

Scheda Punti Ristoro LOTTO 1 Area Giuliana
OSPEDALE DI CATTINARA

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1) SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO

Il Concessionario deve gestire i locali concessi in uso assicurando all'utenza il **servizio di somministrazione di alimenti e bevande** nei termini di seguito specificati, a integrazione di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

Nello svolgimento del servizio dovrà essere altresì assicurato il **pasto alternativo per il personale dipendente ASUGI**:

Il Concessionario si impegna a somministrare un pasto (consistente in uno dei menù descritti nel Capitolato Tecnico) all'importo indicato nel "listino prezzi vincolato" sottoriportato con addebito del relativo costo ad ASUGI.

Il Concessionario fornirà il pasto previa presentazione del ticket rilasciato dal lettore badge dalle ore 12.00 alle ore 16.00, il quale dà diritto alla prestazione, ed è valido per la sola giornata di consumazione del pasto.

Il Concessionario ha il divieto di accettare da parte del dipendente ticket cumulativi.

In situazioni di eccezioni per chi nella giornata non è in possesso del badge, sarà a disposizione un modulo che dovrà contenere i seguenti dati: nome e cognome, struttura di appartenenza del dipendente, motivazione dell'omesso utilizzo del badge, orario, tutti i dati devono essere chiaramente leggibili.

È obbligo del Concessionario consegnare mensilmente tutte le pezze di appoggio originali (scontrini rilasciati dal lettore badge), compresi i moduli firma, al DEC o a chi da lui indicato.

2) SERVIZIO DI VENDITA GIORNALI (EDICOLA) E ARTICOLI DI PRIMA NECESSITÀ

Nei locali concessi in uso per il servizio bar, il Concessionario deve riservare uno spazio anche alla vendita di giornali (edicola), e di articoli di prima necessità per gli utenti (pazienti, visitatori e personale) del P.O. di Cattinara, secondo quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

I quotidiani, le riviste e gli altri articoli consentiti potranno essere venduti anche presso i reparti previo accordo sulle modalità con la S.C. Direzione Medica.

3) PRESTAZIONI ACCESSORIE:

• FORNITURA DI ARREDI E DI ATTREZZATURE

Gli arredi e le attrezzature sono di proprietà del Concessionario uscente e pertanto i locali verranno consegnati privi di ogni arredo/allestimento/attrezzatura. Sarà cura e completamente a carico dell'aggiudicatario predisporre l'allestimento completo e funzionante dei locali e delle aree messi a disposizione ai fini dell'attività oggetto della concessione.

Si stima che l'investimento per la fornitura dei nuovi arredi e delle attrezzature è pari ad € 160.000,00

La stima è stata fatta mediante un costo parametrico pari a 800,00 € mq moltiplicato per la superficie dell'area bar messa a disposizione del concessionario.

• PROGETTAZIONE DEI LAVORI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA EDILE-IMPIANTISTICA

I locali, già concessi in uso al Concessionario uscente, necessitano di opere di manutenzione straordinaria di natura strutturale, edile ed impiantistica che dovranno essere progettati secondo quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023.

INCIDENZA DELLE CATEGORIE SUL COSTO NETTO			
Descrizione	Grado di Complessità G	Importo Lavori Stimato (compresi O.S.)	Oneri di Progettazione
Poliambulatori, Ospedali, Istituti di Ricerca, Centri di Riabilitazione, Poli Scolastici, Università, Accademie, Istituti di Ricerca Universitaria	1,20	€ 210.000,00	€ 26.617,54
TOTALE		€ 210.000,00	

Il costo a carico del concessionario è stimato pertanto in **€ 33.772,33** comprensivi degli oneri previdenziali e dell'IVA.

Restano, inoltre, a carico del concessionario tutti gli oneri relativi all'ottenimento dei pareri e dei titoli abilitativi necessari.

- **ESECUZIONE DEI LAVORI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA EDILE-IMPIANTISTICA**

Si stima che l'investimento per l'esecuzione dei lavori di manutenzione straordinaria edile ed impiantistica è pari a **210.000,00 €** comprensivi degli oneri per la sicurezza IVA esclusa. La stima è stata fatta mediante un costo parametrico pari a 700,00 € mq moltiplicato per la superficie messa a disposizione del concessionario.

