



RELAZIONE TECNICO-ESTIMATIVA

**CONCESSIONE DEL COMPLESSO IMMOBILIARE DENOMINATO CANNEVIE' DA
DESTINARE AD USO DI ALBERGO, CENTRO CONGRESSI, BAR E RISTORANTE.**

Immobile ubicato in Comune di Codigoro, loc. per Volano.





RELAZIONE TECNICA

1. PREMESSA

La Provincia di Ferrara è proprietaria del complesso immobiliare denominato "Canneviè", situato in località Volano in Comune di Codigoro, a margine di terreni bonificati e tuttora utilizzati come zona umida di tutela ambientale, da destinare ad uso albergo, centro congressi, bar e ristorante.

L'immobile è stato acquisito al patrimonio indisponibile della Provincia nel 2003, insieme ad una pluralità di beni immobili, con atto di cessione gratuita da parte della Regione Emilia-Romagna la quale ha imposto nell'atto di donazione il vincolo di destinazione ad uso di pubblica utilità. Il complesso immobiliare faceva parte, in precedenza, del patrimonio immobiliare del disciolto E.R.S.A. - Ente Regionale per lo Sviluppo Agricolo.

Dal 2008 al 2018, con proroga fino al 10/6/2020, il complesso immobiliare di Canneviè è concesso in uso alla Soc. La Falce, poi Oasi Canneviè s.r.l., in ATI con Ekoclub International. A seguito delle disposizioni normative adottate a più livelli per il contrasto alla pandemia Covid-19, che hanno causato limitazioni e chiusure agli esercizi pubblici, comprese le attività ricettive e di ristorazione, è stata affidata la gestione temporanea con finalità principale di custodia e conservazione dell'immobile alla soc. Oasi Canneviè srl fino al 10/1/2022.



Figura 1 - Ortofoto del complesso vallivo "Canneviè - Porticino - Valletta Volano"

2. VALORIZZAZIONE DELL'IMMOBILE

A seguito della ridefinizione delle funzioni attribuite agli enti territoriali dalla L. 56/2014 e dalla L.R. 13/2015, la Provincia ha cessato l'esercizio delle competenze in materia di turismo, commercio e protezione flora e fauna, ma ha mantenuto al proprio patrimonio l'immobile.



PROVINCIA DI FERRARA

U.O. Patrimonio

Pertanto, al fine di assicurare la conservazione dell'immobile e la valorizzazione del patrimonio immobiliare dell'Ente, da attuare nel rispetto dei principi di salvaguardia dell'interesse pubblico e mediante l'utilizzo di strumenti competitivi, così come enunciato dall'art. 58 del D.L. 112/2008, è necessario individuare un soggetto idoneo a intraprendere l'attività di gestione dell'immobile a far data dalla cessazione della concessione vigente.

La concessione attiva dal 2008 riguarda gli edifici dell'albergo, ristorante, sala conferenze e Casa del Pescatore, riuniti sotto la denominazione di "Albergo - Ristorante Canneviè", e l'intero complesso vallivo "Biotopo Canneviè e Porticino - Valletta Volano", riunendo in un'unica gestione sia le attività ricettive e di ristorazione sia quelle di valorizzazione e tutela naturalistica.

La nuova concessione, oggetto della presente relazione, riguarderà invece solo la porzione "Albergo - Ristorante Canneviè", comprendente anche la casa del Pescatore e la Sala Conferenze, con le rispettive corti, essendo stralciata la gestione valliva, naturalistica e di regimazione delle acque del circostante complesso vallivo da affidare separatamente a idoneo soggetto.

Il soggetto aggiudicatario della concessione, potrà destinare il complesso "Albergo - Ristorante Canneviè" ai seguenti usi:

- attività ricettive e di ristorazione e ospitalità turistica in genere;
- attività di conferenze;
- promozione e valorizzazione turistica del territorio;

e sarà tenuto ad assicurare diligentemente:

- la conservazione dell'immobile mediante puntuale ed efficace manutenzione;
- realizzazione di ogni intervento necessario per il regolare esercizio delle attività;
- ogni altra attività prevista dallo schema di concessione.

