra le necessità primarie c’è, ovviamente, quella di nutrirsi, meglio se con cibi sani, prodotti in modo sostenibile e provenienti dal territorio locale. Per favorire il raggiungimento di tale obiettivo sono stati previsti due specifici interventi:

- la rifunzionalizzazione di Cascina Vecchia a San Rocco, destinata a diventare un centro per la promozione delle produzioni agroalimentari del territorio e per l'educazione alimentare;
- la realizzazione del Centro distribuzione *social food* presso il Movicentro.

La stazione di servizi Movicentro

La localizzazione di quest'ultimo, nel centro cittadino potrebbe far pensare a un errato inserimento dell'intervento nel progetto, in realtà il Programma ministeriale considera in senso lato la connotazione "periferica" degli ambiti urbani oggetto d'intervento. Lo stato d'abbandono e, conseguentemente, la necessità di recuperare e valorizzare un'area o un immobile prescinde infatti dalla sua lontananza dal centro, tant'è che in alcuni casi sono candidati a finanziamento interventi localizzati nei quartieri storici dei capoluoghi provinciali, posti proprio al centro degli stessi.

Al centro dell'intervento c'è il tema del cibo e dell'alimentazione.

Il cibo è un tema fondamentale, che ha assunto negli ultimi anni un'importanza sempre maggiore, diventando uno dei principali elementi di distinzione (sociale, culturale,...) ed identità. Nell'epoca attuale, caratterizzata dalla globalizzazione, il desiderio di valorizzare il patrimonio enogastronomico locale ha raggiunto elevati livelli d'intensità. Ogni luogo è caratterizzato dai suoi specifici prodotti tipici e dalle relative tradizioni di coltivazione, trasformazione ed uso; grazie all'abbondanza di produzioni agroalimentari d'eccellenza, l'Italia, in particolare, è riconosciuta come uno dei paesi più interessanti in merito.

L'intervento relativo al centro di distribuzione *social food* prevede l'attivazione, mediante il recupero funzionale di locali al momento inutilizzati all'interno della struttura del Movicentro cittadino, di uno spazio per la promo-commercializzazione delle produzioni agroalimentari locali d'eccellenza, realizzate da operatori del terzo settore.

L'intento è duplice: da un lato promuovere i prodotti tipici del territorio, dall'altro supportare le imprese sociali del settore agroalimentare.

Il risultato finale è la realizzazione di un centro servizi in cui l'utente finale possa conoscere, degustare ed acquistare prodotti locali di qualità.

La scelta di collocare la struttura nei locali del Movicentro è basata sulle seguenti motivazioni:

- recuperare spazi e locali attualmente abbandonati;
- approfittare della posizione centrale per raggiungere il vasto pubblico di clienti potenziali (pendolari, residenti, persone che lavorano in loco,..) che frequenta abitualmente la zona;
- rivolgersi all'utenza turistica che transita dall'adiacente stazione ferroviaria.

Il progetto prevede di allocare negli spazi disponibili del Movicentro le seguenti attività:

- somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
- commercio al dettaglio di prodotti alimentari ed extralimentari
- attività d'informazione e promozione dell'eccellenze enogastronomiche locali
- attività ludico ricreative dedicate in particolare alle famiglie.

La realizzazione dell'intervento con le sue molteplici funzionalità, richiede la compartecipazione pubblico – privata.

L'amministrazione comunale ha indetto in proposito un *project financing* per l'individuazione del soggetto privato cui affidare il completamento dell'intervento strutturale e la gestione delle attività previste.

Il presente studio di fattibilità definisce un'ipotesi di attuazione dell'intervento, con particolare riguardo alle azioni d'iniziativa privata. In sede di gara potranno essere individuate delle alternative e delle implementazioni dell'ipotesi elaborata, fermo restando il rispetto dei contenuti del bando comunale.

Il contesto operativo

Descrizione dello stato di fatto

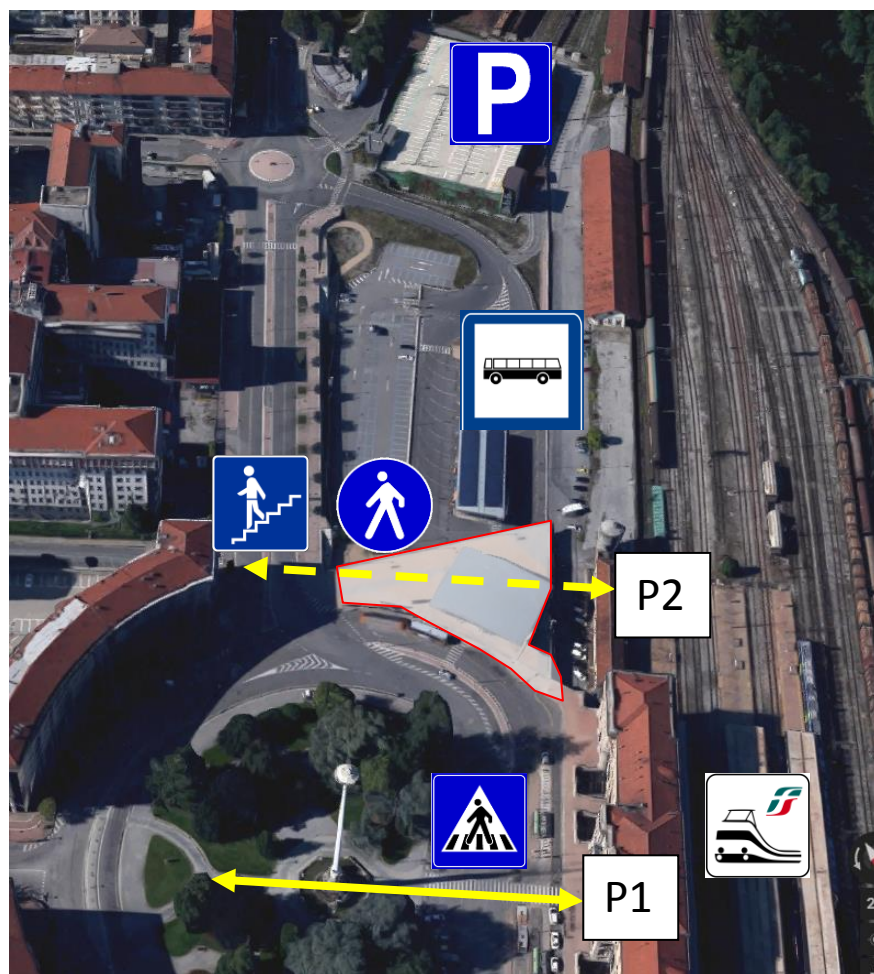
La realizzazione del centro distribuzione *social food* interesserà l'utilizzo di alcuni locali ubicati all'interno del Movicentro di Cuneo, area di interscambio tra trasporto su gomma e rotaia di recente costruzione, ubicato accanto alla stazione ferroviaria.



I locali, attualmente inutilizzati, sono disimpegnati da un atrio comune, su cui già affacciano una farmacia comunale e un ufficio ACLI dedicato a Sportello per pratiche di patronato e assistenziali, oltre ad un blocco di servizi igienici funzionali per il pubblico ed un punto bancomat. L'atrio ospita anche le scale e gli ascensori di collegamento con il piazzale soprastante, da cui si accede al piano terreno della stazione ferroviaria.

