

**POLITECNICO DI TORINO**

**PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO DI MASSIMA**

**PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 60, D.LGS. 50/2016 E SS.MM.II. PER LA GESTIONE DI  
SERVIZI DI RISTORAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE, SERVIZI BAR TAVOLA FREDDA E  
TAVOLA CALDA, PER IL PERIODO 01.08.2018 – 31.07.2023**

## 1. Introduzione

Il Politecnico di Torino intende indire una procedura di gara per l'affidamento in concessione dei "servizi di ristorazione, a basso impatto ambientale, servizi bar tavola fredda e tavola calda, per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023", da erogare presso le strutture indicate nel capitolato speciale.

La concessione è suddivisa in due lotti.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 165 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., redatto al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l'intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte, e ha quindi lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'iniziativa.

Il PEF di massima, allegato al disciplinare, è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla realizzazione e gestione dell'attività di ristorazione e di bar caffetteria tavola calda e tavola fredda, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di gestione al fine di individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo dell'iniziativa.

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

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

Il presente piano economico e finanziario di massima è finalizzato ad individuare la dinamica finanziaria generata dalla gestione del servizio di ristorazione e dei servizi bar caffetteria e tavola calda e fredda, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di gestione e di individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo dell'iniziativa.

Il valore economico della concessione è stato stimato in base al numero di pasti erogati per i servizi di ristorazione, ove disponibili, dell'anno 2017 e per i bar in base ai fatturati indicati dai gestori uscenti. I dati acquisiti sono stati opportunamente incrementati secondo gli aumenti Istat ed in base ad altri elementi economici ritenuti congrui. Nella stima complessiva della concessione si è tenuto altresì conto delle opzioni di proroga tecnica e di ripetizione di servizi analoghi che potrebbero eventualmente intervenire nel corso dei primi tre anni di attività.

Il valore complessivo della concessione è stato stimato in **€. 45.861.050,00** arrotondato a **45.860.000,00**. L'importo si intende al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischio da interferenze che nel caso specifico per ciascun lotto risulta essere pari a 0 (zero).

Nel dettaglio, per ciascun lotto, il valore economico stimato è il seguente:

<b>Lotto 1</b>	<b>Fatturato stimato</b>
Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A	€ 7.193.250,00
Bar presso la "Cittadella Politecnica" di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)	€ 7.150.000,00
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39	€ 2.502.500,00
<b>Fatturato complessivo stimato</b>	<b>€ 16.845.750,00</b>
Opzione proroga tecnica (1 anno)	€ 3.369.150,00
Opzione ripetizione servizi analoghi	€ 4.500.000,00
<b>Valore concessione lotto 1</b>	<b>€ 24.714.900,00</b>

<b>Lotto 2</b>	<b>Fatturato stimato</b>
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)	€ 7.106.000,00
Bar presso la "Cittadella Politecnica del design e della mobilità" di C.so Settembrini	€ 1.905.750,00
Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24, comprensivo di incassi bar interno stimati in €. 105.000 per la durata contrattuale (3 anni)	€ 4.371.150,00
<b>Fatturato complessivo stimato</b>	<b>€ 13.382.900,00</b>
Opzione proroga tecnica (1 anno)	€ 3.263.250,00
Opzione ripetizione servizi analoghi	€ 4.500.000,00
<b>Valore concessione lotto 2</b>	<b>€ 21.146.150,00</b>

## Il contesto socio-economico

### 2.1 - Lotto 1

#### 2.1.1 - Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A

Il numero, i flussi e la tipologia di pasti erogati nel corso dell'anno 2017 sono riportati nella seguente tabella

