



PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 71 E 176 E SS. DEL D.LGS. N.36/2023, DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA, DI RISTORAZIONE COMPLETA E DI CATERING PRESSO IL PUNTO BUVETTE DEL COMPLESSO MONUMENTALE STERI DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO, SITO IN PIAZZA MARINA N. 61.

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO



Sommario

| | |
|---|---|
| ART.1 - TERMINI E DEFINIZIONI | 3 |
| ART. 2 - INTRODUZIONE | 3 |
| ART. 3 - IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO | 4 |
| ART. 4 - CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE | 5 |
| ART. 5 - ANALISI DEI COSTI DI SERVIZIO E PARAMETRI UTILIZZATI PER LA DEFINIZIONE DEL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO | 5 |
| ART. 6 - DESCRIZIONE DELLE SPESE E DEGLI INVESTIMENTI | 6 |
| ART. 6.1 - PROSPETTO ECONOMICO FINANZIARIO | 6 |
| ART. 6.2 - DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI | 7 |
| ART. 7 - SPESE PER IL PERSONALE RISTORAZIONE | 7 |
| ART. 8 - CONCLUSIONI..... | 8 |



ART.1 - TERMINI E DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente documento si intende per:

- a) Amministrazione Concedente, Stazione Appaltante: il soggetto pubblico che affida il contratto all'Operatore Economico individuato mediante la presente procedura;
- b) Arredi: il complesso dei beni mobili necessari all'allestimento del servizio mensa;
- c) Mensa: la struttura, individuata nella porzione di fabbricato (come evidenziato nella planimetria allegata) sita in Palermo, che eroga un servizio di ristorazione mediante la somministrazione di bevande ed alimenti;
- d) Canone concessorio o Canone: l'importo (periodico) che il Concessionario dovrà corrispondere, per l'utilizzo degli spazi destinati alla gestione del servizio da intendersi quale base di gara, oggetto di rialzo in sede di offerta economica del concorrente;
- e) Capitolato Tecnico o Capitolato: è il documento che definisce nel dettaglio le prescrizioni tecniche che l'oggetto del contratto deve rispettare;
- f) Codice: D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Nuovo codice dei contratti pubblici" e ss.mm. ii.;
- g) Concessione o Servizio: gestione del servizio di somministrazione di alimenti e bevande presso il punto ristoro/buvette ubicato nel Complesso monumentale Steri di Piazza Marina n. 61, oggetto della procedura;
- h) Bando/Disciplinare di gara: è il documento utilizzato dalla Stazione appaltante per rendere pubblica la sua intenzione di stipulare un contratto e contestualmente regolamenta gli aspetti di svolgimento della procedura e gli elementi minimi negoziali della Concessione;
- i) Listino prezzi: elenco dei prodotti offerti nell'ambito del servizio di che trattasi riportante i prezzi per ciascun prodotto, risultante a seguito dell'offerta presentata dall'operatore economico e che sarà fruibile all'interno dei locali;
- j) Materie Prime: alimenti primari (Ad esempio: verdure, affettati ecc.) utilizzati per la preparazione dei prodotti;
- k) Operatore Economico, Affidatario, Aggiudicatario o Concessionario o OE: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il contratto in relazione al Servizio in oggetto, all'esito dell'avviata selezione ad evidenza pubblica;
- l) Orario di servizio: le ore dedicate esclusivamente all'attività di gestione del punto ristoro/buvette;
- m) Piano Economico Finanziario di massima o PEF di massima: il presente documento;
- n) Prezzi: gli importi che dovranno essere corrisposti dagli utenti per il Servizio svolto dal Gestore, quantificati in base alla tipologia e quantità di prodotto, quali risultanti dall'Offerta Economica presentata in sede di gara dall'Aggiudicatario;
- o) Strumenti da cucina o Strumenti: utensili necessari alla realizzazione dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti e delle derrate e l'utensileria (Ad esempio: posate, mestoli, teglie);
- p) Valore della Concessione: valore costituito dal fatturato totale del Concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, quale corrispettivo della gestione del Servizio, ai sensi del D.lgs. 36/2023.