Il costo parametrico è stato valutato in base ad una ricerca di mercato in funzione alla destinazione d'uso e alle superfici dei locali che verranno consegnati.

Il Concedente corrisponderà al concessionario per l'esecuzione dei lavori un **contributo pubblico pari ad € 90.000,00 IVA inclusa** per i lavori di adeguamento strutturale, di rifacimento della pavimentazione e dei servizi igienici ad uso del personale dell'aggiudicatario così come desumibile dal computo metrico estimativo allegato alla relazione tecnica.

Resta a carico del concessionario la richiesta di una nuova utenza elettrica (POD fisico o virtuale). La richiesta prima dell'invio dovrà essere controfirmata dal concedente ed una volta ottenuto il POD, il concessionario dovrà comunicarlo al concedente.

I lavori impiantistici, qualora non presenti, di predisposizione della linea elettrica generale di alimentazione dei locali, della linea generale di adduzione idrica e di quella di scarico restano a carico del concedente.

L'eventuale spostamento delle predisposizioni impiantistiche già esistenti dovranno essere concordate con il concedente e restano a carico del concessionario.

4) **PRESTAZIONI AGGIUNTIVE EXTRA CANONE**

Il Concessionario deve garantire le seguenti prestazioni extra canone, nei termini di seguito descritti:

Servizio di buffet

Su richiesta e secondo le indicazioni di ASUGI, il Concessionario si impegna a presentare in tempo utile il preventivo per il servizio di buffet per occasioni particolari (es. convegni, inaugurazioni, ecc.).

Tale preventivo è una proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'ASUGI, che sarà libera di accettarlo o meno.

In caso di accettazione, le modalità di effettuazione del servizio e il costo verranno concordati di volta in volta con l'ASUGI e corrisposti con affidamenti al di fuori dell'appalto.

LOCALI CONCESSI IN USO

ASUGI mette a disposizione i locali di mq 300mq al piano terra, piastra L2, dell'Ospedale Cattinara di Trieste, che comprendono ingresso, bar, bagni, depositi cucina e pizzeria. Per i dettagli relativi agli spazi in concessione si rimanda al documento denominato Relazione Tecnica Bar Cattinara e alla mappa in allegato all'avviso pubblico.

ORARIO E GIORNI DI APERTURA

Il servizio deve essere assicurato agli utenti nel rispetto dei seguenti orari di apertura:

dal lunedì al venerdì	6,00 – 18,00
sabato – domenica e festivi	7,00 – 16,00

Tali informazioni sono indicative e non dovranno ritenersi vincolanti per ASUGI che potrà insindacabilmente modificare i periodi e gli orari di apertura della sede in funzione delle proprie esigenze. Gli orari effettivi di apertura devono comunque essere concordati dal Concessionario con il DEC, anche in base alle esigenze della sede ospedaliera.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, per proprie esigenze e senza alcun compenso per il Concessionario, l'ampliamento/riduzione degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi. Nel corso del mese delle festività natalizie il Concessionario può chiedere, in accordo con il DEC, sulla base delle esigenze dell'ASUGI e coerentemente con il calendario di interruzione dei servizi presso le sedi:

- periodi di chiusura al pubblico;
- eventuali periodi di interruzione dell'orario, precedenti o successivi ai periodi di chiusura.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario del servizio bar devono essere comunque programmati in anticipo e autorizzati dal DEC.

SPESE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

descrizione	descrizione specifiche
manutenzione	Sono a carico del Concessionario le seguenti attività: • costi delle attività manutentive ordinarie dei locali; • attività manutentive ordinarie di impianti ed attrezzature, anche di proprietà dell'Ente; • Differenza dei costi dell'intervento di manutenzione straordinaria non coperti dal contributo pubblico.
acqua	Per tali consumi il gestore verserà un importo forfettario come di seguito indicato: -Rimborso acqua fredda/energia elettrica: € 28.000/annui -Rimborso riscaldamento/condizionamento: € 15.000/annui
energia elettrica	
riscaldamento	
condizionamento	La stima è stata effettuata in base ai consumi per l'anno 2023 (1° quadrimestre).
Rifiuti	Il concessionario utilizzerà il Sistema di raccolta differenziata del Comune presso cui espleterà il servizio ,tenendo conto delle sue

