



Torino, 10/04/ 2018

CHIARIMENTO N. 9

OGGETTO: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento, in concessione, della 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

Quesito:

Relativamente alla gara in epigrafe, siamo a porre il seguente chiarimento:

In relazione a quanto riportato nel Piano Economico – Finanziario di massima **ART. 1 – Introduzione** e nello specifico

Lotto 1	Fatturato stimato
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
Fatturato complessivo stimato	€ 16.845.750,00
Opzione proroga tecnica (1 anno)	€ 3.369.150,00
Opzione ripetizione servizi analoghi	€ 4.500.000,00
Valore concessione lotto 1	€ 24.714.900,00

E di quanto riportato nel Piano Economico – Finanziario di massima **ART. 2.1 – Lotto 1 Sottopunto 2.1.3 - Piano Economico – Finanziario di massima per il lotto 1** e nello specifico



CONTO ECONOMICO NEL PERIODO CONTRATTUALE – lotto 1	TOTALE
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
A) Valore della produzione	€ 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 enrgetiche 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) Costi della produzione	€ 13.924.092,76
Risultato operativo nel periodo contrattuale(A - B)	€ 2.921.657,24
Risultato d'esercizio (A - B)	€ 2.921.657,24

Si richiede di voler specificare le modalità di calcolo relative al costo della manodopera, con particolare riferimento al valore sul costo del personale in forza al locale denominato MixTo, in quanto sulla base dell'esperienza acquisita nel mercato della ristorazione collettiva, dell'analisi economica sui dati riportati nella documentazione di gara e applicazione delle tariffe orarie previste dal D.M. 24 settembre 2013 per la Provincia di Torino, lo stesso ci risulta superiore di circa il 35% rispetto a quanto riportato nelle voci di costo.

Risposta:

La stima del costo della manodopera impiegata presso ciascuna struttura, MixTo compreso, è stata effettuata in base agli elenchi del personale forniti dai gestori uscenti, nei quali sono riportati: il monte ore settimanale di ciascun operatore, i livelli di inquadramento, gli scatti di anzianità. Da tali dati, in base al numero di settimane annue stimate per l'erogazione dei servizi, è stato ricavato il monte ore annuo di ciascun operatore, moltiplicato per il numero di anni contrattuali previsti.

Il costo orario, come specificato nel Disciplinare e nel PEF, è stato determinato applicando le tariffe previste dal D.M. 24 settembre 2013 per la Provincia di Torino.



E' notorio che le tabelle ministeriali sono redatte in base a valori ricavabili dalla contrattazione collettiva e ad esse deve attribuirsi un valore meramente ricognitivo del costo del lavoro, il quale risulta essere maggiore rispetto ai minimi salariali previsti dai singoli contratti collettivi, come evidenzia il concorrente. Per tale motivo, come largamente risaputo, la giurisprudenza ammette un ragionevole scostamento dalle tariffe ministeriali in caso di sospetta anomalia di un'offerta.

Ufficio Appalti