



ALLEGATO N. 7

Piano Economico Finanziario

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI E DEI
BAR, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LE SEDI METROPOLITANE**

DEL POLITECNICO DI TORINO

PER IL PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2029

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavola
fredda e tavola calda**

Lotto 2: Servizio bar, tavola fredda e tavola calda

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

**Ing. Renato Parizia
(F.to Renato Parizia)**



Sommario

1. Introduzione	3
2. Il contesto socio-economico	5
2.1. Lotto 1	5
2.2. Lotto 2	7
3. Note criterio economico di gara	9
4. Conclusioni	10

1. Introduzione

Il Politecnico di Torino intende indire una procedura di gara per l'affidamento, in concessione, del servizio di ristorazione aziendale e del servizio bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda per il periodo 01.01.2025 ÷ 31.12.2029.

In particolare, la gestione dei servizi, da realizzarsi a cura del Concessionario mediante personale proprio, prevede l'organizzazione e lo svolgimento delle attività relative al servizio di mensa e di caffetteria, nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dalle norme vigenti in materia di ristorazione.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 177 c .5 del d.lgs. n. 36/2023(nel seguito "Codice"), intende illustrare *"le condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria"* illustrando la fattibilità economico- finanziaria e gestionale di massima dell'investimento in oggetto offrendo ai concorrenti informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

È rimessa al Concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione del progetto attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Sono a carico del concessionario tutti i costi legati alla gestione dell'attività quali, a titolo esemplificativo: il costo del personale, delle derrate alimentari, dei materiali di consumo, delle utenze, delle manutenzioni, delle imposte dovute in funzione dell'attività o natura giuridica del concessionario. Sono altresì a carico del concessionario tutte la attività di pulizia e di manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi, delle attrezzature e degli impianti.

Il valore economico stimato complessivo ammonta ad **€ 18.715.000,00**, al netto dell'IVA, così suddiviso:

	Valore economico della concessione
Lotto 1	€ 13.135.000,00
Lotto 2	€ 5.580.000,00

Gli oneri per la sicurezza dovuto a rischio da interferenze per ciascun lotto risulta essere pari a 0 €.

Il valore della concessione è stato stimato ai sensi dell'art. 179 del Codice sulla base del numero dei pasti e dei fatturati realizzati in ciascun locale nel periodo luglio 2023 ÷ giugno 2024, i valori utilizzati sono stati acquisiti dagli attuali gestori.

Tali dati sono stati utilizzati per determinare l'importo annuo stimato della nuova concessione al netto dell'IVA.

Non è stato possibile utilizzare i dati relativi ai ricavi degli anni precedenti all'anno 2023 in quanto l'affluenza degli utenti (studenti e personale del Politecnico di Torino) presso le sedi dell'ateneo era ridotta per via delle misure messe in atto per il contenimento della pandemia COVID-19. Essendo stato l'anno 2023 il primo anno interamente post pandemia ed essendo

l'ateneo in continua evoluzione e con il numero di studenti e personale in aumento, i ricavi annui stimati possono essere considerati cautelativi rispetto alle reali potenzialità dei locali oggetto di concessione.

Al fine di garantire l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle micro, piccole e medie imprese, la procedura è suddivisa in due lotti autonomi

Per determinare la composizione di ciascun lotto la stazione appaltante ha considerato molteplici fattori. In particolare, è stata analizzata l'attrattiva e la redditività di ciascun locale, il perseguimento della massima concorrenza tra gli operatori, la ricerca e lo stimolo di potenziali sinergie ed economie di scala.

L'analisi condotta ha portato a valutare come miglior scelta l'assegnazione dei due bar della sede centrale a due lotti separati (maggior concorrenza); al fine di favorire le sinergie ed economie di scala è ritenuto di inserire il Bar Victoria nel lotto del ristorante aziendale favorendo una sinergia di tipo logistico (dovuta alla vicinanza degli spazi) e di collocare i rimanenti Bar in un lotto unico caratterizzato da una maggior specializzazione di attività. Il lotto 1 è infine completato dal MIXTO.