	direttive utilizzando cassonetti pubblici separati da quelli di ASUGI. Per es. Per i seguenti rifiuti: CODICE CER 15 01 07 "imballaggi in vetro" CODICE CER 15 01 01 "imballaggi in carta e cartone" CODICE CER 15 01 02 "imballaggi in plastica" CODICE CER 20 03 01 "rifiuti urbani non differenziati" CODICE CER 20 01 08 "rifiuti biodegradabili di cucine e mense" (UMIDO) CODICE CER 20 01 01 "carta e cartone non da imballaggi" anche nel rispetto delle previsioni del gestore del servizio pubblico locale, adeguandosi ai calendari di raccolta. Si precisa che i rifiuti così identificati saranno ritirati e smaltiti dal soggetto all'uopo incaricato (ACEGAS per la Provincia di Trieste o ISAMBIENTE per la Provincia di Gorizia). TARI a carico della ditta contraente per la gestione di rifiuti. La gestione di ogni altro tipo di rifiuto sarà a carico esclusivo del Concessionario (es. oli e grassi alimentari esausti).
utenze telefoniche/internet	Il concessionario dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese all'utenza Telefonica e rete internet.
altro	Restano a carico del concedente eventuali linee di alimentazione generale elettrica a seguito della richiesta del POD (fisico o virtuale) e la predisposizione degli allacciamenti idrici e degli scarichi qualora non esistenti. Eventuali spostamenti, da concordare e realizzare secondo le indicazioni dell'Area Tecnica di ASUGI.

SPECIFICHE SUL CANONE

Il Concessionario è tenuto a versare ad ASUGI il canone annuale di concessione, da corrispondersi in rate trimestrali, il cui pagamento deve essere effettuato, con bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, con invio del documento di pagamento al DEC.

Il canone richiesto per l'affidamento in concessione del presente Punto Ristoro è pari a € 165.000,00/anno oggetto a rialzo in sede di offerta.

Unitamente al canone saranno fatturati anche trimestralmente (o come diversamente indicato da ASUGI) gli importi dovuti per il riscaldamento/condizionamento e l'importo per i consumi elettrici ed idrici.

LISTINO PREZZI VINCOLATO

Per le tipologie di alimenti e bevande indicati, il Concessionario si impegna a osservare nella esecuzione del servizio il seguente "listino prezzi vincolato"*:

categoria	caratteristiche	prezzo cadauno €
caffè espresso		1,30
caffè decaffeinato		1,40
caffè d'orzo		1,50

cappuccino		1,70
latte freddo o caldo in bicchiere		1,30
the, camomilla		2,20
infusi		2,75
bibita in lattina	33 cl	1,80
spremuta di agrumi freschi		3,85
acqua minerale (naturale o frizzante)	0,5 lt	1,40
succhi di frutta in bottiglia	20 cl	2,80
lieviti freschi farciti (es. brioches, cornetti, krapfen)	80/90 gr	1,40
paste assortite (es. biscotti brasiliani)		1,40
panino farcito	100 gr(di cui farcitura 70 gr)	4,40
toast		3,50
tramezzino farcito		2,00
piadina farcita		3,30
Primo piatto		6,60
Insalatona		5,00
PASTO SOSTITUTIVO DIPENDENTI (valore del pasto IVA 4% esclusa)		5,16

***Ai dipendenti dell'ASUGI, ai dipendenti dell'Università ed agli studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia dovrà essere applicato uno sconto di almeno il 10% sui prezzi di listino (esclusi i prodotti da banco).**