Flussi ed accessibilità

I flussi pedonali da e verso la stazione interessano attualmente solo in modo marginale il Movicentro, sia per limitata attrattività dei servizi offerti, sia perché la presenza dell'attraversamento pedonale di superficie su Piazzale della Libertà, peraltro pericoloso ed altamente interferente con il traffico veicolare, rappresenta ad oggi il collegamento pedonale preferenziale (percorso P1) verso il centro cittadino, deviando i pedoni dal sottopasso (percorso P2) e conseguentemente dai locali del Movicentro.



La rifunzionalizzazione dei locali ancora vuoti e disponibili all'interno della nuova struttura rappresenta un'occasione effettiva per rivitalizzare l'intero spazio e di valorizzarlo nella sua vocazione di nodo di interscambio e di porta urbana per chi arriva in città con i mezzi pubblici o con l'auto fruendo dell'adiacente parcheggio con 540 posti a rotazione.

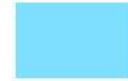
L'immobile oggetto d'interesse

Gli spazi destinati ad ospitare il centro distribuzione *social food* sono ubicati all'interno del fabbricato denominato Movicentro e sono articolati in tre unità distinte, ciascuna disimpegnata in modo autonomo e dotata di predisposizioni per servizi.

I tre locali sono tutti accessibili dall'atrio comune centrale; uno dei tre locali, sin dall'inizio concepito in previsione di un'eventuale destinazione d'uso a pubblico esercizio, è dotato anche di accesso diretto dall'esterno, vetrate direttamente prospicienti su spazio aperto, predisposizione per canna fumaria.

Allo stato attuale non esistono collegamenti diretti tra le tre unità; lungo il fronte settentrionale i locali sono separati dall'adiacente terrapieno dalla presenza di un'intercapedine aerata continua che disimpegna i locali tecnici, tra cui la centrale termica centralizzata funzionale agli spazi comuni come l'atrio principale ed i servizi igienici esterni; altri piccoli vani sono a disposizione per la centrale termica di pertinenza del centro distribuzione *social food*. Lo sviluppo superficiale delle tre unità è il seguente:

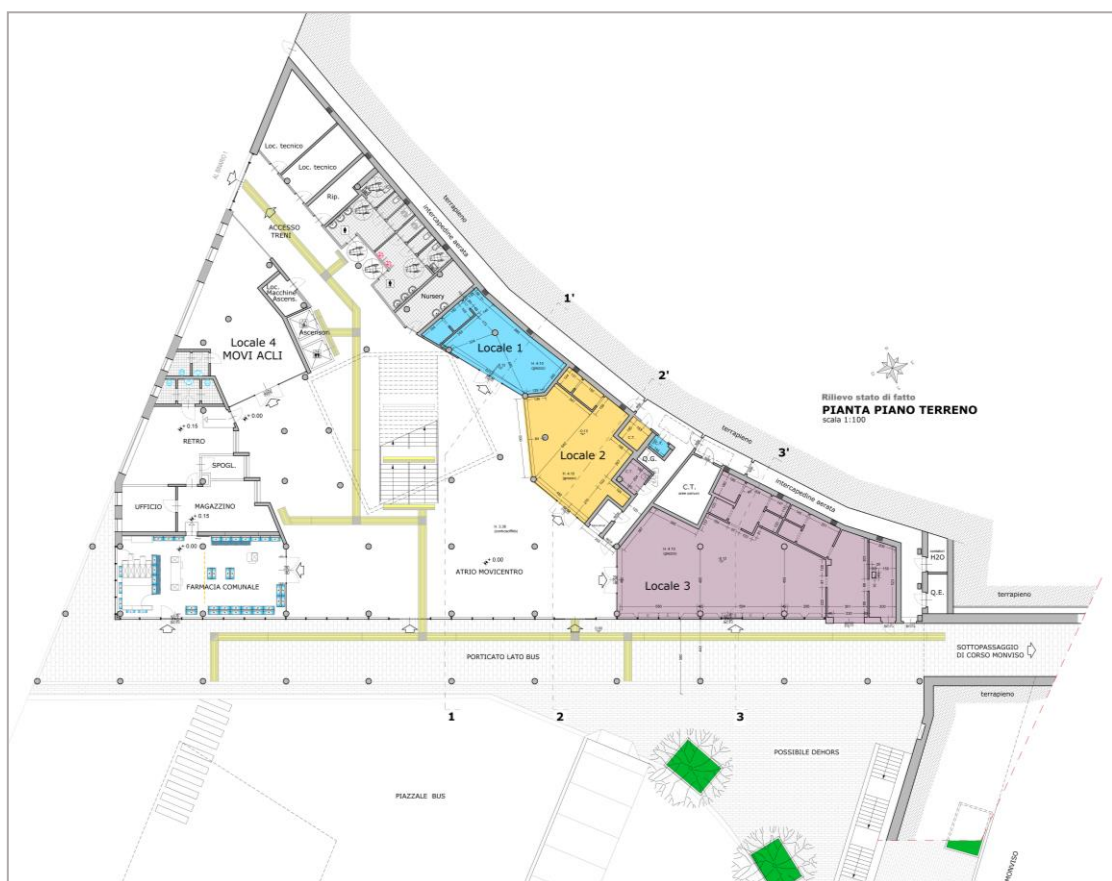
— **locale n.1: 41,10 mq.**



— **locale n.2: 61,02 mq.**



— **locale n.3: 164,73 mq.**



Il locale n.3 affaccia oltre che sull'atrio interno anche su un porticato esterno che rappresenta il percorso di collegamento pedonale principale tra la stazione ed il sottopasso; la presenza di un ampio spazio all'aperto antistante il porticato rappresenta un'opportunità per l'installazione di eventuale *dehor*.

Gli spazi sono al grezzo e pertanto privi di sottofondi, intonaci, controsoffitti, serramenti interni, sanitari, impianti, ecc. Sono presenti le vetrate di delimitazione rispetto all'atrio e tutti i serramenti esterni, questi ultimi dotati di sopraluce apribili a vasistas (ad apertura manuale o elettrificata).

Sono state realizzate alcune murature di partizione interna. La struttura portante è in pilastri in cemento armato, alcuni dei quali isolati e di forma circolare.