Per quanto sopra esposto, il progetto di valorizzazione dell'immobile prevede quindi:

- l'affidamento della gestione dell'immobile a nuovo soggetto qualificato mediante lo strumento della concessione onerosa che prevede la corresponsione di un canone annuo a base di gara soggetto ad offerta in aumento come determinato nella relazione estimativa di cui nel seguito;
- di stabilire una durata della concessione di anni 9 rinnovabili per ulteriori anni 9, con previsione per il gestore affidatario di ottenere dal canone annuale offerto lo scomputo eventuale di una quota parte delle spese effettivamente sostenute per la realizzazione di opere di manutenzione straordinaria e miglioria all'immobile, qualora detti interventi siano preventivamente autorizzati dalla Provincia;
- che il nuovo soggetto gestore sia individuato a seguito di bando pubblico, dando atto che il Dirigente del Settore Appalti e Gare, ai sensi del D.Lgs. 267/2000, provvederà con proprie determinazioni all'indizione e approvazione delle modalità di gara e della relativa documentazione, alla gestione della gara stessa e successivamente alla sottoscrizione del contratto e successivi adempimenti amministrativi.

RELAZIONE ESTIMATIVA

3. SCOPO DELLA VALUTAZIONE



Come esposto nella prima parte di questa relazione, si propone di concedere in uso a soggetto privato l'immobile denominato "Albergo - Ristorante Canneviè", previa adozione di procedure di evidenza pubblica mediante avviso d'asta.

Lo scopo della presente valutazione estimativa consiste nella determinazione del canone annuo di concessione da porre a base di gara e che sarà uno dei parametri di valutazione delle offerte.

4. OGGETTO DELLA VALUTAZIONE

Il bene oggetto di valutazione è costituito dall'immobile denominato Albergo - Ristorante Canneviè composto da quattro edifici indipendenti e dalle aree esterne pertinenti, il tutto a formare un unico lotto avente autonomia funzionale ed economica rispetto al circostante complesso vallivo.



Figura 2 - Perimetrazione (in giallo) del complesso "Albergo Ristorante Canneviè - Casa del Pescatore e Sala Conferenze"

5. BASE DELLA VALUTAZIONE

Il canone annuo da porre a base d'asta sarà determinato sulla base del reddito conseguibile dall'utilizzo del bene nel suo complesso. Il canone rappresenterà la spesa ordinariamente sostenibile affinché il gestore possa trarre dall'esercizio delle attività in esso consentite un reddito soddisfacente.



6. DESCRIZIONE DEL BENE OGGETTO DI VALUTAZIONE

L'immobile è ubicato ai margini della Valle di Cannevè con ingresso generale carraio situato a circa 1 Km. dal vecchio abitato di Volano in via Loc. per Volano cn. 45, in prossimità del Km. 11,00 sulla strada provinciale Codigoro-Pomposa-Volano.

Gli edifici del complesso sono distribuiti su due "isolotti", collegati tra loro da una passerella pedonale in legno, così composti:

ISOLOTTO GRANDE, con accesso diretto alla strada, sul quale insistono:

- a) L'albergo, fabbricato principale a piani diversi destinato ad attività ricettiva;
- b) Il ristorante, edificio ad un solo piano fuori terra
- c) Vasta area pertinenziale comune sistemata in parte a verde in parte a piazzali e strade bianche, con alberi anche di alto fusto e confinante con la strada;



Figura 3 - Viste esterne dell'albergo



Figura 4 - Vista esterna e interna del ristorante



PROVINCIA DI FERRARA

U.O. Patrimonio

ISOLOTTO PICCOLO, sul quale insistono:

- d) Casa del Pescatore, fabbricato a due piani a destinazione ricettiva e bar ubicato a sud-ovest dell'albergo-ristorante Canneviè;
- e) la Sala Congressi, fabbricato ad un solo piano ubicato nelle vicinanze della Casa del Pescatore,
- f) area esterna pertinenziale a verde in comune.



Figura 5 - Casa del Pescatore



Figura 6 - Esterno e interno della Sala Conferenze

La consistenza planimetrica dell'edificio è rappresentata nelle tavole allegate alla presente relazione sotto la lettera 1.

Il complesso è censito al Catasto del Comune di Codigoro come segue (per brevità viene omissis l'elenco dei subalterni censiti al Catasto Fabbricati):

ALBERGO E RISTORANTE

Foglio 96 mappale 17 (edifici e area esterna pertinenziale),

Foglio 96 mappali 46 e 57, foglio 115 mappale 79 (area verde)

CASA DEL PESCATORE E CENTRO CONGRESSI

foglio 96 mappale 9 (edifici e corte), mappale 8 (area esterna pertinenziale).