ELEMENTI UTILI PER VALUTARE IL BACINO DI UTENZA POTENZIALE E ALTRI DATI

I dati forniti sono stimati e da ritenersi puramente presunti e non vincolanti:

elementi utili	numero medio stimato o altri dati utili
numero dipendenti in sede	2046 (al 31/12/2022)
Prestazioni ambulatoriali media mensile*	82.516
Accessi ricoveri Day Hospital media mensile*	683
Accessi ricoveri ordinari media mensile*	1.928
N° posti letto media mensile*	527
presenza di mensa aziendale nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI
presenza di distributori automatici nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI
presenza di altri punti di ristoro nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	NO
fatturato annuo stimato derivante dalla concessione (media fatturato anni 2018-2019-proiezione 2023 (esclusi anni di incidenza Covid-19)	€ 1.104.556,30

**periodo di riferimento giugno 2022-luglio 2023*

PERSONALE

Si informa, inoltre, che il personale del Concessionario uscente attualmente impiegato è di 17 addetti così inquadrati:

- n. 8 baristi - 5[^] livello - part time - scatti anzianità 0 - totale ore settimanali h. 174
- n. 8 commis di bar - 6[^] livello - part time - scatti anzianità 0 - totale ore settimanali h. 187
- n. 1 capo barista - 3[^] livello (categoria protetta) - full time - totale ore settimanali h. 40

CCNL – pubblici esercizi ristorazione commercio e turismo

La stima del costo del personale riportata nel successivo PEF è stata fatta sulla base della tabella retributiva in vigore con riferimento al CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Confcommercio) - pubblici esercizi minori per la categoria interessata, rapportata con il PEF trasmesso dall'attuale concessionario.

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1) SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO

Il Concessionario deve gestire i locali concessi in uso assicurando all'utenza il **servizio di somministrazione di alimenti e bevande** nei termini di seguito specificati, a integrazione di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

Nello svolgimento del servizio dovrà essere altresì assicurato il **pasto alternativo per il personale dipendente ASUGI**:

Il Concessionario si impegna a somministrare un pasto (consistente in uno dei menù descritti nel Capitolato Tecnico) all'importo indicato nel "listino prezzi vincolato" sottoriportato con addebito del relativo costo ad ASUGI.

Il Concessionario fornirà il pasto previa presentazione del ticket rilasciato dal lettore badge dalle ore 12.00 alle ore 16.00, il quale dà diritto alla prestazione, ed è valido per la sola giornata di consumazione del pasto.

Il Concessionario ha il divieto di accettare da parte del dipendente ticket cumulativi.

In situazioni di eccezioni per chi nella giornata non è in possesso del badge, sarà a disposizione un modulo che dovrà contenere i seguenti dati: nome e cognome, struttura di appartenenza del dipendente, motivazione dell'omesso utilizzo del badge, orario, tutti i dati devono essere chiaramente leggibili.

È obbligo del Concessionario consegnare mensilmente tutte le pezze di appoggio originali (scontrini rilasciati dal lettore badge), compresi i moduli firma, al DEC o a chi da lui indicato.

2) SERVIZIO DI VENDITA GIORNALI (EDICOLA) E ARTICOLI DI PRIMA NECESSITÀ

Nei locali concessi in uso per il servizio bar, il Concessionario deve riservare uno spazio anche alla vendita di giornali (edicola), di articoli di prima necessità per gli utenti (pazienti, visitatori e personale) del P.O. Ospedale Maggiore, secondo quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

I quotidiani, le riviste e gli altri articoli consentiti potranno essere venduti anche presso i reparti previo accordo sulle modalità con la S.C. Direzione Medica.

3) PRESTAZIONI ACCESSORIE:

• FORNITURA DI ARREDI E DI ATTREZZATURE

Il Concessionario deve provvedere –con oneri a proprio carico– alla progettazione, fornitura e installazione di nuovi arredi fissi e nuove attrezzature nei locali concessi, funzionali alla corretta esecuzione della concessione.

Si stima che l'investimento per la fornitura dei nuovi arredi e delle attrezzature è pari ad € 50.000,00.

La stima è stata fatta mediante un costo parametrico pari a 800,00 € mq moltiplicato per la superficie messa a disposizione del concessionario.

• PROGETTAZIONE DEI LAVORI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA EDILE-IMPIANTISTICA

I locali, finora utilizzati con altra destinazione d'uso, necessitano di opere di manutenzione straordinaria di natura edile ed impiantistica che dovranno essere progettati secondo quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023.