PRANZO	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	sett	ott	nov	dic	TOT.
<i>interi</i>	1.428	88	2.108	1.062	2.196	1.230	929	0	1.284	4.751	4.884	2.687	22.647
<i>ridotti</i>	223	52	385	201	471	219	133	0	177	661	666	325	3.513
<i>frazionati</i>	345	189	555	405	621	385	452	0	222	834	747	398	5.153
<i>unico</i>	11.613	10.413	17.503	10.970	18.244	13.575	8.227	0	8.285	22.265	21.531	12.475	155.101
<i>unico ridotto</i>	239	168	443	238	446	393	210	0	168	555	555	335	3.750
<b>TOTALE</b>	<b>13.848</b>	<b>10.910</b>	<b>20.994</b>	<b>12.876</b>	<b>21.978</b>	<b>15.802</b>	<b>9.951</b>	<b>0</b>	<b>10.136</b>	<b>29.066</b>	<b>28.383</b>	<b>16.220</b>	<b>190.164</b>
<b>CENA</b>													
<i>interi</i>	6	7	12	12	23	11	4	0	10	1	3	1	90
<i>ridotti</i>	0	4	2	0	0	9	0	0	3	2	2	1	23
<i>frazionati</i>	54	47	32	19	35	41	37	0	28	36	42	20	391
<i>unico</i>	2.746	2.742	3.036	1.882	3.543	3.511	2.365	0	2.923	6.538	6.169	3.012	38.467
<i>unico ridotto</i>	24	15	15	9	36	39	25	0	37	49	46	23	318
<b>TOTALE</b>	<b>2.830</b>	<b>2.815</b>	<b>3.097</b>	<b>1.922</b>	<b>3.637</b>	<b>3.611</b>	<b>2.431</b>	<b>0</b>	<b>3.001</b>	<b>6.626</b>	<b>6.262</b>	<b>3.057</b>	<b>39.289</b>

<b>TOTALE COMPLESSIVO (pranzo + cena)</b>													
<i>interi</i>	1.434	95	2.120	1.074	2.219	1.241	933	0	1.294	4.752	4.887	2.688	22.737

<i>ridotti</i>	223	56	387	201	471	228	133	0	180	663	668	326	3.536
<i>frazionati</i>	399	236	587	424	656	426	489	0	250	870	789	418	5.544
<i>unico</i>	14.359	13.155	20.539	12.852	21.787	17.086	10.592	0	11.208	28.803	27.700	15.487	193.568
<i>unico ridotto</i>	263	183	458	247	482	432	235	0	205	604	601	358	4.068
<b>TOTALE</b>	<b>16.678</b>	<b>13.725</b>	<b>24.091</b>	<b>14.798</b>	<b>25.615</b>	<b>19.413</b>	<b>12.382</b>	<b>0</b>	<b>13.137</b>	<b>35.692</b>	<b>34.645</b>	<b>19.277</b>	<b>229.453</b>

### 1.1.2 Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)

Si evidenzia che il locale si configura come pubblico esercizio è ad accesso libero, pertanto il Concessionario, oltre a quanto richiesto dal capitolato, potrà erogare anche altri servizi che riterrà vantaggiosi e convenienti ai fini della sostenibilità economica dell'iniziativa, fermo restando che deve essere garantita la tipologia di servizio richiesta dal capitolato per gli utenti del Politecnico. La struttura, oltre che della cucina è dotata di forno a legna per pizza e di camino per preparazioni alla brace.

### Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39

Il locale, inserito all'interno dei locali del Politecnico di Torino, permette l'accesso al servizio solamente agli utenti e ai dipendenti del Politecnico.

### 2.1.3 Piano economico-finanziario di massima per il lotto 1

Di seguito è rappresentato per ciascun lotto il conto economico previsionale dell'iniziativa con esclusione delle opzioni della proroga tecnica e dell'affidamento di servizi analoghi.

<b>CONTO ECONOMICO NEL PERIODO CONTRATTUALE – lotto 1</b>	<b>TOTALE</b>
Fatturato stimato (Ricavi delle vendite e delle prestazioni nel periodo contrattuale) con esclusione dell'opzione di proroga tecnica e dell'opzione di ripetizione servizi analoghi	€ 16.845.750,00
<b>A) Valore della produzione</b>	€ 16.845.750,00
Acquisti di materie prime e sussidiarie	€ 5.153.926,00
Acquisizione di servizi per per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti d.l. 81/08	€ 162.989,00
Costi per materiali di pulizia e materiali di consumo	€ 427.000,00
Spese utenze energetiche da riborsare al Politecnico	€ 50.988,00
Spese per utenze energetiche direttamente a carico del Concessionario	€ 890.000,00
TARI	€ 509.150,00
Manutenzioni ordinarie	€ 830.000,00
Canoni concessori	€ 489.748,76
Costo della manodopera *	€ 5.030.291,00
Oneri diversi di gestione	€ 380.000,00
<b>B) Costi della produzione</b>	€ 13.924.092,76
<b>Risultato operativo nel periodo contrattuale(A - B)</b>	€ 2.921.657,24
<b>Risultato d'esercizio (A - B)</b>	€ 2.921.657,24