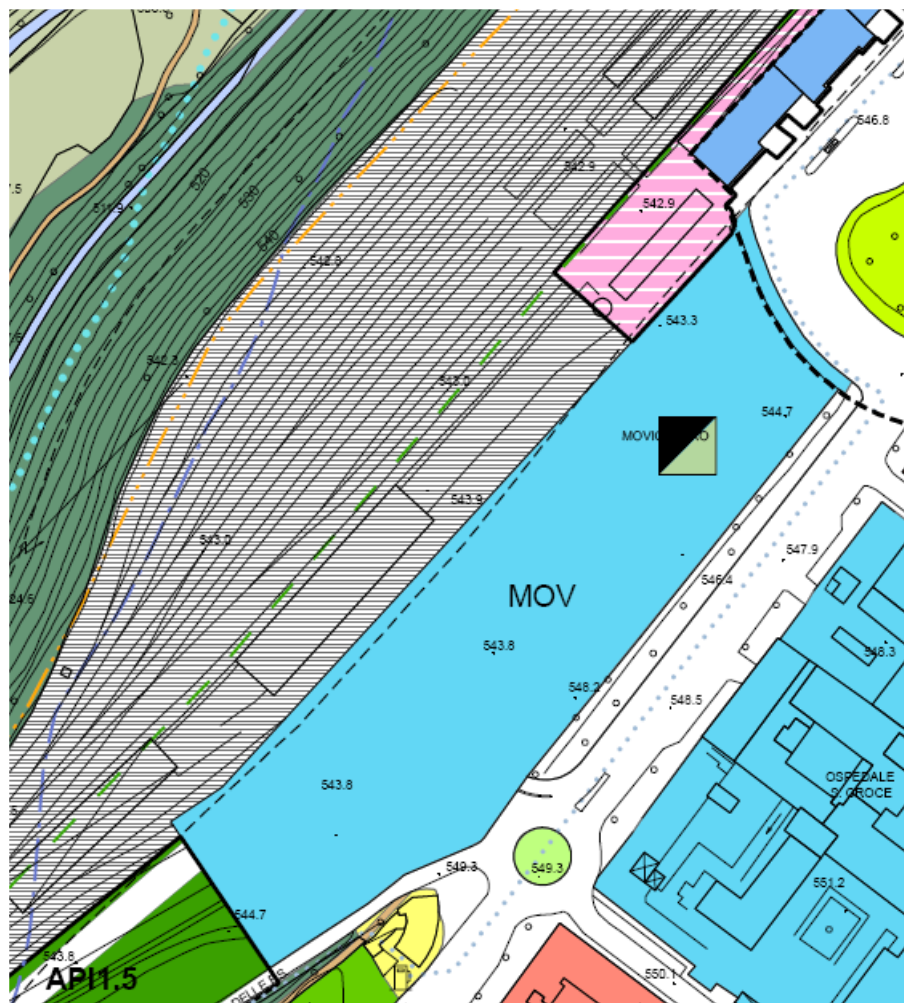


Viste interne dei locali

Aspetti urbanistici

Gli aspetti urbanistici inerenti l'area del Movicentro sono disciplinati dall' Art.67 delle NdA, recante titolo "Impianti ed attrezzature per la mobilità", comprendenti alcune aree destinate a servizi e attrezzature che hanno una funzione strategica per l'accessibilità delle persone e delle merci alla città. Il comma 2 del medesimo articolo riguarda specificatamente il Movicentro: L'area così classificata è destinata a parcheggio scambiatore integrato con la stazione del servizio di trasporto extraurbano su gomma e collegato alla stazione ferroviaria principale. In questa zona sono consentiti i seguenti usi integrati con l'attrezzatura principale: U2/1, U2/2, U2/3, U2/4. Il PRG si attua tramite intervento diretto, applicando gli standard di legge e i seguenti indici urbanistico-ecologici:

- $U_t = 0,40 \text{ mq/mq}$
- $I_p = 30\%$
- $A = 20 \text{ alberi/ha}$; $Ar = 40 \text{ arbusti/ha}$



Stralcio di P.R.G.C.



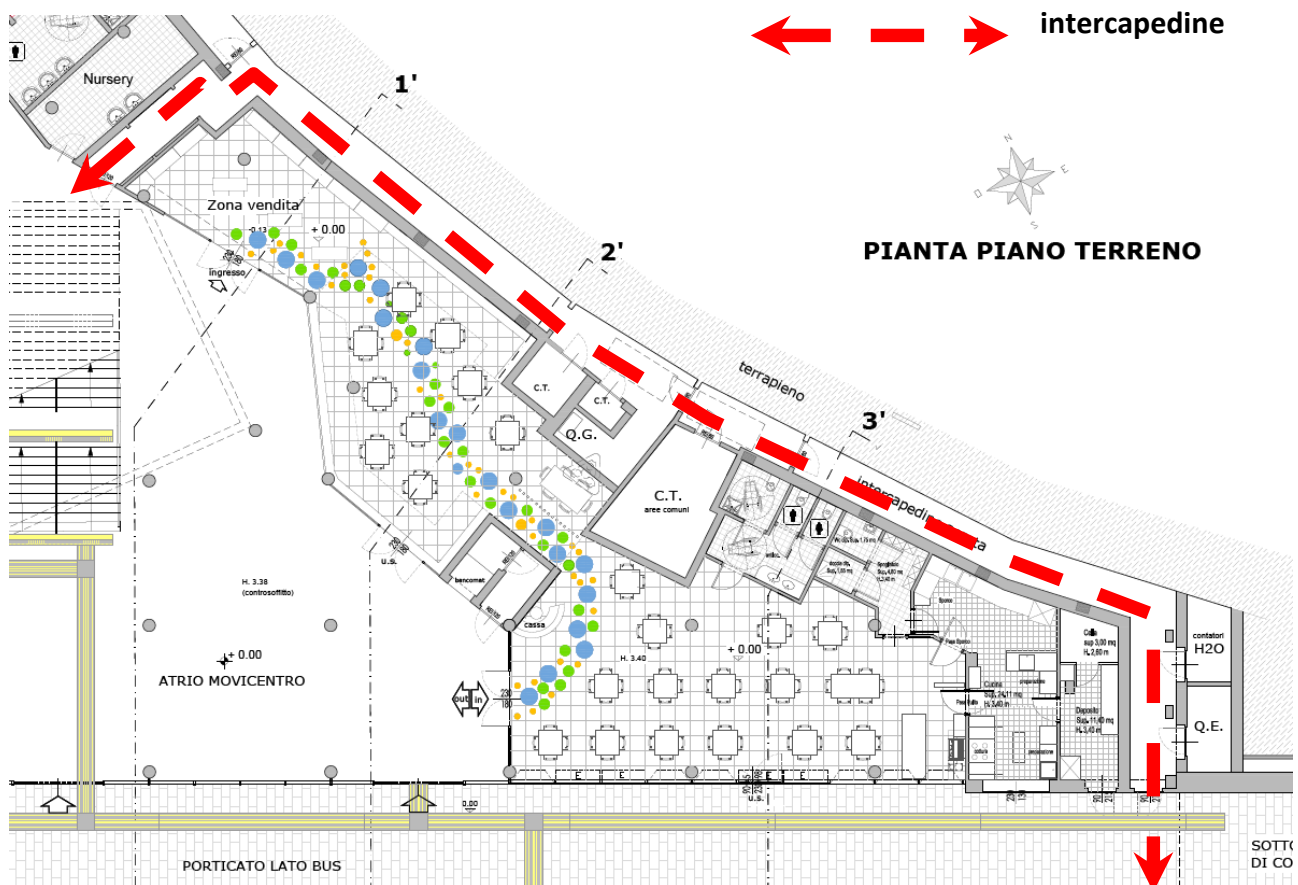
Movimentazione



Attrezzature di interesse generale esistenti e previste

L'intervento in oggetto comporterà modifiche nell'organizzazione planimetrica dei locali, con possibilità di accorpamento degli stessi al fine di ottenere un unico grande ambiente, in parte destinato alla somministrazione di alimenti e bevande ed in parte alla vendita di prodotti alimentari; la realizzazione delle opere in progetto è attuabile tramite intervento diretto.

La proposta di collegare i tre locali, superato questo limite iniziale, è pertanto possibile e rappresenta una soluzione ottimale per ottenere uno spazio ampio, flessibile e facilmente gestibile. Per ottimizzare la circolazione del pubblico e controllare ingressi ed uscite, potrebbe essere individuato un ingresso principale “A” in corrispondenza dell’area vendita prodotti con uscita in corrispondenza dell’accesso “B” dove si potrebbe collocare la cassa.