INCIDENZA DELLE CATEGORIE SUL COSTO NETTO			
Descrizione	Grado di Complessità G	Importo Lavori Stimato (compresi O.S.)	Oneri di Progettazione
Poliambulatori, Ospedali, Istituti di Ricerca, Centri di Riabilitazione, Poli Scolastici, Università, Accademie, Istituti di Ricerca Universitaria	1,20	€ 75.000,00	€ 12.957,56
TOTALE		€ 75.000,00	

Il costo a carico del concessionario è stimato pertanto in **€ 16.440,55** comprensivi degli oneri previdenziali e dell'IVA.

Restano, inoltre, a carico del concessionario tutti gli oneri relativi all'ottenimento dei pareri e dei titoli abilitativi necessari.

- **ESECUZIONE DEI LAVORI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA EDILE ED IMPIANTISTICA**

Si stima che l'investimento per l'esecuzione dei lavori di manutenzione straordinaria edile ed impiantistica è pari a **75.000,00 €** comprensivi degli oneri per la sicurezza IVA esclusa. La stima è stata fatta mediante un costo parametrico pari a 1.200,00 € mq moltiplicato per la superficie messa a disposizione del concessionario considerando che i locali rientrano in un immobile sottoposto a vincolo monumentale ai sensi del D.Lgs. 42/2004.

Il costo parametrico è stato valutato in base ad una ricerca di mercato in funzione alla destinazione d'uso e alle superfici dei locali che verranno consegnati.

Non è previsto alcun contributo pubblico per gli interventi stimati.

Resta a carico del concessionario la richiesta di una nuova utenza elettrica (POD fisico o virtuale). La richiesta prima dell'invio dovrà essere controfirmata dal concedente ed una volta ottenuto il POD, il concessionario dovrà comunicarlo al concedente.

I lavori impiantistici, qualora non presenti, di predisposizione della linea elettrica generale di alimentazione dei locali, della linea generale di adduzione idrica e di quella di scarico restano a carico del concedente.

L'eventuale spostamento delle predisposizioni impiantistiche già esistenti dovranno essere concordate con il concedente e restano a carico del concessionario.

4) **PRESTAZIONI AGGIUNTIVE EXTRA CANONE**

Il Concessionario deve garantire le seguenti prestazioni extra canone, nei termini di seguito descritti:

Servizio di buffet

Su richiesta e secondo le indicazioni di ASUGI, il Concessionario si impegna a presentare in tempo utile il preventivo per il servizio di buffet per occasioni particolari (es. convegni, inaugurazioni, ecc.).

Tale preventivo è una proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'ASUGI, che sarà libera di accettarlo o meno.

In caso di accettazione, le modalità di effettuazione del servizio e il costo verranno concordati di volta in volta con l'ASUGI e corrisposti con affidamenti al di fuori dell'appalto.

LOCALI CONCESSI IN USO

ASUGI mette a disposizione il locale di 63 mq sito al piano terra dell'Ospedale Maggiore di Trieste, con

eventuale posteggio su piazza dell'Ospitale.

Per i dettagli relativi agli spazi in concessione si rimanda al documento denominato Relazione Tecnica Bar Maggiore e alla mappa in allegato all'avviso pubblico.

ORARIO E GIORNI DI APERTURA

Il servizio deve essere assicurato agli utenti nel rispetto dei seguenti orari di apertura:

dal lunedì al venerdì	6,00 – 18,00
sabato – domenica e festivi	7,00 – 13.00

Tali informazioni sono indicative e non dovranno ritenersi vincolanti per ASUGI che potrà insindacabilmente modificare i periodi e gli orari di apertura della sede in funzione delle proprie esigenze. Gli orari effettivi di apertura devono comunque essere concordati dal Concessionario con il DEC, anche in base alle esigenze della sede ospedaliera.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, per proprie esigenze e senza alcun compenso per il Concessionario, l'ampliamento/riduzione degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi. Nel corso del mese delle festività natalizie il Concessionario può chiedere, in accordo con il DEC, sulla base delle esigenze dell'ASUGI e coerentemente con il calendario di interruzione dei servizi presso le sedi:

- periodi di chiusura al pubblico;
- eventuali periodi di interruzione dell'orario, precedenti o successivi ai periodi di chiusura.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario del servizio bar devono essere comunque programmati in anticipo e autorizzati dal DEC.