Nel dettaglio, per ciascun lotto, il valore economico stimato per la durata quinquennale della concessione al netto dell'IVA è:

LOTTO 1	
<i>Fatturato stimato al netto dell'IVA per la durata della concessione (valori arrotondati alle migliaia di euro)</i>	
Ristorante aziendale per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24	€ 6.415.000,00
Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)	*€ 4.475.000,00
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Victoria)	€ 2.245.000,00
Valore economico stimato lotto 1 (al netto dell'IVA)	€ 13.135.000,00

*Stima ottenuta considerando la variazione dell'offerta gastronomica nonché il convenzionamento con EDISU

LOTTO 2	
<i>Fatturato stimato al netto dell'IVA per la durata della concessione (valori arrotondati alle migliaia di euro)</i>	
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)	€ 2.210.000,00
Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini	€ 1.335.000,00
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39	€ 2.035.000,00
Valore economico stimato lotto 2 (al netto dell'IVA)	€ 5.580.000,00

2. Il contesto socioeconomico

2.1. Lotto 1

Il servizio sarà effettuato a favore dei:

**per il ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24
esclusivamente a:**

- dipendenti del Politecnico di Torino: personale docente e personale tecnico amministrativo e CEL
- eventuali utenti interni ed esterni autorizzati dalla Stazione appaltante
- docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri
- borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio

**per il Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24, attualmente denominato Bar Victoria, oltre ai
soggetti sopra riportati:**

- studenti, italiani e stranieri, iscritti presso il Politecnico di Torino, nonché agli studenti iscritti presso altri Atenei della Regione Piemonte o presso altre Università italiane e straniere che si trovino nei locali del Politecnico di Torino per motivi di studio o partecipazione a programmi di mobilità internazionale
- docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri
- borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio
- altri utenti, che per ragioni di studio o lavoro si trovino nella sede del Politecnico di Torino

**per il Bar della Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34, attualmente denominato
MixTO:**

- essendo qualificato come pubblico esercizio, l'accesso è consentito oltre ai soggetti sopra riportati anche a soggetti terzi fermo restando che deve essere garantita la tipologia di servizio indicata dal capitolato per gli utenti del Politecnico.

Si evidenzia che nelle sedi in cui sono presenti i locali facenti parte del lotto 1 sono presenti distributori automatici di bevande calde, fredde, snack e distributori di acqua di rete.

Per quanto riguarda il ristorante per il personale del Politecnico di Torino si riportano di seguito il numero e la tipologia dei pasti erogati durante il periodo luglio 2023 ÷ giugno 2024 (dati

indicati dal gestore uscente):

Tipologia pasti/mese	Gen 24	Feb 24	Mar 24	Apr 24	Mag 24	Giu 24	Lug 23	Ago 23	Set 23	Ott 23	Nov 23	Dic 23
INTERO	7.476	8.890	8.880	8.146	9.901	7.641	4.955	1.086	5.180	5.210	6.012	4.020
RIDOTTO A (senza secondo)	4.521	5.005	518	4.272	4.805	3.744	4.029	763	4.582	4.420	5.338	3.416
RIDOTTO B (senza primo)	2.633	2.889	2.793	2.499	2.848	2.298	2.590	479	2.598	2.276	2.258	1.399
PIATTO TRIS (non più previsto e sostituito dal menù pizza)	91	81	80	59	79	49	79	26	92	430	398	249
SOLO PRIMO	1.784	1.862	1.638	1.469	1.461	1.461	1.686	324	1.607	1.335	1.540	1.023
SOLO SECONDO	453	530	640	621	679	629	729	110	569	511	438	298
SOLO CONTORNO	426	464	396	362	393	299	373	63	351	329	382	242

Per i bar componenti il lotto in questione il valore economico stimato è stato ottenuto utilizzando il valore del fatturato del periodo luglio 2023 ÷ giugno 2024 indicato dal gestore uscente.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

Pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Piano economico finanziario lotto 1

Di seguito viene riportato il piano economico finanziario stimato per l'intera durata della concessione

