



PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23 C. 14 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 50/2016 PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA
SISSA
CIG 765308123B

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA
(17.03.2019-16.03.2022)**

**PROGETTO DELLA CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA,
AI SENSI DELL'ART. 23 COMMA 14 E 15 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 18 APRILE 2016 N. 50 E S.M.I.
CIG 765308123B**

- 1) RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA
- 2) PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA
- 3) CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
- 4) SCHEMA DEL CONTRATTO



PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23 C. 14 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA
CIG 765308123B

1) RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Il presente documento ha lo scopo di fornire ai concorrenti le informazioni relative al servizio da affidare in concessione utili per la predisposizione delle offerte e di illustrare la fattibilità economico-finanziaria di massima della concessione.

1.1) CONTESTO

Nella sede della Scuola, situata nel comprensorio Ex Ospedale Santorio a Trieste in Via Bonomea n. 265, presso l'Edificio principale A al Piano Terra, è situata la mensa con annesso bar, ad uso degli utenti del comprensorio stesso.

I locali mensa/bar, che coprono una superficie di complessivi 751,87 mq, di cui 241,86 mq relativi alla zona cucina e 510,01 mq relativi alla refezione e bar (con una capienza di circa 150 posti a sedere), sono messi a disposizione dalla Scuola gratuitamente al concessionario per tutta la durata della concessione.

I locali mensa, cucina, bar, locali accessori e relativi servizi igienici, situati al piano terra nell'Edificio Principale A del comprensorio della Scuola, sono dotati di impianti fissi, attrezzature ed arredi funzionanti e regolarmente sottoposti a manutenzione. Al Capitolato speciale sono allegati la planimetria – Allegato 1) e l'elenco delle attrezzature e degli arredi in dotazione – Allegato 2).

La zona mensa comprende circa 150 posti a sedere. Attualmente, la logistica della sala non è modificabile in termini di numero e disposizione di tavoli, arredi e attrezzature. Nei momenti di maggior afflusso la capienza della sala viene saturata.

Il servizio di gestione della mensa/bar comprende l'effettuazione di servizi accessori e supplementari di coffee break e lunch, su richiesta dalla Scuola, da effettuarsi presso i locali mensa/bar o in appositi spazi che verranno definiti dalla SISSA nella richiesta di effettuazione dei servizi.

Il servizio mensa/bar è svolto in favore dei dipendenti, degli allievi, dei borsisti, degli assegnisti di ricerca, dei collaboratori, degli appaltatori, degli ospiti della SISSA e, in generale, dei soggetti che operino per conto della Scuola all'interno del comprensorio della SISSA, nonché in favore dei dipendenti, collaboratori, appaltatori, clienti e ospiti degli enti e delle società insediati nel suddetto comprensorio o autorizzati ad operarvi stabilmente.

Al 31.12.2017, la comunità della Scuola era numericamente composta da: 80 Docenti e Ricercatori, 113 unità di Personale tecnico-amministrativo, 102 Assegnisti di ricerca, 304 Dottorandi. A questi si aggiungono 25 studenti di laurea magistrale, 43 studenti di Master, i borsisti, i dipendenti di enti e società insediati nel suddetto comprensorio o autorizzati ad operarvi stabilmente.

Nel biennio 2016-2017, i passaggi in mensa sono stati mediamente 66.000 all'anno, mentre il numero medio di eventi (coffee break e lunch) organizzati sono stati circa 45 all'anno. A giugno 2018 (mese considerato come mediamente significativo), il bar ha emesso circa 5.900 scontrini. Tali dati devono essere considerati come meramente indicativi, e non come garanzia di giro d'affari, per le valutazioni connesse alla predisposizione dell'offerta tecnica ed economica per la partecipazione alla gara.

Con riguardo alle agevolazioni e benefit previsti per l'utenza del servizio mensa/bar, sono previste le seguenti specifiche:

- la Scuola rientra nel circuito del diritto allo studio garantito dalla Regione Friuli Venezia Giulia. Gli allievi della SISSA pertanto godono delle *facilities* previste dall'ARDISS (Agenzia Regionale per il Diritto agli Studi Superiori), ente con il quale il concessionario è tenuto a stipulare apposita convenzione.
- la Scuola, in ottemperanza a quanto previsto dal CCNL e dal contratto integrativo, riconosce al personale amministrativo e tecnico il diritto al pasto (c.d. "buoni mensa") quantificato alla data del bando della presente procedura in € 7,00 (IVA inclusa) a persona; il buono può essere utilizzato interamente sia alla mensa che al bar. Attualmente, il controvalore del pasto intero, pari ad € 7,43 (IVA inclusa) viene fatturato interamente dal concessionario alla Scuola. La parte eccedente il valore del buono mensa riconosciuto dalla Scuola (7,00 Euro)



PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23 C. 14 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA
CIG 765308123B

viene trattenuta successivamente al dipendente. Nel biennio 2016-2017, il numero medio annuo dei pasti relativi al personale amministrativo e tecnico è pari a n.9.000.