SPESE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

descrizione	descrizione specifiche
manutenzione	Sono a carico del Concessionario: • costi delle attività manutentive ordinarie dei locali; • attività manutentive ordinarie di impianti ed attrezzature, anche di proprietà dell'Ente; • la totalità dei costi dell'intervento di manutenzione straordinaria.
acqua	Per tali consumi il gestore verserà un importo forfettario (stimato) come di seguito indicato: -Rimborso acqua fredda/energia elettrica: € 9.000/annui -Rimborso riscaldamento/condizionamento: € 5.000/annui
energia elettrica	
riscaldamento	
condizionamento	
rifiuti	Il concessionario utilizzerà il Sistema di raccolta differenziata del commune presso cui espleterà il servizio ,tenendo conto delle sue direttive utilizzando cassonetti pubblici separati da quelli di ASUGI Per es. Per i seguenti rifiuti: CODICE CER 15 01 07 "imballaggi in vetro" CODICE CER 15 01 01 "imballaggi in carta e cartone" CODICE CER 15 01 02 "imballaggi in plastica" CODICE CER 20 03 01 "rifiuti urbani non differenziati"

	CODICE CER 20 01 08 "rifiuti biodegradabili di cucine e mense" (UMIDO) CODICE CER 20 01 01 "carta e cartone non da imballaggi anche nel rispetto delle previsioni del gestore del servizio pubblico locale, adeguandosi ai calendari di raccolta. Si precisa che i rifiuti così identificati saranno ritirati e smaltiti da soggetto all'uopo incaricato (ACEGAS per la Provincia di Trieste o ISAMBIENTE per la Provincia di Gorizia): TARI a carico della ditta contraente per la gestione di rifiuti . La gestione di ogni altro tipo di rifiuto sarà a carico esclusivo del Concessionario (es. oli e grassi alimentari esausti).
utenze telefoniche/internet	Il concessionario dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese all'utenza telefonica e rete internet.
altro	Restano a carico del concedente eventuali linee di alimentazione generale elettrica a seguito della richiesta del POD (fisico o virtuale) e la predisposizione degli allacciamenti idrici e degli scarichi qualora non esistenti. Evetuali spostamenti, da concordare e realizzare secondo le indicazioni dell'Area Tecnica di ASUGI.

SPECIFICHE SUL CANONE

Il Concessionario è tenuto a versare ad ASUGI il canone annuale di concessione, da corrispondersi in rate trimestrali, il cui pagamento deve essere effettuato, con bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, con invio del documento di pagamento al DEC.

Il canone richiesto per l'affidamento in concessione del presente Punto Ristoro è pari a € 52.500,00/anno oggetto a rialzo in sede di offerta.

Unitamente al canone saranno fatturati anche trimestralmente (o come diversamente indicato da ASUGI) gli importi dovuti per il riscaldamento/condizionamento e l'importo per i consumi elettrici ed idrici.

LISTINO PREZZI VINCOLATO

Per le tipologie di alimenti e bevande indicati, il Concessionario si impegna a osservare nella esecuzione del servizio il seguente "listino prezzi vincolato"*:

categoria	caratteristiche	prezzo cadauno €
caffè espresso		1,30
caffè decaffeinato		1,40
caffè d'orzo		1,50
cappuccino		1,70
latte freddo o caldo in bicchiere		1,30
the, camomilla		2,20
infusi		2,75
bibita in lattina	33 cl	1,80
spremuta di agrumi freschi		3,85
acqua minerale (naturale o frizzante)	0,5 lt	1,40

succhi di frutta in bottiglia	20 cl	2,80
lieviti freschi farciti (es. brioches, cornetti, krapfen)	80/90 gr	1,40
paste assortite (es. biscotti brasiliani)		1,40
panino farcito	100 gr(di cui farcitura 70 gr)	4,40
toast		3,50
tramezzino farcito		2,00
piadina farcita		3,30
Primo piatto		6,60
Insalatona		5,00
PASTO SOSTITUTIVO DIPENDENTI (valore del pasto IVA 4% esclusa)		5,16