ART. 2 - INTRODUZIONE

L'Università degli Studi di Palermo intende indire una procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 71 e 176 e ss. del D.lgs. 36/2023 del servizio di caffetteria, di ristorazione completa e di catering presso il punto ristoro/buvette del Complesso monumentale Steri sito in Piazza Marina n. 61.

Il presente documento, ai sensi degli art. 182 e ss. del D.Lgs.n.36/2023 e s.m.i., ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

Il presente prospetto economico e finanziario di massima è finalizzato a individuare la dinamica finanziaria



generata dalla realizzazione e gestione dei servizi oggetto della procedura di gara, mediante la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di realizzazione, di gestione, di manutenzione e di individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo dell'iniziativa.

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

La concessione avrà la durata di 2 anni, con decorrenza dalla data del verbale di consegna del servizio al concessionario con opzione di rinnovo di 2 ulteriori anni, alle stesse condizioni previste dal Capitolato tecnico nonché dall'offerta presentata in sede di gara.

Prima della scadenza, il contratto potrà essere prorogato, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Università, per il periodo di tempo strettamente necessario allo svolgimento delle procedure e al perfezionamento degli atti amministrativi per l'individuazione del nuovo affidatario, comunque per un periodo massimo di sei mesi.

Ai fini della presente procedura di affidamento in concessione, il valore della concessione è determinato in conformità a quanto previsto dall'art. 179 del D.Lgs. 36/2023.

Il valore presunto complessivo della concessione ai fini degli artt. 14 e 179 del D.Lgs. 36/2023 è pari ad € 2.463.750,00 oltre IVA, determinato quale corrispettivo dei servizi oggetto di concessione, tenuto conto delle opzioni contrattuali di cui al precedente articolo e della proroga tecnica ex art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023.

ART. 3 - IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

La sede dell'Università degli Studi Palermo è ubicata all'interno di Palazzo Steri e comprende anche l'utenza dell'edificio adiacente denominato ex Hotel de France, ubicato in Salita Intendenza n. 1.

Allo stato attuale il territorio in cui insiste presenta un numero assai limitato di esercizi commerciali che possono essere presi in considerazione come alternativa al servizio di ristorazione aziendale, in special modo se rapportati con la consistenza numerica del personale.

I servizi oggetto della presente procedura devono assicurare elevati livelli qualitativi nonché un'ampia possibilità di scelta ai dipendenti dell'Università in servizio presso la sede, nonché ad eventuali ospiti o a coloro che operano a vario titolo presso la predetta sede nonché ai visitatori del Complesso monumentale Steri.

Più precisamente:

- il numero di dipendenti in servizio presso la sede è di circa 325 unità;
- il numero di persone che attualmente usufruirebbe durante l'anno del servizio tra prorettori, delegati del Rettore, collaboratori e altro è di circa 130 unità;
- il numero di visitatori e avventori occasionali è di 140 circa unità

Si stima, pertanto, una presenza media di utenza tra dipendenti e soggetti esterni che frequentano la sede di circa 600 unità/giorno.

Il valore sopra riportato è stato elaborato tenendo conto della presenza media annua del personale che può usufruire dei servizi oggetto della concessione, nonché dei colleghi che per motivi di lavoro sono in servizio giornaliero presso la predetta sede.

Il suddetto dato numerico è puramente indicativo 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.



ART. 4 - CARATTERISTICHE ED OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione prevede:

- il servizio di caffetteria.
- Il servizio di ristorazione completa.
- Il servizio di catering su ordinazione.

I servizi di cui sopra, come meglio delineati nei successivi paragrafi, saranno svolti presso la sede centrale dell'Università degli Studi di Palermo, Piazza marina n. 61, Palermo, per un periodo di 48 mesi, decorrenti dalla consegna dei locali e spazi.

Gli spazi si sviluppano complessivamente:

- su un'area interna di 83,22 mq, suddivisa in:
 - area bar/caffetteria e ristorazione, comprensiva spazio antistante mq 72,05;
 - spazio per il deposito e stoccaggio delle merci e i servizi igienici dedicati mq 11,17;
- in un'area esterna:
 - giardino mq 365
 - area retrostante buvette mq 150.

Spazi eventuali ed aggiuntivi per il servizio di catering sono i seguenti:

- sala delle verifiche ubicata di fronte l'ingresso di palazzo Steri
- Portico viridarium ubicato presso l'area ristrutturata dei Magazzini ottocenteschi.