6.a. CARATTERISTICHE DELL'IMMOBILE

Il complesso alberghiero - ristorativo di Canneviè è inserito in un contesto di grande interesse naturalistico - ambientale nel cuore del Parco del Delta del Po, in prossimità della Foce del Po di Volano e del Lido di Volano, località turistica balneare appartenente al comprensorio dei Lidi di Comacchio. Per la particolare posizione è luogo strategico per escursionismo di vario genere: a piedi, in bicicletta, a cavallo, in barca ed anche con aerei da diporto.

Il territorio circostante è caratterizzato dalla presenza di innumerevoli luoghi di interesse turistico, storico e naturalistico, di primaria importanza:

- Lido di Volano - Km. 3,0
- Abbazia di Pomposa - km. 7,5
- Riserva Naturale Gran Bosco della Mesola - Km. 9,5
- Castello della Mesola - km. 16,5
- Goro - Km. 17,0
- Lido degli Estensi - Km. 20,0
- Comacchio - Km. 22,0.

COLLEGAMENTI

E' servito dalla strada provinciale 54 Codigoro - Lido di Volano.

A 5 km. vi è l'Aviosuperficie di Valle Gaffaro, avente le seguenti caratteristiche:

- coordinate 44° 50' N - 12° 13' E orientamento 16/34.
- dimensioni della pista sono di mt. 900 x 50 con elevazione 1 mt sul livello del mare
- fondo erboso, circuito 16 sx -34 sx (standard), manica a vento e cinesini
- pista omologata per l'aviazione civile, consente il transito sia di ULM che di aerei da diporto.

Stazione ferroviaria più vicina: Codigoro (a 14 km.), treni FER.

Punto di imbarco sul Po di Volano, non di competenza provinciale, di fronte all'ingresso dell'albergo, per escursioni nel Delta del Po.

CARATTERISTICHE STORICO - ARCHITETTONICHE

L'edificio principale del complesso è la c.d. Casa del Pescatore, un "casone", di grande valore storico e ambientale, costruito nel XVIII secolo come stazione di pesca e di marinatura del pesce. Profondamente ristrutturato, il casone presenta attualmente un corpo a due piani con la caratteristica pianta a rettangolo allungato: sul prospetto nord rimane un bel camino aggettante a tutta altezza. Attualmente è destinata parte a camere e parte a bar.

Nello stesso isolotto vi è la sala conferenze, vecchia tabarra ad un solo piano di forma rettangolare allungata.

La Palazzina adibita ad albergo fu residenza padronale o del capo pesca, eretta in epoca successiva, nonostante le linee settecentesche di influenza veneta. Il corpo principale della Palazzina consta di due piani, con la parte centrale rialzata di un piano e terminante con un semplice frontone triangolare. Unita alla palazzina è un'appendice a un solo piano fuori terra. Adiacente vi è il ristorante, anch'esso ricavato da una tabarra, simile all'altra.



Gli edifici del complesso sono stati profondamente ristrutturati negli anni '90 e, successivamente, mantenuti con interventi di conservazione. Lo stato manutentivo, in una scala da pessimo a nuovo, è medio.

Gli immobili sono sottoposti a vincolo storico artistico della Soprintendenza e pertanto non possono essere adibiti ad usi non compatibili con il loro carattere storico artistico oppure tali da recare pregiudizio alla loro conservazione e integrità.

Sono inoltre ricompresi in zona di protezione generale, sottozona Valli Cantone, Bertuzzi e Nuova - Stazione Parco del Delta del Po: Volano Mesola Goro - Oasi di Protezione della Fauna: Canneviè - Foce Volano e risultano sottoposti ai vincoli previsti dal P.T.C.P. (tra i quali Art. 19 - Zone di particolare interesse paesaggistico-ambientale; Art. 25 - Zone di tutela naturalistica; Art. 27bis - Rete natura 2000; Art. 8 - Unità di paesaggio; Art. 20 - Dossi; Art. 24 quater - Rete ecologica provinciale; Art. 27 - parchi regionali).

In ragione dei vincoli di cui sopra, ogni intervento sugli immobili e sul verde dovrà conformarsi alle prescrizioni ed autorizzazioni da richiedere ed ottenere preventivamente dagli Enti competenti.