Per l'erogazione dei pasti in favore degli utenti afferenti ad enti e società insediati nel comprensorio della Scuola, nonché in favore degli appaltatori che si trovino all'interno del comprensorio in dipendenza dell'esecuzione di contratti per la prestazione di servizi o di forniture o per la realizzazione di opere, il concessionario concluderà apposite convenzioni con gli stessi, disciplinando le modalità di pagamento del servizio di mensa, rimanendo l'impresa per ogni altro aspetto vincolata alle clausole e condizioni previste dal Capitolato Speciale e all'applicazione dei medesimi prezzi e condizioni offerte alla SISSA.

La concessione della gestione del servizio mensa/bar comprende anche l'effettuazione del servizio di refezione dell'utenza dell'asilo nido della SISSA, situato nell'edificio B1 del comprensorio della Scuola.

Nel biennio 2016-2017 i pasti per l'asilo sono stati mediamente 3.000 all'anno.

Con riguardo a tale servizio, si precisa che le indicazioni nutrizionali, la tipologia delle materie prime, i menù, le grammature e i metodi di preparazione e cottura degli alimenti adatti alla prima infanzia devono essere concordati e approvati dall'Azienda per i Servizi Sanitari territorialmente competente. I pasti e le diete particolari per patologie devono essere confezionati rispettando anche eventuali indicazioni del pediatra o del medico specialista. L'impresa concessionaria dovrà adeguarsi alle eventuali successive variazioni del menù adottato nei nidi e scuole d'infanzia comunali, che saranno introdotte dal Comune di Trieste. I pasti, preparati presso i locali cucina, andranno consegnati quotidianamente presso i locali dell'asilo, siti nell'edificio B1 del comprensorio della SISSA. Le modalità di fornitura e la relativa fatturazione dovranno essere concordate direttamente con l'impresa gestrice dell'asilo.

Gli attuali orari in cui è articolato il servizio sono i seguenti:

- Servizio mensa: solo pranzo, da lunedì a venerdì, dalle ore 12.00 alle 14.30;
- Servizio bar: da lunedì a venerdì, dalle ore 8.00 alle 19.00.

Si segnalano gli attuali orari di "punta" del servizio:

- mensa dalle 12 alle 13.30
- bar dalle 9.00 alle 10.30 e dalle 13 alle 14.30.

Dalle ore 16.30 l'attività del bar si riduce progressivamente.

L'attuale impresa concessionaria impiega i seguenti addetti per assicurare il servizio:

Personale e qualifiche	Data assunzione e scadenza contratto	CCNL e livello	Monte ore settimanale
Cuoco/Aiuto cuoco	17.03.2014 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 4	36,50
Cuoco/Aiuto cuoco	09.01.2018 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 4	36,50
Cuoco/Aiuto cuoco	05.03.2018 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 4	30,00
Addetto servizio mensa	17.03.2014 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 6S	36,50
Addetto servizio mensa	17.03.2014 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 6S	27,50
Barista	17.03.2014 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 3	36,50
Barista	17.03.2014 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 4	36,50
Barista	17.03.2014 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 4	36,50
Barista	17.03.2014 - tempo indeterminato.	CCNL Pubblici esercizi - liv. 5	26,50



PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23 C. 14 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA
CIG 765308123B

Si informa che presso l'Edificio principale A sono collocati i seguenti distributori automatici:

Ubicazione	N.ro totale distributori	Tipologia distributori		
		Bevande calde	Bevande fredde	Bevande fredde + snack
2° Piano – corridoio centrale	4	2	1	1
4° Piano – corridoio centrale	3	1	1	1
6° Piano – corridoio centrale	3	1	1	1

1.2) FABBISOGNI

Tramite la nuova procedura di affidamento in concessione della gestione del servizio mensa/bar, la Scuola si propone di ottimizzare il servizio, garantendo un elevato standard qualitativo, ponendo attenzione al contenimento dell'aumento dei prezzi.

In esito ad un questionario sul servizio da affidare in concessione sottoposto all'utenza è emerso quanto segue:

- la criticità della gestione delle code nei momenti di maggiore affluenza. Pertanto, nella documentazione di gara, questa Amministrazione si propone di dare rilievo a tutti quei fattori organizzativi che, senza impattare nella logistica, possano migliorare la gestione dei flussi di utenti, non ultimo l'attivazione di metodi di pagamento elettronici;
- esigenza di attenzione agli aspetti salutistici dei prodotti, sia con riguardo alla qualità dei prodotti freschi, in particolare per la frutta e la verdura, sia in relazione alla disponibilità di prodotti e menu per chi segue diete per specifiche esigenze (intolleranze, allergie, prescrizioni religiose, etc.). A tal proposito, la Scuola si prefigge di esercitare un maggiore controllo nella fase di esecuzione del contratto, come previsto dal Capitolato Speciale;
- sensibilità dell'utenza ad aspetti ambientali, in particolare con riguardo al tema dello spreco alimentare e dell'utilizzo della plastica, di cui si è tenuto conto nella documentazione di gara.