ART. 5 - ANALISI DEI COSTI DI SERVIZIO E PARAMETRI UTILIZZATI PER LA DEFINIZIONE DEL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale dell'investimento, l'Amministrazione ha stimato quanto segue:

| Servizio | Numero Utenti/giorno | Prezzo medio pagato | Importo annuo (365 gg) | Importo per 48 mesi |
|---------------------|----------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| CAFFETTERIA | 200 | 3 | 219.000,00 € | 876.000,00 € |
| RISTORAZIONE | 150 | 6 | 328.500,00 € | 1.314.000,00 € |
| TOTALE | | | 547.500,00 € | 2.190.000,00 € |

Utenti giornalieri: circa 350 persone di cui 200 per il servizio caffetteria, 150 utenti del servizio ristoro, non considerando utenti per il servizio di catering.

Incassi medi della vendita di prodotti somministrati: prendendo in considerazione i prezzi indicati negli allegati listini prezzi, si è stimato un incasso medio giornaliero per utente della consumazione presso la caffetteria di euro 3,00 ed al servizio ristoro di euro 6,00.

Fatturato: prendendo in considerazione il numero stimato di utenti giornalieri ed il costo medio dei prodotti somministrati, il sopra richiamato consumo medio pari ad € 3,00 per persona al giorno per il servizio caffetteria, e il costo medio pari ad € 6,00 per persona al giorno, per il servizio ristoro sono stati computati ad un numero di giorni lavorativi di 365 gg.



Si ribadisce che non sono stati calcolati gli introiti relativi ai servizi di catering.

ART. 6 - DESCRIZIONE DELLE SPESE E DEGLI INVESTIMENTI

Quadro economico - ovvero il dettaglio delle spese annuali (al netto dell'I.V.A.):

ART. 6.1 - PROSPETTO ECONOMICO FINANZIARIO

| Conto economico | 1°anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | totale |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| Fatturato annuo | 547.500,00 € | 547.500,00 € | 547.500,00 € | 547.500,00 € | 2.190.000,00 € |
| A Valore della produzione | 547.500,00 € | 547.500,00 € | 547.500,00 € | 547.500,00 € | 2.190.000,00 € |
| Acquisti materie prime (30% di A) | 164.250,00 € | 164.250,00 € | 164.250,00 € | 164.250,00 € | 657.000,00 € |
| Canone di concessione onnicomprensivo | 17.191,30 € | 17.191,30 € | 17.191,30 € | 17.191,30 € | 68.765,20 € |
| Oneri per manutenzione ordinaria attrezzature | 3.000,00 € | 3.000,00 € | 3.000,00 € | 3.000,00 € | 12.000,00 € |
| Investimenti | € 10.000,00 | € 10.000,00 | € 10.000,00 | € 10.000,00 | 40.000,00 € |
| Costi personale | 118.352,64 € | 118.352,64 € | 118.352,64 € | 118.352,64 € | 473.410,56 € |
| B Costi della produzione | 312.793,94 € | 312.793,94 € | 312.793,94 € | 312.793,94 € | 1.251.175,76 € |
| Risultato operativo di A-B | 234.706,06 € | 234.706,06 € | 234.706,06 € | 234.706,06 € | 938.824,24 € |

| | |
|---|-----------------------|
| IMPORTO STIMATO DELLA CONCESSIONE PER LA DURATA DI ANNI 2 | € 1.095.000,00 |
| IMPORTO STIMATO DELLA CONCESSIONE PER LA DURATA DI ANNI 2 +2 | € 2.190.000,00 |
| IMPORTO STIMATO DELLA PROROGA TECNICA SEMESTRALE | € 273.750,00 |
| IMPORTO STIMATO COMPLESSIVO DELLA CONCESSIONE PER LA DURATA DI ANNI 4 +PROROGA TECNICA DI 6 MESI | € 2.463.750,00 |

Il prospetto economico è stato elaborato per 48 mesi.

In coerenza con quanto stabilito dal combinato degli artt. 37 e. 178 del D.Lgs 36/2023 e s.m.i. il prospetto prende in considerazione una platea iniziale di fruitori dei servizi oggetto della gara pari a 200 unità di personale per la caffetteria, 150 unità per la piccola ristorazione, prevedendo un fatturato annuo dei due servizi, non



considerando l'eventuale servizio di catering, nel primo anno pari a Euro 547.500,00.