7. CONSISTENZA DELL'IMMOBILE

La superficie lorda dell'immobile, desunta dalla documentazione grafica in possesso del valutatore, misura complessivamente mq. 1.499 così suddivisi:

- Albergo = mq. 676
- Ristorante = mq. 309
- Casa del Pescatore = mq. 290
- Sala Conferenze = mq. 224

8. OBIETTIVO DELLA STIMA

Il procedimento di valutazione ha come obiettivo la determinazione del canone annuo di concessione da indicare come prezzo a base d'asta, con offerte solo in rialzo, nella gara di evidenza pubblica che sarà bandita per l'individuazione del soggetto gestore.

9. PROCEDIMENTO DI STIMA

L'importo del canone da porre a base di gara sarà determinato come valore corrispondente al costo sostenibile dal gestore in relazione ai ricavi conseguibili durante l'esercizio dell'attività per assicurare redditività all'impresa. Tale canone sarà soggetto ad offerte al rialzo in sede di gara.

Saranno pertanto ricercati i ricavi ritraibili dalla gestione delle attività consentite nell'ambito della concessione dai quali dovranno essere detratte tutte le spese da sostenere.

NOTA BENE: Tutti gli importi riportati nella presente stima sono riferibili alle ordinarie capacità di un normale imprenditore, secondo l'autonoma valutazione dell'estimatore, e valgono come mera ipotesi indagata per la determinazione della potenziale redditività in situazioni ordinarie di mercato finalizzata al calcolo del prezzo a base di gara per offerte in aumento. Il concorrente dichiarerà pertanto di essere consapevole che qualsiasi previsione di redditività assunte nella propria offerta sarà determinata da propria autonoma ed indipendente valutazione delle potenzialità reddituali del complesso. I risultati dell'effettiva gestione non potranno pertanto in nessun caso essere posti in relazione con le ipotesi reddituali della presente stima.



9.a. ELEMENTI DI BASE DELLA STIMA

Per la determinazione del canone sostenibile, è necessario determinare il reddito conseguibile, in una gestione ordinaria, dall'uso dell'immobile. Gli elementi alla base del calcolo del reddito sono rappresentati da:

- numero potenziale di posti letto e di coperti del ristorante
- ricavi ritraibili dalla gestione dell'attività ricettiva
- ricavi ritraibili dalla gestione del ristorante
- ricavi ritraibili dalla gestione della attività accessorie
- costi di gestione, finanziari e ammortamenti.

Il canone sostenibile sarà la cifra che il concessionario potrà essere disposto a corrispondere alla Provincia per ottenere un reddito soddisfacente.

I dati indagati fanno riferimento al periodo pre-covid.

9.b. SCENARIO

L'attività di ospitalità alberghiera nella struttura oggetto di stima è fortemente improntata alla stagionalità. L'afflusso, infatti, è massimo nelle stagioni calde, mentre nelle stagioni fredde si registrano periodi di afflusso modesto. Tale andamento delle presenze è supportato dagli indicatori sull'affluenza turistica riportati nel "*Rapporto annuale sul movimento turistico e la consistenza ricettiva alberghiera e complementare in Emilia-Romagna - anno 2018*" pubblicato dalla Regione Emilia-Romagna, dal quale si evince che il dato di massima affluenza turistica nelle zone balneari della Provincia di Ferrara durante l'anno solare si attesta nei mesi di luglio e agosto essendo pari al 56,10% delle presenze totali nell'anno.

La qualificazione ad "albergo rurale" scelta dalla gestione uscente appare coerente con le caratteristiche della struttura e l'offerta turistica del territorio, improntata al turismo escursionistico, eco-sostenibile e naturalistico-ambientale, per tale ragione è privilegiata dalla clientela la stagione calda.

Il ristorante, al contrario, è operativo in tutti i mesi dell'anno, con picchi di consumazioni in occasione delle principali festività (capodanno, pasqua, matrimoni, comunioni, ecc.). Ovviamente i mesi estivi, grazie all'afflusso turistico ai Lidi Ferraresi, vedono di norma maggiore costanza nell'affluenza di clienti.

Marginalmente può fornire supporto alle presenze la disponibilità della sala conferenze. Ovviamente la collocazione lontana da centri direzionali o urbani, sommata alla carenza di trasporti pubblici, limita l'appetibilità per gli aspetti logistici. La struttura può risultare peraltro appetibile in particolare per eventi congressuali o meeting di lunga durata a forte connotazione ambientale, naturalistica o turistica in genere.