Il ristorante

La maggior parte dello spazio disponibile sarà dedicata alla somministrazione di cibi e bevande, per una superficie complessiva di 138,36 mq.. Sono altresì previsti una serie di locali accessori destinati ad ospitare i servizi igienici per il pubblico, lo spogliatoio e relativi servizi/doccia per il personale (composto da un numero di addetti<10), la cucina avente una superficie complessiva di 24,11 mq. ed il deposito avente una superficie di 11,40 mq.

Il dimensionamento dei vari locali e le rispettive caratteristiche tecnico funzionali sono stati definiti in riferimento al Regolamento regionale n. 2/R del 3 marzo 2008, riguardante le “Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale”.

I servizi igienici riservati al personale sono previsti in rapporto di 1/10; non trovandoci presumibilmente in presenza di esercizio con previsione di numero di addetti superiore a 10 i relativi servizi igienici non dovranno essere distinti per sesso.

Il numero di servizi igienici riservati al pubblico è stato rapportato al numero di coperti secondo standard di cui al regolamento regionale; prevedendo un numero posti a sedere inferiore a 150 unità dovranno essere previste almeno 2 unità igieniche divise per sesso; il progetto prevede tre unità divise per sesso, di cui una accessibile a disabile. Si evidenzia che il Movicentro è già dotato di due blocchi servizi divisi per sesso, ognuno costituito da tre unità di cui una accessibile a disabile, oltre ad una nursery per il cambio dei più piccoli. Tali servizi, attualmente sottoutilizzati, potrebbero comunque essere utilizzati per le nuove destinazioni d'uso.

La cucina, avente una superficie di circa 24,11 mq. comprende un'area per lo sporco accessibile separatamente e direttamente dalla sala, ed un'area per la preparazione, con zone e lavelli distinti a seconda della tipologia degli alimenti. Alla cucina è collegato un deposito avente una superficie di circa 11,40 mq., accessibile direttamente dal portico esterno per lo scarico delle merci; dal deposito si accede ad un piccolo locale ad uso cella frigo di 3,00 mq. di superficie.

La superficie del locale destinato alla somministrazione deve essere adeguata al numero di posti a sedere degli utenti. Il parametro preso come riferimento è di 1,25 mq. a utente che consente sia lo stazionamento dei clienti che l'agevole passaggio degli addetti. La proposta progettuale considera un valore pari a 1,33 mq./posto di maggior comfort.

L'area vendita

In corrispondenza dell'ingresso al centro di distribuzione *social food* viene individuata un'area di vendita avente circa 51,84 mq. di superficie, attrezzabile con scaffali sia lungo le pareti perimetrali, sia nella parte centrale.

Trattandosi di un passaggio "obbligato", il pubblico diretto al ristorante entrerà inevitabilmente in contatto visivo con i prodotti esposti e con eventuale materiale informativo (pannelli, totem...) che ne illustrino il percorso di filiera e l'eventuale connotazione sociale.

Il pagamento dei prodotti acquistati potrà essere fatto alla cassa comune ubicata all'uscita del ristorante.

Area esterna per dehor

Esternamente, al di là del porticato, è disponibile un'area pavimentata in autobloccanti, separata dalla strada dalla presenza di due alberi, in cui sarebbe possibile posizionare un *dehor*, collegato direttamente al locale grazie alla presenza di un serramento apribile lungo il fronte vetrato meridionale. Escludendo lo spazio per la circolazione e quello del porticato, utilizzato come collegamento coperto tra i binari ed il sottopasso, sarebbe disponibile per il posizionamento di ombrelloni e tavolini una superficie di circa 138 mq.



Vista dell'esterno

Aspetti normativi

Come riportato nel paragrafo precedente, il dimensionamento dei nuovi locali e le rispettive caratteristiche tecnico funzionali sono stati definiti in riferimento al Regolamento regionale n. 2/R del 3 marzo 2008, riguardante le “Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale”.

Inoltre, indipendentemente dalle norme che regolano la prevenzione incendi e dalla potenza termica complessiva degli apparecchi termici alimentati a gas naturale o a GPL utilizzati, qualsiasi cucina rientra nel campo di applicazione della normativa sulla sicurezza sul lavoro (titolo XI del D. Lgs. n. 81/08).

Cenni in materia di antincendio

Il settore ristorazione, generalmente, non rientra tra le attività soggette ai controlli di prevenzione incendi (D.P.R. 01/08/2011, n. 151). Tale attività diventa soggetta qualora la potenza termica complessiva, riconducibile alla somma della potenza di più apparecchi termici alimentati a gas naturale o a GPL utilizzati, sia superiore a 116 kW (100.000 kcal/h).

Con l'entrata in vigore il 7 ottobre 2011 del nuovo regolamento di prevenzione incendi di cui al D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151, gli “impianti termici” (e simili) sono ricompresi al punto 74 dell'allegato I al decreto.

N.	ATTIVITÀ	CATEGORIA		
		A	B	C
74	Impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso con potenzialità superiore a 116 kW.	fino a 350 kW	oltre 350 kW e fino a 700 kW	oltre 700 kW

Il nuovo regolamento emanato con il D.P.R. 151/2011 semplifica gli adempimenti e prevede procedure diverse sulla base della complessità delle attività. Infatti, secondo il principio della PROPORZIONALITÀ, le attività sottoposte ai controlli di prevenzione incendi vengono distinte in tre categorie in funzione del livello di rischio:

Categoria “A”: Attività contraddistinte da un limitato livello di complessità (ad es. *impianti termici tra 116 kW e 350 kW*) e dalla presenza di regole tecniche di riferimento;

Categoria “B”: Attività caratterizzate da una media complessità e le attività che non hanno regole tecniche di riferimento;

Categoria “C”: Attività contraddistinte da alto rischio e da elevata complessità tecnico-gestionale.

Le attività di categoria A non devono richiedere l'esame del progetto, ma è sufficiente la presentazione della cosiddetta SCIA (segnalazione certificata di inizio attività), che costituisce già atto autorizzativo ai fini antincendi (da non confondere con la SCIA edilizia). Per le attività di categoria B e C permane invece l'obbligo di richiedere la valutazione del progetto, ottenuta la quale il titolare dovrà procedere necessariamente alla presentazione della SCIA antincendio, che come detto costituisce atto autorizzativo ai fini antincendi. Per le sole attività di categoria C, a seguito di presentazione della SCIA antincendio, il Comando dei Vigili del Fuoco procederà sistematicamente ad effettuare i sopralluoghi di controllo che, in caso di esito positivo, produrranno come atto finale il rilascio del Certificato di Prevenzione Incendi. Il Comando dei Vigili del Fuoco ha tuttavia la facoltà di disporre controlli di prevenzione incendi, a campione o a seguito di esposto o segnalazione, anche per le altre tipologie di attività (quindi appartenenti alle categorie A e B) ovvero anche per quelle non ricomprese nell'allegato I al DPR 151/2011, che risultano comunque assoggettate a regole tecniche e/o norme di prevenzione.

In assenza di esplicite disposizioni, si fa riferimento a quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 (Testo Unico in materia di sicurezza sul lavoro) e s.m.i.

Nel caso specifico in esame, per quanto concerne l'impianto di riscaldamento e produzione acqua calda sanitaria i locali afferiscono a locale tecnico posizionato a ridosso del terrapieno, al cui interno sarà una scelta dell'operatore quale tipologia di impianto installare.