La Scuola continuerà ad erogare il buono mensa ai propri dipendenti il cui intero valore (attualmente pari al valore massimo previsto dalla D.L. 95/2012 overosia € 7,00) sarà utilizzabile sia presso la mensa sia presso il bar.

Gli orari e l'articolazione del servizio sono i seguenti:

- orario di apertura della mensa, per il solo pranzo, da lunedì a venerdì, dalle ore 12.00 alle 14.30;
- orario di apertura del bar: da lunedì a venerdì, dalle ore 8.00 alle 18.00.

In occasione di coffee break, di congressi e convegni o di altre manifestazioni promosse o autorizzate dalla Scuola, potrà essere richiesto all'impresa, in caso di necessità, il prolungamento dell'orario ordinario del servizio mensa/bar, anche in giorni ed orari diversi ed ulteriori rispetto a quelli previsti, senza che ciò attribuisca all'impresa alcun diritto di richiedere maggiorazioni di prezzo, o risarcimento, o indennizzo, sotto qualsiasi forma. Tali eventi, tuttavia, hanno un carattere di eccezionalità e sono stimati in meno di 5 manifestazioni all'anno.

La concessione riguarda la gestione del servizio mensa e bar della SISSA, compresa l'effettuazione del servizio di refezione dell'utenza dell'asilo nido della SISSA, e l'effettuazione di servizi accessori e supplementari di coffee break e lunch. Il servizio deve essere svolto nel rispetto della legislazione vigente in materia e del Capitolato, a cura del Concessionario e a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri.



PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23 C. 14 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA
CIG 765308123B

1.3) RISCHI DERIVANTI DA INTERFERENZE

In considerazione delle modalità di esecuzione del contratto di concessione, è stato rilevato che le interferenze tra le attività istituzionali e quelle dell'impresa sono da considerarsi a contatto Rischioso. Pertanto è stato redatto il D.U.V.R.I. ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 per la definizione delle misure di prevenzione per la sicurezza.

Il D.U.V.R.I. è inserito nella documentazione di gara.

2) PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO DI MASSIMA

2.1) VALORE DELLA CONCESSIONE

Ferma restando la non prevedibilità ex ante del numero dei pasti da erogarsi per ciascun anno e della loro distribuzione tra le varie tipologie di pasti, la stima del valore annuo della concessione è stata così quantificata:

1. SERVIZIO MENSA:

il numero presunto di pasti annui indicato è stato stimato dall'Amministrazione sulla base dei dati comunicati dall'attuale gestore relativi al fatturato del servizio mensa negli anni 2016 e 2017.

Il valore relativo al servizio mensa è stato stimato come segue:

- prezzo posto a base di gara per il pasto intero (€ 8,10 IVA 4% inclusa) x n.24.571 pasti interi annui = € 199.025,10
- prezzo posto a base di gara per il pasto ridotto (€ 6,40 IVA 4% inclusa) x n. 41.679 pasti ridotti annui = € 266.745,60
- prezzo posto a base di gara per il pasto asilo nido (€ 5,40 IVA 4% inclusa) x n.3.037 pasti nido annui = € 16.933,80

2. SERVIZIO BAR:

numero di scontrini mediamente emessi al mese comunicati dall'attuale gestore (mese di riferimento: giugno 2018) x importo medio dello scontrino € 1,80 (IVA 10% inclusa) x 12 mesi: € 1,80 x 5.900 x 12 = € 127.440,00

3. SERVIZI ACCESSORI E COMPLEMENTARI:

numero medio di eventi (distribuiti tra coffee break e lunch) realizzati nel 2016 e 2017 x importo medio dell'evento (ricavato dalla media del costo dell'evento stimata dall'Amministrazione sulla base dei dati di fatturato per servizi accessori comunicati dall'attuale gestore per gli anni 2016 e 2017): € 616,00 (IVA 10% inclusa) x 45 = € 27.720,00

Il valore annuo stimato della concessione ammonta ad Euro € 637.330,50 (IVA inclusa), pari ad arrotondati € 604.680,00 IVA esclusa.