9.c. OFFERTA RICETTIVA

L'albergo è dotato, potenzialmente, di n. 34 posti letto distribuiti in 17 camere disposte nell'albergo e nella Casa del Pescatore.

Il ristorante può ospitare fino a 80 coperti e, per le particolari caratteristiche e location, è appetibile per cerimonie (matrimoni, cresime, ecc.).



La sala conferenze offre spazi attrezzati per meeting e cerimonie.

Il sito nel quale è inserito il complesso alberghiero-ristorativo offre l'opportunità di gestire attività escursionistiche, in forma diretta o tramite convenzionamento con soggetti terzi.

9.d. RICAVI

I ricavi ottenibili dalla gestione del complesso sono dati da:

- Ricavi per gestione dei posti letto
- Ricavi per gestione del ristorante
- Ricavi per servizi accessori (bar, sala conferenze, visite guidate, nolo biciclette, ecc.)

9.d.1. RICAVI PER GESTIONE DEI POSTI LETTO

L'ipotesi sui ricavi conseguibili dalla gestione dei posti letto disponibili si basa sui seguenti due fattori:

- numero di pernottamenti
- prezzo medio unitario dei pernottamenti.

Data la vicinanza alle spiagge del Lido di Volano l'affluenza all'hotel è significativamente condizionata dalla stagionalità del turismo balneare, anche considerata la scarsità di strutture alberghiere nella zona dei lidi ferraresi al confronto con la maggior parte delle località della riviera romagnola. Il contesto ambientale e naturalistico nel quale è collocato il complesso favorisce peraltro l'afflusso di clienti orientati al turismo green, praticato anche nelle "mezze stagioni". Nei mesi prettamente invernali, da dicembre a febbraio, si ipotizza la chiusura della struttura, anche per gestire con meno disagi gli interventi manutentivi.

Per quantificare il numero di pernottamenti, in relazione all'andamento stagionale delle presenze, viene esaminata la tabella degli "Indici di utilizzo lordo dei posti letto mensili Regione Emilia-Romagna - Periodo dal 1/2018 al 12/2018"¹ dalla cui analisi si ipotizza l'afflusso distribuito nell'intero arco dell'anno per gli hotel a 3 stelle. Oltre al dato della Provincia di Ferrara vengono considerati anche i dati delle provincie di Ravenna e Rimini in quanto il dato della provincia di Ferrara appare maggiormente condizionato dalle presenze registrate nel capoluogo, essendo il peso degli alberghi presenti nei Lidi Ferraresi molto inferiore rispetto al peso degli alberghi situati nella riviera romagnola rispetto alle rispettive provincie. Tenuto conto del turismo green, sopra accennato, che rende meno polarizzato sulla stagione estiva il dato sull'afflusso, si ritiene che l'affluenza media ipotizzabile per l'albergo Canneviè possa situarsi in valori medi tra quelli delle tre provincie. Ai mesi di gennaio e febbraio si attribuisce il valore 0, in considerazione della scarsa o nulla affluenza in tali mesi. L'indice di utilizzo lordo determinato per l'albergo Canneviè è quindi il seguente:

	indici % di utilizzo lordo dei posti letto mensili medi											
prov.	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
FERRARA	12,47	14,28	20,18	30,35	33,95	37,69	49,98	53,47	31,99	20,82	19,33	15,65
RAVENNA	3,01	2,75	6,89	17,40	18,01	68,72	86,25	97,12	27,88	5,17	4,32	3,51

¹ Rapporto annuale sul movimento turistico e la consistenza ricettiva alberghiera e complementare in Emilia-Romagna Anno 2018 - Regione Emilia-Romagna, Direzione generale Risorse, Europa, Innovazione e Istituzioni, Servizio Statistica e Sistemi Informativi Geografici



PROVINCIA DI FERRARA

U.O. Patrimonio

RIMINI	3,51	1,42	4,65	12,74	15,03	63,46	83,84	91,79	33,40	3,78	2,55	2,89
Canneviè	0	0	11 %	20 %	22 %	57 %	73 %	81 %	31 %	10 %	9 %	10 %
POSTI LETTO GIORNALIERI UTILIZZATI MEDI MENSILI												
Canneviè	0	0	4	6	8	20	24	28	10	4	4	4

I ricavi ritraibili si determinano dal prodotto dei posti letto giornalieri utilizzati per il prezzo medio per posto letto riferito al periodo, individuato mediante simulazione di prenotazione nell'albergo attualmente gestito sulla piattaforma booking.it., come riportato nella seguente tabella:

	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
Prezzi medi €/p.l.	36	39	36	39	39	45	36	39	36	36
gg/mese	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
posti letto giornalieri	4	6	8	20	24	28	10	4	4	4
pernotti/mese	124	180	248	600	744	868	300	124	120	124
ricavi potenziali	4.464	7.020	8.928	23.400	29.016	39.060	10.800	4.836	4.320	4.464
TOTALE RICAVO ANN.	136.308 €									

9.d.2.RICAVI PER GESTIONE DEL RISTORANTE

L'ipotesi sui ricavi conseguibili dalla gestione del ristorante si basa sui seguenti fattori:

- numero di pasti serviti prevedibile
- prezzo medio del pasto

Date le caratteristiche intrinseche (ampiezza, livello delle finiture, dotazioni, scoperto) ed estrinseche (location, essendo ubicato in contesto di grande pregio naturalistico, limitata disponibilità di locali simili nel territorio, vicinanza a località balneari) il ristorante si presta a ospitare, oltre alla clientela ordinaria, anche cerimonie ed eventi. Per determinare il numero di pasti/giorno prevedibili si è indagato l'affollamento diversificato secondo i seguenti tre insiemi omogenei:

- domeniche e festivi, con affluenza e prezzo massimi. Tale insieme contiene anche il surplus per cerimonie;
- sabati non festivi, con affluenza e prezzo medio intermedi;
- giorni feriali, con affluenza e prezzo medio minimi.

Il prezzo medio del pasto fa riferimento al menù a base di pesce che dovrebbe caratterizzare il ristorante data la localizzazione all'interno del bacino vallivo e la prossimità alla costa adriatica.

La previsione è schematizzata nel seguente prospetto:

	gg/anno N°	% utilizzo	coperti/gg N°	prezzo medio pasto	ricavi totali
DOMENICHE E FESTIVI	60	50%	80	38 €	182.400 €
SABATI	50	25%	40	32 €	64.000 €
GIORNI FERIALI	203	19%	30	25 €	152.250 €
GIORNI CHIUSURA	52	0%			0 €
RICAVO TOTALE ANNUO	365				398.650

9.d.3.RICAVI PER GESTIONE DEI SERVIZI ACCESSORI



PROVINCIA DI FERRARA

U.O. Patrimonio

Ricavi minori sono ritraibili dalla gestione delle attività e servizi complementari alla struttura alberghiero - ristorativa, come di seguito specificato.

BAR - RISTORO

Attualmente è collocato al piano terra della Casa del Pescatore. Data l'ubicazione distante da centri abitati e considerato il modesto volume di traffico veicolare transitante sulla S.P. 54 nei mesi invernali di norma non si ritiene vantaggiosa l'apertura al pubblico. Nell'arco dell'anno si ipotizza la seguente dinamica di affluenza:

- gennaio e febbraio: chiusura dell'esercizio;
- da marzo a luglio: utenza crescente per turismo di passaggio presso l'Oasi di Canneviè, scolaresche, turisti green in visita al territorio, cicloturisti e balneari;
- da agosto a dicembre: utenza decrescente.

Gli incassi vengono equiparati ad una struttura non autosufficiente, che integrano gli incassi conseguibili con le attività core del complesso e sono riepilogati nel seguente prospetto:

BAR - RISTORO										
	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
gg/mese	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31
incassi €/gg medi	50 €	80 €	100 €	120 €	150 €	150 €	80 €	50 €	50 €	50 €
incassi mensili	1.550 €	2.400 €	3.100 €	3.600 €	4.650 €	4.650 €	2.400 €	1.550 €	1.500 €	1.550 €
RICAVO TOTALE ANNUO	25.400 €									

SALA CONFERENZE

La struttura è utilizzabile per convegni e iniziative di vario genere. Data la scarsità di strutture ricettive nel territorio di riferimento, è scarsa anche la disponibilità di strutture analoghe. Peraltro, per determinate fattispecie di eventi, ad es. tematiche ambientali, paesaggio, turismo, cerimonie, la Sala Conferenze di Canneviè offre una location particolarmente apprezzabile.

Si indagano i ricavi conseguibili in un anno come prodotto degli eventi prevedibili per il prezzo medio di concessione della Sala a terzi (ovvero, in alternativa, come quota parte di ricavo nel caso di eventi organizzati direttamente o coorganizzati), come da seguente prospetto. I ricavi da catering ed ospitalità sono già conteggiati tra i ricavi di ristorante, bar e albergo.