***Ai dipendenti dell'ASUGI, ai dipendenti dell'Università ed agli studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia dovrà essere applicato uno sconto di almeno il 10% sui prezzi di listino (esclusi i prodotti da banco).**

ELEMENTI UTILI PER VALUTARE IL BACINO DI UTENZA POTENZIALE E ALTRI DATI

I dati forniti sono stimati e da ritenersi puramente presunti e non vincolanti:

elementi utili	numero medio stimato o altri dati utili
numero dipendenti in sede	864 (al 31/12/2022)
Prestazioni ambulatoriali media mensile*	457.022
Accessi ricoveri Day Hospital media mensile*	884
Accessi ricoveri ordinari media mensile*	224
N° posti letto media mensile*	107
presenza di mensa aziendale nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI
presenza di distributori automatici nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI
presenza di altri punti di ristoro nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	NO
fatturato annuo stimato derivante dalla concessione	€ 350.000,00

PERSONALE

La stima del costo del personale riportata nel successivo PEF si riferisce alle ore di lavoro previste per n. 5 figure professionali coinvolte nell'erogazione dei servizi con riferimento al CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Confcommercio) - pubblici esercizi minori per la categoria interessata.

OGGETTO DELLA CONCESSIONE

5) SERVIZIO DI GESTIONE DEL PUNTO RISTORO

Il Concessionario deve gestire i locali concessi in uso assicurando all'utenza il **servizio di somministrazione di alimenti e bevande** nei termini di seguito specificati, a integrazione di quanto previsto nel Capitolato Tecnico, negli atti di gara e di quanto sarà offerto.

Nello svolgimento del servizio dovrà essere altresì assicurato il **pasto alternativo per il personale dipendente ASUGI**:

Il Concessionario si impegna a somministrare un pasto (consistente in uno dei menù descritti nel Capitolato Tecnico) all'importo indicato nel "listino prezzi vincolato" sottoriportato con addebito del relativo costo ad ASUGI.

Il Concessionario fornirà il pasto previa presentazione del ticket rilasciato dal lettore badge dalle ore 12.00 alle ore 15.00, il quale dà diritto alla prestazione, ed è valido per la sola giornata di consumazione del pasto.

Il Concessionario ha il divieto di non accettare da parte del dipendente ticket cumulativi.

In situazioni di eccezioni per chi nella giornata non è in possesso del badge, sarà a disposizione un modulo che dovrà contenere i seguenti dati: nome e cognome, struttura di appartenenza del dipendente, motivazione dell'omesso utilizzo del badge, orario, tutti i dati devono essere chiaramente leggibili.

È obbligo del Concessionario consegnare mensilmente tutte le pezze di appoggio originali (scontrini rilasciati dal lettore badge), compresi i moduli firma, al DEC o a chi da lui indicato.

6) PRESTAZIONI ACCESSORIE:

• FORNITURA DI ARREDI E DI ATTREZZATURE

Gli arredi e le attrezzature sono di proprietà del Concessionario uscente e pertanto i locali verranno consegnati privi di ogni arredo/allestimento/attrezzatura. Sarà cura e completamente a carico dell'aggiudicatario predisporre l'allestimento completo e funzionante dei locali e delle aree messi a disposizione ai fini dell'attività oggetto della concessione.

Si stima che l'investimento per la fornitura dei nuovi arredi e delle attrezzature è pari ad € 36.800,00.

La stima è stata fatta mediante un costo parametrico pari a 800,00 € mq moltiplicato per la superficie dell'area bar.

• PROGETTAZIONE DEI LAVORI DI MANUTENZIONE STRAORDINARIA EDILE-IMPIANTISTICA

Non previsti.

In merito alle spese necessarie per il riammodernamento del bar aziendale, l'Amministrazione ritiene di ipotizzare congruo, un costo complessivo di € 10.000,00.

Resta a carico del concessionario la richiesta di una nuova utenza elettrica (POD fisico o virtuale). La richiesta prima dell'invio dovrà essere controfirmata dal concedente ed una volta ottenuto il POD, il concessionario dovrà comunicarlo al concedente.