Per quanto riguarda la cucina del ristorante, l'operatore potrà scegliere se installare una cucina ad alimentazione elettrica oppure alimentata a gas naturale o a GPL. In questo secondo caso (gas naturale o a GPL) le cucine dei ristoranti si possono suddividere nella seguente classificazione:

- cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h); per esse si applica la norma UNI CIG 7129/2015 e non sono necessarie ulteriori valutazioni;
- cucine con portata termica complessiva maggiore di 35 kW, pertanto soggette all'applicazione della regola tecnica di prevenzione incendi degli impianti termici; per esse si applica il D.M. 12/04/1996 e successive modifiche ed integrazioni;

- cucine con portata termica superiore a 116 kW (100.000 kcal/h), a cui si applica il D.P.R. 01/08/2011, n. 151, che richiede la presenza del certificato di prevenzione incendi e il D.M. 12/04/1996.

Parere preventivo ASL

In data 09/03/2018 è stato effettuato, su richiesta dell'Amministrazione comunale, un sopralluogo preventivo presso i locali del Movicentro assieme al funzionario competente dell'ASL CN1, Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.). Il sopralluogo, richiesto al fine di ottenere un parere preventivo per il progetto di fattibilità tecnica ed economica in previsione della successiva fase di gara, ha dato esito favorevole.

Il costo dell'intervento edilizio

Le voci di costo

I costi di realizzazione dell'intervento, escluse le somme a disposizione che verranno poi dettagliate nel paragrafo riguardante il quadro economico generale, riguardano principalmente opere di tipo edile ed impiantistico finalizzate al completamento dei locali, attualmente al grezzo, e al loro adattamento funzionale alla nuova destinazione d'uso prevista, per un importo lavori complessivo di euro 360.000,00, di cui euro 5.000,00 per oneri della sicurezza.

Le opere sono state suddivise in categorie di lavori (come evidenziato in tabella 1), per ciascuna delle quali è stato calcolato il relativo importo sulla base del prezzo regionale vigente oltre che ricorrendo a valutazioni parametriche sulla scorta di esperienze analoghe.

Le opere di demolizione e rimozione saranno di entità esigua, e riguarderanno principalmente l'apertura di passaggi di collegamento tra i tre locali attuali e l'eliminazione di alcune partiture interne. Le nuove murature saranno finalizzate alla realizzazione del nuovo collegamento tra atrio interno ed intercapedine tecnica oltre che alla realizzazione dei nuovi blocchi servizi e spogliatoi. Sono previste tutte le necessarie opere di realizzazione di sottofondi e pavimentazioni, intonaci, tinteggiature e rivestimenti, oltre che dei controsoffitti. E' prevista la fornitura e posa di tutti i serramenti interni nonché la manutenzione di quelli esterni e di quelli di delimitazione dei locali rispetto all'atrio interno del Movicentro. Sono state previste voci di spesa relativamente agli impianti idrico-sanitario, termo-fluidico, ventilazione e ricambio aria, gas ed elettrico. Tra le opere in appalto è stata inclusa una categoria riguardante gli arredi (cucina tecnica, arredi vari per lo spazio di somministrazione, dotazioni per il magazzino, ecc...).

Considerando poi le somme a disposizione, quantificate sulla base delle tradizionali voci riportate nella tabella 2 il costo complessivo dell'intervento è pari a euro 450.000,00.

Calcolo sommario della spesa (tabella 1)

QUADRO RIEPILOGATIVO CATEGORIE			
		IMPORTO	incid. %
CAT. 1 _ RIMOZIONI E DEMOLIZIONI		€ 2.872,96	0,81%
CAT. 2 _ NUOVE MURATURE		€ 20.396,19	5,75%
CAT. 3 _ SOTTOFONDI E PAVIMENTAZIONI		€ 39.390,96	11,10%
CAT. 4 _ INTONACI, TINTEGGIATURE E RIVESTIMENTI		€ 38.298,31	10,79%
CAT. 5 _ CONTROSOFFITTI		€ 19.823,67	5,58%
CAT. 6 _ SERRAMENTI INTERNI ED ESTERNI		€ 12.577,48	3,54%
CAT. 7 _ IMPIANTO IDRICO-SANITARIO		€ 15.108,40	4,26%
CAT.8 _ IMPIANTI ELETTRICO, TERMO-FLUIDICO E RICAMBIO ARIA		€ 161.976,00	45,63%
CAT. 9 _ ARREDI		€ 43.000,00	12,11%
CAT. 10 _ OPERE DI FINITURA E COMPLETAMENTO		€ 1.556,04	0,44%
	TOTALE GENERALE	€ 355.000,00	100,00%

Quadro economico di progetto (tabella 2)

	A) IMPORTO LAVORI IN APPALTO			
A1	Importo dei lavori			€ 312.000,00
A2	Arredi			€ 43.000,00
	SOMMANO (A1+A2)			€ 355.000,00
A3	Oneri per la sicurezza (D. Lgs. 81/2008)			€ 5.000,00
	Importo totale A) lavori in appalto (A1+A2+A3)			€ 360.000,00
	B) Somme a disposizione dell'amministrazione			
	1) IVA sui lavori e oneri sicurezza (A1+A3)	10%		€ 31.700,00
	2) IVA sugli arredi (A2)	22%		€ 9.460,00
	3) Interferenze, allacciamenti, indagini, prove sui materiali, lavori in economia (in arrotondamento)			€ 13.840,00
	4) Spese tecniche, di appalto, collaudi (oneri previdenziali ed IVA inclusa)			€ 35.000,00
	Totale B) somme a disposizione dell'amministrazione			€ 90.000,00
	TOTALE GENERALE A+B			€ 450.000,00

Il presente progetto sarà finanziato per 220'500.00 euro, pari al 49% del costo complessivo, dal contributo della Presidenza del Consiglio dei Ministri e per 229'500.00 euro da parte del soggetto privato, individuato mediante *project financing*, incaricato del completamento dell'intervento strutturale e la gestione delle attività previste.

Business plan attività economiche

La presente sezione dello studio di fattibilità illustra gli aspetti economico-finanziari dell'iniziativa. Come anticipato nella parte introduttiva, si tratta di un'ipotesi definita sulla base dei requisiti del progetto candidato a finanziamento sul bando "Periferie", che potrà essere variata ed implementata dai promotori del *project financing*.

L'approfondimento è articolato in tre paragrafi, che considerano ciascuna attività presa singolarmente (commercio al dettaglio di generi alimentari ed extralimentari, somministrazione di al pubblico di alimenti e bevande) e quindi l'esito della gestione congiunta delle due.

L'analisi esamina ricavi e costi, nonché la redditività complessiva dell'iniziativa economica.

L'ipotesi sviluppata considera una durata della concessione di gestione del centro *social food* pari a 21 anni; tale periodo prossimo al limite massimo dei 22 anni (la disponibilità del Movicentro da parte del Comune di Cuneo terminerà il 21/12/2041) consente di massimizzare il ritorno economico in funzione dell'estensione del periodo di ammortamento dell'investimento iniziale.

Analisi economica e di fattibilità dell'attività commerciale

Analisi dei ricavi

L'analisi economica dell'attività commerciale applica alcune semplificazioni che è utile ricordare per una corretta quantificazione di ricavi e costi.