I costi delle **materie prime** sono stati stimati per una percentuale pari a circa il 30% del costo del fatturato lordo annuo dei servizi oggetto della Concessione.

Nella voce **canone di concessione** sono stati ricompresi, oltre il canone di concessione calcolato in base alle quotazioni OMI del secondo semestre 2024, i consumi idrici legati al consumo di acqua per uso alimentare e relativo all'irrigazione del giardino, pulizie degli ambienti di lavoro e servizi igienici, i costi di energia elettrica con modalità forfettaria e altri servizi comuni forniti dall'Ateneo, nonché un corrispettivo forfettario per l'utilizzo dell'area esterna.

Costi attrezzature: considerato che non viene richiesto obbligatoriamente l'utilizzo di nuove attrezzature si è stimato un costo medio per la manutenzione ordinaria delle stesse.

ART. 6.2 - DESCRIZIONE DEGLI INVESTIMENTI

L'investimento iniziale necessario per svolgere l'attività è stato stimato in circa 40.000,00 euro, comprendente:

- I costi d'installazione delle attrezzature e degli impianti e degli arredi compresa l'area esterna, che sono tutti a carico del Concessionario, pari a 5.000 euro;
- I costi per le attrezzature (intese come stoviglie, posate, vari attrezzi da cucina e da bar), pari a 5.000 euro;
- I costi per gli impianti specifici dell'attività (intesi come frigoriferi, vetrine refrigeranti, vetrine riscaldate, lavastoviglie, macchine del caffè, cappe, allestimento bancone self-service), pari a 30.000.

ART. 7 - SPESE PER IL PERSONALE RISTORAZIONE

Nella tabella che segue sono state elaborate le previsioni di massima relative ai costi presunti per il personale da impiegare nel servizio di ristorazione. Per la quantificazione del costo orario del personale si è fatto riferimento alla tabella redatta dal Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali per la ristorazione collettiva e commerciale e turismo di cui al Decreto direttoriale n. 63 del 10.7.2025 relativa all'area territoriale della città di Palermo.

Per ogni addetto, la spesa per il personale è misurata tenendo conto della qualifica professionale e delle ore di servizio svolte complessivamente nell'anno. Le figure previste in dettaglio sono:

- Per il servizio di bar/caffetteria sono previste 2 figure di livello 5 presenti per l'intero orario di apertura della buvette, cioè dalle 7:30 alle 19:30 dal lunedì al venerdì da articolare in turni;
- Per il servizio di ristorazione, dal lunedì al venerdì sono previsti due addetti di categoria 5 che coprono la fascia oraria 12:30 – 15.30;
- Per il servizio di catering a richiesta dovranno essere assicurate tre risorse di cui una di livello 2 con il ruolo di responsabile di evento e due di livello 5, che non sono calcolate nel presente piano finanziario, stante l'eventualità del servizio in parola.

Non sono incluse le spese per il personale per gli orari al di fuori di quelli d'esercizio sopra descritti.

| Qualifica Personale | livello | ore/sett | ore annue | €/ora | costo annuo |
|---------------------|---------|----------|-----------|-----------|-------------|
| addetto | 5 | 42 | 2016 | € 20,07 € | 41.731,20 € |
| addetto | 5 | 42 | 2016 | € 20,07 € | 41.731,20 € |



| | | | | | |
|------------|---|----|-----|-----------|---------------------|
| addetto | 5 | 15 | 720 | € 20,07 € | 14.450,40 € |
| addetto | 5 | 15 | 720 | € 20,07 € | 14.450,40 € |
| addetto | 7 | 10 | 480 | € 17,77 € | 8.529,60 € |
| TOT | | | | | 118.352,64 € |

ART. 8 - 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 del servizio, nonché dal numero degli utenti del servizio.

Esse non impegnano in alcun modo l'Università e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione del servizio.

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 incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio, sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario stesso.

Al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'offerta in sede di gara, 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 piano economico finanziario di massima elaborato dall'Università 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 ai concorrenti viene chiesto di presentare, a corredo dell'offerta in sede di gara, il proprio piano economico finanziario.