

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA
GARA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR
DI VIA MICHELANGELO 17 BIS, TORINO E DI RISTORAZIONE AUTOMATICA
PRESSO LE SEDI DELL'EDISU PIEMONTE DI TORINO
CIG [6 4 0 1 0 0 4 3 9 A]

1.STATO DI FATTO

2.OBIETTIVI DELL'APPALTO

3.STANDARD QUALITATIVI

4.STANDARD DI CONTROLLO

5.QUADRO ECONOMICO

1.STATO DI FATTO

Il Bar interno alla Sala Studio di Via Michelangelo 17 bis, Torino, costituisce uno dei servizi maggiormente qualificanti dell'omonima Sala Studio, offrendo agli studenti universitari la possibilità di accedervi liberamente nel tempo trascorso nella Sala Studio.

La sua collocazione limita l'accesso agli studenti universitari e ad eventuali altri soggetti autorizzati ad accedere alla sala studio.

Il locale dispone di tutte le attrezzature necessarie per il corretto svolgimento delle attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande e possiede i requisiti igienico sanitari necessari per l'inserimento negli esercizi di tipologia 2 del Regolamento Regionale che disciplina i bar, la piccola ristorazione e la ristorazione tradizionale.

Il Bar, unitamente alla ristorazione automatica della Sala Studio di Via Michelangelo, è gestito dall'impresa vincitrice dell'appalto di concessione bandito dall'EDISU Piemonte nel 2012, con scadenza il 31/01/2016.

I servizi di Ristorazione Automatica (esclusa la Sala Studio di Via Michelangelo) sono attualmente gestiti dalle imprese aggiudicatarie dell'appalto multiservizi per l'affidamento della gestione delle attività di reception, sorveglianza e pulizie presso le sedi dell'Ente (in tre Lotti), con scadenza il 31/12/2015.

2.OBIETTIVI DELL'APPALTO

L'unificazione in una unica procedura di tutti i servizi in concessione (bar e ristorazione automatica) ha lo scopo di valorizzare adeguatamente la ristorazione automatica, che attualmente riveste un ruolo marginale nell'ambito dell'appalto multiservizi, e di consentire al concessionario di mantenere adeguati livelli remunerativi anche nei periodi in cui non vi sono sessioni di esami, periodi in cui si registrano basse presenze di studenti nelle sale studio dell'EDISU Piemonte.

Fra gli obiettivi dell'Ente, inoltre, vi è quello di ottenere uniformità di gestione nelle proprie strutture, eliminando le differenze nelle diverse strutture, nonché servizi più vicini agli studenti universitari, di età compresa fra i 19 e i 24 anni circa, anche attraverso la realizzazione e la somministrazione di prodotti specifici.

Inoltre l'inizio della concessione coincide con l'avvio del nuovo appalto multiservizi che nelle Sale studio implementa notevolmente le aperture in coincidenza con la sessioni esami , agevolando una eguale estensione dei servizi oggetto di concessione.

3.STANDARD QUALITATIVI

Gli standard qualitativi attesi sono legati alla continuità di erogazione dei servizi per l'intero periodo di apertura al pubblico delle sedi, con la conseguente necessità di costanti e tempestivi interventi di rifornimento e di ripristino di eventi accidentali.

In particolare, le condizioni di gestione specificate nell'offerta tecnica presentata in Gara da ciascuna impresa concorrente, sulla base delle prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto, costituiranno gli

standard minimi del servizio per l'intera durata dell'affidamento, fatto salvo eventuali interventi migliorativi, a vantaggio esclusivo degli studenti universitari e/o della Stazione Appaltante, che potranno essere apportati in corso di esecuzione del contratto.

Nell'ambito degli standard qualitativi del servizio si richiamano inoltre tutte le garanzie direttamente o indirettamente collegate alla salute dei lavoratori e degli studenti, nonché il rispetto e la tutela dell'ambiente e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

4.STANDARD DI CONTROLLO

I controlli dell'EDISU Piemonte saranno mirati principalmente a monitorare la corretta e costante esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione, soffermandosi principalmente, nella gestione del bar, alle normative in materia di igiene e di sicurezza alimentare.

Per la ristorazione automatica i controlli verteranno principalmente sul corretto funzionamento dei distributori, sul costante rifornimento dei prodotti e sul rispetto delle date di scadenza indicate sulle singole confezioni.

In particolare, i controlli, effettuati sia da personale della Stazione Appaltante che da incaricati esterni, saranno concentrati sul rispetto degli standard di gestione del servizio definiti dalla procedura di gara.

5.QUADRO ECONOMICO

In assenza di dati precisi sugli effettivi incassi dei servizi oggetto di concessione, il valore economico del contratto (biennale) è stato stimato, prudenzialmente, in Euro 200.000,00, oltre oneri fiscali, precisando che detta stima viene utilizzata ai soli fini della gestione della procedura di gara.

Peraltro, in assenza di alcuna previsione di pagamento da parte dell'EDISU Piemonte, gli incassi sono costituiti unicamente dai corrispettivi per la somministrazione dei cibi e delle bevande nei modi e nelle forme indicati nella documentazione di gara per l'affidamento della concessione.

La base d'asta, invece, è costituita dal canone biennale per la concessione dei servizi, con offerte in rialzo. Il quadro economico che ne deriva è il seguente:

1. IMPORTO A BASE DI GARA (IVA ESCLUSA)
Importo canone biennale: Euro 50.000,00
Importo canone in caso di rinnovo: Euro 100.000,00
2. ONERI SICUREZZA, NON SOGGETTI A RIBASSO , IVA ESCLUSA
Euro 0,00
3. IVA 22 %
Importo IVA canone biennale: Euro 5.050,00:
importo IVA in caso di rinnovo: Euro: 10.100,00:

Entrate totali previste nel quadriennio: Euro: 120.200,00