- a) Si è supposto che l'attività commerciale abbia per oggetto la vendita di prodotti agroalimentari, provenienti da ditte operanti nell'area cuneese, aventi requisiti di tipicità e, almeno in parte, alto livello qualitativo. Tali prodotti, pur non appartenendo alla categoria di beni di lusso, hanno però caratteristiche organolettiche e di salubrità che li pongono in una fascia di prezzo superiore alla media, con buoni margini di ricarico.
- b) La valutazione dei ricavi generati dal negozio, financo dell'attività congiunta di somministrazione, tiene conto del numero di utenti al momento potenzialmente disponibile, sulla base della posizione dell'esercizio, delle caratteristiche del prodotto commercializzato, della concorrenza esistente in loco e del normale incremento fisiologico di utenti che si ha, solitamente, dopo la prima fase di start-up, grazie alla diffusione della conoscenza delle iniziative in essere.

Tale valutazione tiene conto di questi elementi, ma non considera (non lo può fare data l'incertezza degli sviluppi futuri) le variazioni dei flussi di pubblico/clienti che potranno scaturire in conseguenza delle variazioni dei tracciati di transito e sosta dei bus, qualora utilizzassero le banchine del Movicentro, o dello spostamento della biglietteria ferroviaria nei locali dello stesso, temporaneamente utilizzati da altre attività (farmacia comunale / CAF Acli).

Nonostante, infatti, siano state avviate valutazioni da parte dell'amministrazione comunale e del gestore del servizio di trasporto pubblico inerenti possibili modifiche degli attuali flussi connessi all'utilizzo del servizio di trasporto ferroviario e su gomma, lo studio ha, prudenzialmente, basato le successive valutazioni solamente sull'attuale stato di fatto. Nel caso in futuro venisse apportata qualche modifica più favorevole il risultato non potrebbero che migliorare.

Si è considerato, per entrambe le attività, un numero di giornate lavorative pari a 301, derivante dal fatto che non sono state conteggiate come lavorative le domeniche e 12 giornate di chiusura per ferie e festività varie, per un totale di 64 giorni non lavorativi all'anno.

Per quanto riguarda l'attività commerciale si è ipotizzato di lavorare dal lunedì al sabato con apertura giornaliera dalle 8,30 alle 19,30.

L'attività commerciale impiega, nella simulazione ipotizzata, due commesse/i, di cui una persona a tempo pieno per 8 ore lavorative giornaliere, per 5 giorni alla settimana, più un lavoratore/trice svantaggiata (ai sensi del regolamento comunitario n. 2204/02, lettera f) da inserire, almeno inizialmente, con un contratto part-time.

Questa configurazione di organico permette di supportare agevolmente e con un buon grado di flessibilità la gestione del negozio rispettando i tempi di riposo giornalieri, nonché settimanali.

La valutazione economica dei ricavi del negozio ha considerato, nel primo anno d'esercizio, un incasso medio giornaliero di 490 euro, con una spesa media per acquirente di 19,60 euro ed un numero medio di clienti giornalieri pari a 25, come di seguito dettagliato.

N. clienti	Valore medio scontrino	Incasso giornaliero	Incasso annuo
4	€ 50	€ 200	€ 60.200
8	€ 20	€ 160	€ 48.160
13	€ 10	€ 130	€ 39.130
25		€ 490	€ 147.490

Si è supposto che il margine di ricarico dell'attività di vendita sia mediamente pari al 35%, valore piuttosto alto, ma giustificato dalla tipologia dei prodotti commercializzati (prodotti biologici, di provenienza artigianale, ..) che garantisce un guadagno più elevato rispetto agli omologhi prodotti di provenienza industriale. Questo margine consente di coprire i costi dei prodotti, i costi di gestione e funzionamento della struttura, oltre a garantire una redditività annua pari all'11%.

Per quanto riguarda gli incassi degli anni successivi si è previsto il seguente andamento.

Anno	Variazione % rispetto anno precedente	Incasso annuo
1		€ 147.490,00
2	+7,5%	€ 158.551,75
3	+10%	€ 174.406,92
4	+5%	€ 183.127,27
5	+2,5%	€ 187.705,45
6	+/- 0%	idem

Gli incassi si stabilizzano a partire dal quinto esercizio, con un fatturato pari a 187.705 euro ed un incasso giornaliero medio di 623 euro.

Analisi dei costi

Per quanto riguarda i costi di gestione, una delle voci più significative dopo quella dei prodotti commercializzati è rappresentata dal costo del personale, che come citato precedentemente è costituito da due persone di cui una a tempo pieno e una part-time, con contratto di inserimento per soggetti svantaggiati. Tale costo ammonta a 18.000 euro di retribuzione per il personale ordinario a tempo pieno e 12.800 euro di retribuzione per il personale svantaggiato, nonché 5.220 euro di oneri contributivi a carico della ditta, per un valore complessivo di spese per il personale di 36.020 euro annui.

Le spese generali di funzionamento sono rappresentate dalle utenze e dalle spese condominiali. Per quanto riguarda le utenze (acqua, energia elettrica e riscaldamento) la spesa relativa al negozio, conteggiata in misura parametrica, sulla base dei consumi reali registrati dalle attività esistenti, ammonta, nell'ultimo esercizio, a 2.142 euro, come dettagliato dalla seguente tabella.

Utenze	Acqua	Energia Elettrica	Riscaldamento	Totale
Negozi	500	416	1.225	€ 2.142
Bar - Ristorante	1500	2.218	6.531	€ 10.248
Totale	€ 2.000	€ 2.634	€ 7.756	€ 12.390

Per la determinazione delle spese condominiali ci si è attenuti alle indicazioni fornite dall'ufficio patrimonio del Comune di Cuneo. Esse si riferiscono alle utenze delle parti comuni, nonché le spese di manutenzione dell'ascensore, per la pulizia degli spazi comuni e la sorveglianza del fabbricato. La ripartizione delle spese suddette è effettuata sulla base dei millesimi di competenza di ciascun inquilino del Movicentro.

La quota a carico del negozio è pari a 314,3 euro come dettagliato dalla seguente tabella.

Spese	Negozi	Bar - Ristorante	Totale
Illuminazione	121,6	405,1	€ 527
Riscaldamento	66,5	357,2	€ 424
Manutenzione ascensore	2,9	15,6	€ 19
Pulizie	75,9	332,9	€ 409
Sicurezza	46,6	46,6	€ 93
Telefono ascensore	0,8	4,4	€ 5
Totale	€ 314,30	€ 1.161,80	€ 1.476

Tra le spese accessorie si è considerato:

- 1.500 euro annui per spese di gestione contabile-amministrativa (gestione degli aspetti contabili-fiscali,...);
- 1.000 euro annui per spese di gestione del personale e adempimenti vari (smaltimento rifiuti, consulenze specialistiche,...).

L'ammortamento è stato determinato sulla base delle spese previste dal quadro economico di progetto, ovvero le spese per la ristrutturazione e rifunzionalizzazione dei locali, per un importo complessivo di 450.000 euro, coperti in parte (220.500 euro) dal contributo pubblico e a carico dell'impresa per 229.500 euro lordi, 188.115 al netto dell'IVA (va infatti considerato solo il costo reale per l'impresa), ripartite su un periodo di 21 anni.

La cifra ottenuta è stata infine suddivisa in base alle superfici di competenza tra le due attività per un importo pari a 1.423 euro annui, a carico dell'attività commerciale.