LOTTO 1: PIANO ECONOMICO FINANZIARIO STIMATO (VALORI IVA INCLUSA)	
CONTO ECONOMICO	TOTALE
A) Valore della produzione	14.063.600,00 €
Fatturato stimato (ricavi vendite e delle prestazioni)	14.063.600,00 €
B) Costi della produzione	13.546.400,00 €
Acquisti di materi prime e sussidiarie (food)	3.887.500,00 €
Spese per utenze energetiche*	1.495.100,00 €
energia elettrica	1.083.100,00 €
gas metano	33.000,00 €
acqua potabile	54.000,00 €
riscaldamento e condizionamento	100.000,00 €
teleriscaldamento	225.000,00 €
TARI	306.300,00 €
Manutenzioni	658.000,00 €
Canoni concessori	566.800,00 €
Costo del personale **	5.735.100,00 €

LOTTO 1: PIANO ECONOMICO FINANZIARIO STIMATO (VALORI IVA INCLUSA)	
CONTO ECONOMICO	TOTALE
Oneri diversi di gestione (Acquisti di servizi per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti D.L. 81/01; Costi per materiali di pulizie e materiali di consumo; costi indiretti)	804.000,00 €
Commissioni per buoni pasto ***	93.600,00 €
Risultato operativo (A-B)	517.200,00 €

*: i costi relativi alle utenze energetiche non a rimborso sono stati forniti dai gestori uscenti.

** : il costo della manodopera è stato determinato sulla base dell'elenco del personale impiegato nell'erogazione dei servizi oggetto di affidamento in carico agli operatori economici uscenti, applicando tutti gli adeguamenti economici previsti dal rinnovo di giugno 2024 del CCNL per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" utilizzando come base per il calcolo il mese di dicembre 2021 per la provincia di Torino.

***: tale valore è stato ottenuto analizzando il numero dei buoni pasto in uso al personale del Politecnico di Torino e consumati nel periodo luglio 2023 ÷ giugno 2024 nei locali del lotto in questione.

2.2. Lotto 2

Il servizio sarà effettuato a favore dei:

- dipendenti del Politecnico di Torino: personale docente e personale tecnico amministrativo e CEL
- eventuali utenti interni ed esterni autorizzati dalla Stazione appaltante
- docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri
- borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio
- studenti, italiani e stranieri, iscritti presso il Politecnico di Torino, nonché agli studenti iscritti presso altri Atenei della Regione Piemonte o presso altre Università italiane e straniere che si trovino nei locali del Politecnico di Torino per motivi di studio o partecipazione a programmi di mobilità internazionale
- docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri
- borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio

- altri utenti, che per ragioni di studio o lavoro si trovino nelle sedi del Politecnico di Torino

Si evidenzia che nelle sedi in cui sono presenti i locali facenti parte del lotto 2 sono presenti distributori automatici bevande calde, fredde, snack e distributori di acqua di rete.

Per quanto riguarda il bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini e il bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39 si riportano di seguito il numero e la tipologia dei pasti erogati durante il periodo luglio 2023 ÷ giugno 2024 (dati consegnati dai gestori uscenti):

Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità

Tipologia pasti/mese	Gen 24	Feb 24	Mar 24	Apr 24	Mag 24	Giu 24	Lug 23	Ago 23	Set 23	Ott 23	Nov 23	Dic 23
Pasti Interi	920	707	878	932	1140	670	298	0	79	937	1028	614
Pasti ridotti	105	102	158	166	157	97	82	0	14	148	162	97

Bar presso il Castello del Valentino

Tipologia pasti/mese	Gen 24	Feb 24	Mar 24	Apr 24	Mag 24	Giu 24	Lug 23	Ago 23	Set 23	Ott 23	Nov 23	Dic 23
Pasti Interi	392	631	546	521	793	922	179	0	141	444	472	297
Pasti ridotti	33	68	80	79	89	76	39	0	56	75	71	34

Per i bar componenti il lotto in questione il valore economico stimato è stato ottenuto utilizzando sia il numero dei pasti sia il valore del fatturato del periodo luglio 2023 ÷ giugno 2024; entrambi i valori sono stati indicati dai gestori uscenti.