## 2.2 Lotto 2

### 2.2.1 Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24

Per ogni utile riferimento, si fa presente che il dato riportato nel capitolato, circa il numero di accessi annui al servizio di ristorazione (220.053 nel corso del 2017), non tiene conto della tipologia di pasto consumato dagli utenti, perché dal sistema informatico non è stato possibile estrapolare la tipologia di pasto erogata. Per tale motivo il valore della concessione, per questa struttura, è stato stimato in base al prezzo ricavato mediante media ponderata.

All'interno della sala ristorante è presente un piccolo bar, riservato agli utenti del Politecnico. Il servizio viene erogato dalle ore 8:00 alle ore 11:00. E' facoltà del Concessionario ampliare la fascia oraria di servizio.

### 2.2.2 – Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)

Il locale, inserito all'interno dei locali del Politecnico di Torino, permette l'accesso al servizio solamente agli utenti e ai dipendenti del Politecnico

### 2.2.3 Bar presso la "Cittadella Politecnica del design e della mobilità" di C.so Settembrini

Il locale, inserito all'interno dei locali del Politecnico di Torino, permette l'accesso al servizio solamente agli utenti e ai dipendenti del Politecnico. Il numero, i flussi e la tipologia di pasti erogati nel corso dell'anno 2017 sono riportati nella seguente tabella

	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	set	ott	nov	dic
<i>totale interi</i>	365	251	551	350	637	596	162	215	670	776	472
<i>totale ridotti</i>	107	93	231	138	261	244	114	193	293	319	202
<b>TOTALE PASTI</b>	<b>472</b>	<b>344</b>	<b>782</b>	<b>488</b>	<b>898</b>	<b>840</b>	<b>276</b>	<b>408</b>	<b>963</b>	<b>1.095</b>	<b>6.74</b>

Gli incassi oltre che dal servizio di tavola calda provengono dal servizio di bar caffetteria.

### 2.2.4 Piano economico-finanziario di massima per il lotto 2

<b>CONTO ECONOMICO NEL PERIODO CONTRATTUALE – lotto 2</b>	<b>TOTALE</b>
Fatturato stimato (Ricavi delle vendite e delle prestazioni nel periodo contrattuale) con esclusione dell'opzione di proroga tecnica e dell'opzione di ripetizione servizi analoghi	€ 13.382.900,00
<b>A) Valore della produzione</b>	€ 13.382.900,00
Acquisti di materie prime e sussidiarie	€ 4.023.843,00
Acquisizione di servizi per per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti d.l. 81/08	€ 108.000,00
Acquisizione di servizi per per adempimenti d.l. 81/08	€ 45.000,00
Costi per materiali di pulizia e materiali di consumo	€ 316.000,00
Spese utenze energetiche da riborsare al Politecnico	€ 48.820,00
Spese per utenze enrgetiche direttamente a carico del Concessionario	€ 350.000,00
TARI	€ 297.670,00
Manutenzioni ordinarie	€ 575.000,00
Canoni concessori	€ 483.585,28
Costo della manodopera *	€ 5.803.228,70
Oneri diversi di gestione	€ 154.180,08
<b>B) Costi della produzione</b>	€ 12.205.327,06
<b>Risultato operativo (A - B)</b>	€ 1.177.572,94
<b>Risultato d'esercizio (A - B)</b>	€ <b>1.177.572,94</b>

\*= Il costo della manodopera per ciascun lotto è stato determinato sulla base del personale in carico all'operatore economico uscente, applicando le tariffe orarie previste dal D.M. 24 settembre 2013 "Determinazione del costo orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva, riferito al mese di aprile 2013" per la Provincia di Torino.

I valori sopra riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi e non costituiscono alcuno impegno per il Politecnico di Torino.

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettere vv), il Concessionario si assume il rischio operativo legato alla gestione dei servizi.