Per quanto riguarda infine il canone di concessione questo si attesta, in base alle indicazioni fornite dal Comune, su un valore di 10.000 euro annui per i primi 10 esercizi di attività e di 15.000 euro per gli anni successivi fino al 21 esimo. Anche in questo caso la suddivisione della cifra tra negozio e bar ristorante è stata effettuata in base alle superfici di competenza.

Canone concessione	dal 1° al 10° anno	dall'11° al 21° anno
Negozio	1.588	2.382
Bar - Ristorante	8.412	12.618
Totale	€ 10.000	€ 15.000

A partire dal quinto esercizio si è ipotizzato un valore medio degli interventi di manutenzione ordinaria nell'ordine dei 600 euro annui per il negozio.

Analisi economica e di fattibilità dell'esercizio di somministrazione

Analisi dei ricavi

Anche per l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande si è considerato un numero di giornate lavorative pari a 301.

Per quanto riguarda l'orario d'esercizio si è ipotizzata l'apertura al pubblico di lavorare dal lunedì al sabato con apertura giornaliera dalle 6,30 del mattino alle 21,00 della sera, così da intercettare l'utenza più ampia possibile. Al di fuori dell'orario di apertura l'area in cui è sito il Movicentro non è interessata da flussi d'utenza significativi che giustificano l'esercizio dell'attività in oggetto.

Per quanto riguarda la quantificazione dei ricavi si è considerato, per il primo anno d'esercizio, un incasso medio giornaliero di 1.302 euro, con una spesa media per acquirente di 6,3 euro ed un numero medio di clienti giornalieri pari a 207, come di seguito dettagliato. Valori che possono essere ritenuti corretti e plausibili con i tipi di servizi offerti e l'attuale flusso di persone che transitano nell'area, composto sia dai pendolari che, per quel che concerne la ristorazione, anche da altri tipi di avventori (lavoratori e studenti che frequentano l'area). Vi sono in zona molti uffici, l'ospedale, l'INPS,.. oltretutto due scuole secondarie di secondo grado, che costituiscono un buon bacino d'utenza potenziale. Nella tabella che segue è riportato l'andamento del numero di avventori per fascia oraria e di spesa media.

	Fascia oraria	N. clienti	Valore medio scontrino	Incasso giornaliero	Incasso annuo
<u>apertura</u>	6.30 - 10.00	39	€ 2,50	€ 98	€ 29.348
	10.00 - 12.00	49	€ 4,00	€ 196	€ 58.996
	12.00 - 14.00	50	€ 9,80	€ 490	€ 147.490
	14.00 - 18.00	36	€ 5,80	€ 209	€ 62.849
<u>chiusura</u>	18.00 - 21.00	33	€ 9,38	€ 310	€ 93.172
Totale		207	€ 6,30	€ 1.302	€ 391.854

Il ricarico medio per l'attività di somministrazione si può assumere nell'ordine del 35%. Questo margine consente di coprire i costi delle materie prime, parte di quelli di gestione e funzionamento della struttura oltre a garantire un surplus di redditività media per anno pari al 10%.

Per quanto riguarda gli incassi degli anni successivi si è previsto il seguente andamento.

Anno	Variazione % rispetto anno precedente	Incasso annuo
1		€ 391.854,00
2	+7,5%	€ 421.243,05
3	+5%	€ 442.305,20
4	+7,5%	€ 475.478,09
5	+2,5%	€ 487.365,04
6	+/- 0%	idem

Gli incassi si stabilizzano a partire dal quinto esercizio, con un fatturato pari a 487.365 euro ed un incasso giornaliero medio di 1.619 euro.

Analisi dei costi

Per l'attività di somministrazione si è ipotizzato un organigramma di 4-5 persone di cui:

- un cuoco impiegato nell'orario del pranzo;
- una addetto stabile al banco per tutto l'orario di apertura (tale mansione è attribuita a due persone che potrebbero alternarsi nell'arco della giornata così da coprire agevolmente l'orario di apertura che si è supposto vada dalle 6,30 del mattino alle 21,00 della sera);
- due camerieri per l'orario del pranzo, di cui una da impiegare anche alla sera per la preparazione degli aperitivi in base ai carichi di lavoro;
- una terza cameriera da utilizzare durante la giornata (8 ore) con un contratto di inserimento per lavoratore svantaggiato (ai sensi del regolamento comunitario n. 2204/02, lettera f).

Il prospetto economico evidenzia costi di personale ordinario pari 40.000 euro annui per il primo esercizio, 50.000 euro a partire dal secondo anno, costi di personale svantaggiato pari a 15.000 euro annui, infine costi degli oneri previdenziali a carico della ditta per 11.600 euro, 14.500 euro a partire dal secondo anno.

L'aumento delle retribuzione a partire dal secondo anno è connesso a un maggiore carico di lavoro cui dover far fronte, in funzione di un incremento dell'utenza iniziale, che si presume sia necessario già dal secondo esercizio e poi stabilmente per i successivi, come illustrato dall'analisi economica.

A partire dal quarto esercizio è previsto un aumento anche delle spese per personale svantaggiato con l'inserimento di una ulteriore persona per un orario part time, questo per far fronte alla crescita di clientela.

Va detto infine in merito al costo del personale, che, per quanto riguarda la gestione degli ordini e della cassa, è possibile ridurre il fabbisogno di personale utilizzando applicativi digitali che permettono la registrazione e trasmissione alla cucina dell'ordine in modo autonomo da parte del cliente.

Le spese generali di funzionamento sono rappresentate dalle utenze e dalle spese condominiali. Per quanto riguarda le utenze (acqua, energia elettrica e riscaldamento) la spesa relativa al bar / ristorante, conteggiata in misura parametrica, sulla base dei consumi reali registrati dalle attività esistenti, ammonta, nell'ultimo esercizio, a 10.248 euro, come dettagliato dalla seguente tabella.

Utenze	Acqua	Energia Elettrica	Riscaldamento	Totale
Negozi	500	416	1.225	€ 2.142
Bar - Ristorante	1500	2.218	6.531	€ 10.248
Totale	€ 2.000	€ 2.634	€ 7.756	€ 12.390

Per la determinazione delle spese condominiali ci si è attenuti alle indicazioni fornite dall'ufficio patrimonio del Comune di Cuneo. Esse si riferiscono alle utenze delle parti comuni, nonché le spese di manutenzione dell'ascensore, per la pulizia degli spazi comuni e la sorveglianza del fabbricato. La ripartizione delle spese suddette è effettuata sulla base dei millesimi di competenza di ciascun inquilino del Movicentro.

La quota a carico del bar / ristorante è pari a 1.161,80 euro come dettagliato dalla seguente tabella.

Spese	Negozio	Bar - Ristorante	Totale
Illuminazione	121,6	405,1	€ 527
Riscaldamento	66,5	357,2	€ 424
Manutenzione ascensore	2,9	15,6	€ 19
Pulizie	75,9	332,9	€ 409
Sicurezza	46,6	46,6	€ 93
Telefono ascensore	0,8	4,4	€ 5
Totale	€ 314,30	€ 1.161,80	€ 1.476

Tra le altre spese accessorie si è considerato:

- 1.500 euro annui per spese di gestione contabile-amministrativa (gestione degli aspetti contabili-fiscali,...);
- 2.000 euro annui per spese di gestione del personale e adempimenti vari (smaltimento rifiuti, consulenze specialistiche,...).