La concessione ha pertanto un valore massimo stimato e arrotondato, oneri fiscali esclusi, così riassumibile:

VALORE STIMATO - DURATA TRIENNALE	VALORE STIMATO EVENTUALE RINNOVO (2 ANNI)	VALORE STIMATO DELL'EVENTUALE PROROGA (6 MESI)	VALORE COMPLESSIVO STIMATO DELLA CONCESSIONE
€ 1.814.040,00	€ 1.209.360,00	€ 302.340,00	€ 3.325.740,00



PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23 C. 14 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA
CIG 765308123B

L'importo massimo del contratto di concessione comprensivo di eventuali rinnovi e proroghe, è di arrotondati Euro 3.505.000,00 I.V.A. inclusa

Detto valore è di massima, presunto e meramente indicativo, e la Scuola non assume alcun impegno in relazione all'effettiva affluenza ai servizi di ristorazione da parte degli utenti.

2.2) PIANO ECONOMICO-FINANZIARIO

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate. In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio.

L'equilibrio economico finanziario viene garantito principalmente dai ricavi, valutati tramite una stima di massima seppur prudenziale dall'Amministrazione in € 604.680,00 annui, così come descritto nel paragrafo precedente.

Al fine di garantire l'equilibrio economico-finanziario e quindi le condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria in relazione alla qualità ed ai costi del servizio secondo gli standard qualitativi e quantitativi previsti dal Capitolato e dalle norme applicabili, l'Amministrazione rende disponibili gratuitamente al concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali mensa, cucina, bar, locali accessori e relativi servizi igienici, situati al piano terra nell'Edificio Principale A del comprensorio della Scuola, dotati di impianti fissi, attrezzature ed arredi funzionanti sottoposti regolarmente a manutenzione. La Scuola inoltre continuerà a sostenere le spese per il riscaldamento e condizionamento della zona cucine, bar e mensa, nonché le relative spese di manutenzione e conduzione degli impianti di condizionamento e riscaldamento. Tali agevolazioni vengono valorizzate in termini di mancata spesa per il concessionario all'interno del Conto Economico.

La stima dei costi ha tenuto conto in particolare dei seguenti vincoli e variabili presi in considerazione:

- parametri di legge per la quantificazione delle risorse umane;
- ripartizione manualistica dei costi fra le macro-voci di spesa¹.

Con riguardo alla componente relativa al costo del lavoro, per la quale l'Amministrazione ha ipotizzato un'incidenza sul fatturato pari a circa il 48%, nella quantificazione delle risorse umane si è tenuto conto della normativa vigente, in particolare considerando il Decreto Ministeriale, di cui all'art. 23 comma 16 del D.Lgs. 50/2016, dd.24.09.2013 - Costo orario per lavoratori del Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" (con decorrenza da aprile 2013) – tabella provinciale di Udine (in quanto mancante quella per Trieste) considerato l'attuale organigramma impiegato dal gestore uscente.

Conto Economico	Importo annuo	%
Servizio mensa	€ 447.850,00	74,06%
Servizio bar	€ 115.850,00	19,16%
Refezione Asilo Nido "La SISSA dei Piccoli"	€ 14.920,00	2,61%
Servizi accessori e complementari (coffee break e lunch)	€ 25.200,00	4,17%
A) VALORE DELLA PRODUZIONE	€ 603.820,00	100%
Costo del personale	€ 292.403,94	52,36%

¹ Fonte: G. Frangini, Master Lab, Le Monnier Scuola, pag.51



PROGETTO AI SENSI DELL'ART. 23 C. 14 E DELL'ART. 165 DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR DELLA SISSA
CIG 765308123B

Derrate Alimentari	€ 181.404,00	32,47%
Consumabili (prodotti in carta-tessuto, materiali pulizie, stoviglie, etc.)	€ 24.187,20	4,33%
Consumi energetici	€ 38.000,00	6,80%
Piccole attrezzature	€ 1.000,00	0,18%
Spese per la sicurezza	€ 10.000,00	1,79%
Spese generali (4% costo del personale)	€ 11.696,16	2,09%
B) COSTO DELLA PRODUZIONE	€ 558.398,90	100%
RISULTATO OPERATIVO (A-B)	€ 45.988,70	7,61% di A)

2.3) CONCLUSIONI

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e non impegnano in alcun modo la Scuola. Non costituiscono alcuna garanzia di ricavi per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio. 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.

Al concessionario viene chiesto di presentare, a corredo della propria offerta, il proprio piano economico-finanziario. 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. Il vantaggio economico garantito dalla SISSA al concessionario si esaurisce nel comodato d'uso gratuito dei locali nonché delle attrezzature e dell'arredo di cui all'Allegato 2), nella spesa per il riscaldamento e condizionamento della zona cucine, bar e mensa, nella manutenzione e conduzione degli impianti di condizionamento e riscaldamento e dei locali e nella manutenzione straordinaria degli arredi e delle attrezzature di proprietà della SISSA, nei termini meglio specificati nel Capitolato Speciale.

Il piano economico finanziario di massima elaborato dalla Scuola 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.

3) CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

Vedi documento allegato

4) SCHEMA DEL CONTRATTO

Vedi documento allegato