SALA CONFERENZE						
	gen - feb	mar - apr	mag - giu	lug - ago	set - ott	nov - dic
ricavi	600 €	2.100 €	3.000 €	2.400 €	2.100 €	1.200 €
RICAVO TOTALE ANNUO	11.400 €					

ESCURSIONI

E' da considerarsi una componente marginale del business rappresentata in gran parte da escursionismo e accompagnamento comitive o singoli visitatori, in parte da appaltare ad agenzie o associazioni con quote parte dei ricavi da trattenere. Richiede in molti casi convenzionamento con enti e istituzioni (es. istituti scolastici per percorsi didattici) Si ipotizza il seguente valore:



PROVINCIA DI FERRARA

U.O. Patrimonio

escursioni e affini:n. 20
ricavo medio unitario:150 €

RICAVO TOTALE ANNUO: 3.000 €

NOLEGGIO BICICLETTE

Anche in questo caso trattasi di componente marginale del giro d'affari. Si può ipotizzare un ricavo medio dato dal costo giornaliero di nolo per il num. di noli prevedibile in un anno. E' in gran parte legato ai pernottamenti, marginalmente a noleggi occasionali da parte di visitatori di passaggio. Si ipotizza un numero di noleggi pari al 5% dei pernottamenti ad un costo di noleggio di 8 €/giorno, come da prospetto:

NOLEGGIO BICICLETTE										
	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
noleggi n°	6	9	12	30	37	43	15	6	6	6
incassi mensili	48 €	72 €	96 €	240 €	296 €	344 €	120 €	48 €	48 €	48 €
RICAVO TOTALE ANNUO	1.360 €									

9.d.4.TOTALE RICAVI ANNUI

L'ammontare totale annuo dei ricavi ritraibili dalla gestione dell'albergo, del ristorante, della sala conferenze, dal bar e delle attività marginali è il seguente:

ALBERGO 136.308 €
RISTORANTE 398.650 €
BAR 25.400 €
SALA CONFERENZE 11.400 €
ESCURSIONI 3.000 €
NOLO BICICLETTE 1.360 €

TOTALE 576.118 €
ARROTONDATO A 576.000 €

10. COSTI

Si sono indagati i costi medi sostenuti dalle strutture alberghiero - ristorative, riscontrando le seguenti incidenze dei costi espressi in percentuale sui ricavi, al netto dei costi di affitto dell'immobile:

SPESE PER ACQUISTI 12,0 %
SPESE PER SERVIZI 30,0 %
SPESE DI PERSONALE 27,0 %
AMMORTAMENTI MATERIALI E IMMATERIALI 9,5 %
ONERI FINANZIARI 1,5 %

TOTALE SPESE 80,0 %
M.O.L. (Margine Operativo Lordo prima delle imposte e dei costi di affitto) 20,0 %



PROVINCIA DI FERRARA

U.O. Patrimonio

Si ipotizza di ritenere soddisfacente per il concessionario un risultato di esercizio, prima delle imposte, pari ad almeno il 12% dei ricavi. Dal M.O.L. sopra determinato, si dovrà ritenere la quota da destinare a canone di concessione.

11. DETERMINAZIONE DEL CANONE DI CONCESSIONE

Per ottenere un risultato di esercizio, prima delle imposte, pari al 12%, il canone di concessione non potrà essere superiore al 8% dei ricavi:

RICAVI TOTALI	576.000,00 €
QUOTA MASSIMA DA DESTINARE AL CANONE = 8 % DEI RICAVI	46.080,00 €

ARROTONDATO A	<u>46.000,00 €</u>

Il canone annuo di concessione da porre a base di gara con offerte in aumento si assume pertanto pari a € 46.000,00.

In considerazione della necessità di favorire il graduale avviamento delle attività in costanza del perdurante stato emergenziale correlato alla pandemia da virus Covid-19 e delle connesse limitazioni imposte alle attività commerciali, si ritiene che il canone annuale come sopra stimato possa eventualmente essere ridotto in favore dell'affidatario per le prime due annualità.

L'estimatore
Resp. U.O.C. Patrimonio
F.to geom. Giovanni Pecorari

il Dirigente del Settore
Appalti e Gare
F.to Dr. Andrea Aragusta