L'ammortamento è stato determinato sulla base delle spese previste dal quadro economico di progetto, ovvero le spese per la ristrutturazione e rifunionalizzazione dei locali, per un importo complessivo di 450.000 euro, coperti in parte (220.500 euro) dal contributo pubblico e a carico dell'impresa per 229.500 euro lordi, 188.115 al netto dell'IVA (va infatti considerato solo il costo reale per l'impresa), ripartite su un periodo di 21 anni.

La cifra ottenuta è stata infine suddivisa in base alle superfici di competenza tra le due attività per un importo pari a 7.535 euro annui, a carico del bar / ristorante.

Per quanto riguarda infine il canone di concessione questo si attesta, in base alle indicazioni fornite dal Comune, su un valore di 10.000 euro annui per i primi 10 esercizi di attività e di 15.000 euro per gli anni successivi fino al 21 esimo. Anche in questo caso la suddivisione della cifra tra negozio e bar ristorante è stata effettuata in base alle superfici di competenza.

Canone concessione	dal 1° al 10° anno	dall'11° al 21° anno
Negozio	1.588	2.382
Bar - Ristorante	8.412	12.618
Totale	€ 10.000	€ 15.000

A partire dal quinto esercizio si è ipotizzato un valore medio degli interventi di manutenzione ordinaria nell'ordine dei 1.200 euro annui per il bar / ristorante.

Sono stati infine conteggiati inoltre finanziari, complessivamente senza distinzione tra le due attività, per euro 11.722 connessi alla stipula di un mutuo che finanzia la quota parte di costo dei lavori a carico del privato (euro 229.500) più il costo relativo alla monetizzazione dei parcheggi (euro 63.553) per un totale di 293.053 euro. Si è ipotizzata la suddivisione degli interessi del mutuo su un arco di 21 anni, secondo l'analogia scansione adottata per la ripartizione dell'ammortamento dell'investimento.

Considerazioni di sintesi sulla redditività complessiva e break-even

La redditività delle due attività complessivamente è buona e si attesta su un valore pari al 10% annuo. L'utile complessivo, dopo le imposte, si posiziona, a partire dal terzo esercizio a 42.261 euro e sale secondo una proiezione plausibile a 50.272 euro dal quinto anno. Il carico fiscale è stato calcolato ipotizzando la costituzione di un'unica società Srl che gestisca sia l'attività commerciale che di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Ovviamente data la diversità di tipologie societarie e di trattamento fiscale ad esse connesso potranno essere previste molteplici alternative in sede di gara per l'individuazione del concessionario.

La redditività è in linea con i valori di settore, caratterizzato da un certo target di clientela, con determinate abitudini di spesa e di consumo di cui si è detto, attento alla tipologia di prodotti di qualità o biologici che si intende vendere e/o utilizzare nell'ambito della somministrazione. Le due attività si propongono di avere una particolare attenzione per le pratiche di responsabilità sociale proprie e dei fornitori, per i valori etici che guidano la conduzione delle attività e per le scelte dei consumatori.

Il punto di break-even è raggiunto nel sesto esercizio di attività, a partire dalla seconda metà dell'anno quando verrebbe ultimata la copertura mediante flusso di utili dei 188.115 euro di finanziamento di start up a carico della ditta.

ATTIVITA' 1	BOTTEGA - NEGOZIO PRODOTTI TIPICI																				
ANNO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
FATTURATO	147.490	158.552	174.407	183.127	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705
COSTI																					
MATERIE PRIME	95.869	103.059	113.365	119.033	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009	122.009
PERSONALE	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000
CONTRIBUTI	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220	5.220
INSERIMENTO SVANTAGGIATI	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800	12.800
UTENZE	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142	2.142
SPESE CONDOMINIALI	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314	314
MANUTENZIONI					600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
SPESE AMMINISTRATIVE	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500	2.500
AMMORTAMENTI	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423	1.423
CANONE di CONCESSIONE	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588	1.588
ENTRATE	147.490	158.552	174.407	183.127	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705	187.705
USCITE	139.855	147.045	157.351	163.019	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595	166.595
UTILE/PERDITA	€ 7.635	€ 11.506	€ 17.056	€ 20.108	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110	€ 21.110

ATTIVITA 2	BAR RISTORANTE																				
ANNO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
FATTURATO	391.854	421.243	442.305	475.478	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365
COSTI																					
MATERIE PRIME	254.705	273.808	287.498	309.061	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787	316.787
PERSONALE	40.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.001	50.002	50.003	50.004	50.005	50.006	50.007	50.007	50.007	50.007	50.007	50.007	50.007	50.007	50.007	50.007
CONTRIBUTI	11.600	14.500	14.500	14.500	14.500	14.500	14.501	14.501	14.501	14.501	14.502	14.502	14.502	14.502	14.502	14.502	14.502	14.502	14.502	14.502	14.502
INSERIMENTO SVANTAGGIATI	15.000	15.000	15.000	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500	22.500
UTENZE	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248	10.248
SPESE CONDOMINIALI	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162	1.162
MANUTENZIONI					1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200
SPESE AMMINISTRATIVE	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
MONETIZ. PARCHEGGI	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026	3.026
AMMORTAMENTI	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535	7.535
CANONE di CONCESSIONE	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412	8.412
ENTRATE	391.854	421.243	442.305	475.478	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365	487.365
USCITE	355.188	387.191	400.882	429.944	438.870	438.872	438.873	438.874	438.876	438.877	438.878	438.879	438.879	430.467	430.467	430.467	430.467	430.467	430.467	430.467	430.467
UTILE/PERDITA	€ 36.666	€ 34.052	€ 41.423	€ 45.534	€ 48.494	€ 48.493	€ 48.492	€ 48.491	€ 48.489	€ 48.488	€ 48.487	€ 48.485	€ 48.485	€ 56.897	€ 56.897	€ 56.897	€ 56.897	€ 56.897	€ 56.897	€ 56.897	€ 56.897
TOTALE ATTIVITA' 1 - 2	€ 44.300	€ 45.558	€ 58.479	€ 65.642	€ 69.605	€ 69.603	€ 69.602	€ 69.601	€ 69.599	€ 69.598	€ 69.597	€ 69.596	€ 69.596	€ 78.008	€ 78.008	€ 78.008	€ 78.008	€ 78.008	€ 78.008	€ 78.008	€ 78.008
ONERI FINANZIARI	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558	558
ONERI FISCALI	€ 12.248	€ 12.600	€ 16.218	€ 18.223	€ 19.333	€ 19.333	€ 19.332	€ 19.332	€ 19.332	€ 19.331	€ 19.331	€ 19.330	€ 19.330	€ 21.686	€ 21.686	€ 21.686	€ 21.686	€ 21.686	€ 21.686	€ 21.686	€ 21.686
TOTALE ATTIVITA' 1 - 2	€ 32.053	€ 32.958	€ 42.261	€ 47.418	€ 50.272	€ 50.271	€ 50.270	€ 50.269	€ 50.268	€ 50.267	€ 50.266	€ 50.265	€ 50.265	€ 56.322	€ 56.322	€ 56.322	€ 56.322	€ 56.322	€ 56.322	€ 56.322	€ 56.322

5%	7%	10%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%	11%
9%	8%	9%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	12%
8%	8%	9%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	12%	12%