Piano economico finanziario lotto 2

Di seguito viene riportato il piano economico finanziario stimato per l'intera durata della concessione (i valori sono arrotondati alle centinaia di euro)

LOTTO 2: PIANO ECONOMICO FINANZIARIO STIMATO (VALORI IVA INCLUSA)	
CONTO ECONOMICO	TOTALE
A) Valore della produzione	6.138.0800,00 €
Fatturato stimato (ricavi vendite e delle prestazioni)	6.138.000,00 €
B) Costi della produzione	5.886.300,00 €
Acquisti di materi prime e sussidiarie (food)	1.868.800,00 €
Spese per utenze energetiche*	245.400,00 €
energia elettrica	148.100,00 €
gas metano	5.000,00 €
acqua potabile	8.800,00 €
riscaldamento e condizionamento	83.500,00 €
teleriscaldamento	- €

LOTTO 2: PIANO ECONOMICO FINANZIARIO STIMATO (VALORI IVA INCLUSA)	
CONTO ECONOMICO	TOTALE
TARI	32.100,00 €
Manutenzioni	124.500,00 €
Canoni concessori	287.900,00 €
Costo del personale **	2.927.500,00 €
Oneri diversi di gestione (Acquisti di servizi per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti D.L. 81/01; Costi per materiali di pulizie e materiali di consumo; costi indiretti)	378.000,00 €
Commissioni per buoni pasto ***	22.100,00 €
Risultato operativo (A-B)	251.700,00 €

*: i costi relativi alle utenze energetiche non a rimborso sono stati forniti dai gestori uscenti.

***.

il costo della manodopera è stato determinato sulla base dell'elenco del personale impiegato nell'erogazione dei servizi oggetto di affidamento in carico agli operatori economici uscenti, applicando tutti gli adeguamenti economici previsti dal rinnovo di giugno 2024 del CCNL per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" utilizzando come base per il calcolo il mese di dicembre 2021 per la provincia di Torino.

***: tale valore è stato ottenuto analizzando il numero dei buoni pasto in uso al personale del Politecnico di Torino e consumati nel periodo luglio 2023 ÷ giugno 2024 nei locali del lotto in questione.

3. Note sul criterio economico di gara

La concessione sarà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con una ripartizione del punteggio 80/20.

Preliminarmente si rileva che è obbiettivo della stazione appaltante assicurare, nel rispetto dell'equilibrio economico finanziario della concessione, un vantaggio economico per l'utenza ed una uniformità di prezzi tra i diversi esercizi ristorativi presenti nelle sedi di Ateneo.

Per questi motivi si è ritenuto di fissare un listino prezzi dei prodotti bar unico e invariabile per tutti i lotti (i prezzi inseriti sono prezzi calmierati e inferiori a quelli rilevabili presso analoghi esercizi commerciali); al fine di massimizzare il vantaggio per l'utenza è stato inoltre scelto di richiedere un ribasso sul prezzo unitario del pasto per ciascuna tipologia di menù offerti dal ristorante aziendale.

In particolare, per il Lotto 1, il confronto economico avverrà richiedendo un ribasso sul prezzo unitario dei pasti e, in relazione alla componente bar, un rialzo sul canone concessorio.

In considerazione della composizione economica del lotto e al fine di privilegiare un

risparmio economico per l'utenza, i due parametri avranno il seguente peso:

- Rialzo sul canone concessorio della componente bar (canoni bar Mixto e Victoria): 30%
- Ribasso sul prezzo dei pasti del servizio di ristorazione aziendale: 70%

In relazione al lotto 2 sarà richiesto, essendo stati fissati i prezzi di vendita al pubblico dei prodotti, esclusivamente un rialzo sul canone concessorio.

4. Conclusioni

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione dei servizi, nonché dal numero degli utenti.

Esse non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione dei servizi. Il Concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Questo trasferimento di rischi a carico del Concessionario costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Qualora si verificassero fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del piano economico e finanziario è possibile la revisione dello stesso ai sensi dell'art. 192 del Codice.

Il piano economico finanziario di massima elaborato dall'Amministrazione ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale. A tal proposito al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'offerta in sede di gara, per ciascun locale componente il lotto il proprio piano economico- finanziario redatto secondo il modello fornito dalla stazione appaltante.