I lavori impiantistici, qualora non presenti, di predisposizione della linea elettrica generale di alimentazione dei locali, della linea generale di adduzione idrica e di quella di scarico restano a carico del concedente.

L'eventuale spostamento delle predisposizioni impiantistiche già esistenti dovranno essere concordate con il concedente e restano a carico del concessionario.

7) PRESTAZIONI AGGIUNTIVE EXTRA CANONE

Il Concessionario deve garantire le seguenti prestazioni extra canone, nei termini di seguito descritti:

Servizio di buffet

Su richiesta e secondo le indicazioni di ASUGI, il Concessionario si impegna a presentare in tempo utile il preventivo per il servizio di buffet per occasioni particolari (es. convegni, inaugurazioni, ecc.).

Tale preventivo è una proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'ASUGI, che sarà libera di accettarlo o meno.

In caso di accettazione, le modalità di effettuazione del servizio e il costo verranno concordati di volta in volta con l'ASUGI e corrisposti con affidamenti al di fuori dell'appalto.

LOCALI CONCESSI IN USO

ASUGI mette a disposizione i locali di mq 66 posti al secondo piano della palazzina per uffici di via del Farneto 3 a Trieste che comprendono cucina, area bar e ufficio. Per i dettagli relativi agli spazi in concessione si rimanda al documento denominato Relazione Tecnica Bar Farneto e alla mappa in allegato all'avviso pubblico.

ORARIO E GIORNI DI APERTURA

Il servizio deve essere assicurato agli utenti nel rispetto dei seguenti orari di apertura:

dal lunedì al venerdì	7,30 – 15,00
sabato – domenica e festivi	CHIUSO

Tali informazioni sono indicative e non dovranno ritenersi vincolanti per ASUGI che potrà insindacabilmente modificare i periodi e gli orari di apertura della sede in funzione delle proprie esigenze. Gli orari effettivi di apertura devono comunque essere concordati dal Concessionario con il DEC, anche in base alle esigenze della sede ospedaliera.

L'Amministrazione si riserva di chiedere, per proprie esigenze e senza alcun compenso per il Concessionario, l'ampliamento/riduzione degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi. Nel corso del mese delle festività natalizie il Concessionario può chiedere, in accordo con il DEC, sulla base delle esigenze dell'ASUGI e coerentemente con il calendario di interruzione dei servizi presso le sedi:

- periodi di chiusura al pubblico;
- eventuali periodi di interruzione dell'orario, precedenti o successivi ai periodi di chiusura.

Tutti i periodi di chiusura e/o riduzione dell'orario del servizio bar devono essere comunque programmati in anticipo e autorizzati dal DEC.

SPESE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

descrizione	descrizione specifiche
manutenzione	Sono a carico del Concessionario le seguenti attività: • costi delle attività manutentive ordinarie dei locali; • attività manutentive ordinarie di impianti ed attrezzature.
acqua	Per tali consumi il gestore verserà un importo stimato come di seguito indicato: -Importo energia elettrica/acqua: € 5.000,00/annui La stima è stata effettuata in base ai consumi per l'anno 2022.
energia elettrica	
riscaldamento	
condizionamento	
Rifiuti	Il concessionario utilizzerà il Sistema di raccolta differenziata del Comune presso cui espleterà il servizio ,tenendo conto delle sue direttive utilizzando cassonetti pubblici separati da quelli di ASUGI. Per es. Per i seguenti rifiuti: CODICE CER 15 01 07 "imballaggi in vetro" CODICE CER 15 01 01 "imballaggi in carta e cartone" CODICE CER 15 01 02 "imballaggi in plastica" CODICE CER 20 03 01 "rifiuti urbani non differenziati" CODICE CER 20 01 08 "rifiuti biodegradabili di cucine e mense" (UMIDO) CODICE CER 20 01 01 "carta e cartone non da imballaggi" anche nel rispetto delle previsioni del gestore del servizio pubblico locale, adeguandosi ai calendari di raccolta. Si precisa che i rifiuti così identificati saranno ritirati e smaltiti dal soggetto all'uopo incaricato (ACEGAS per la Provincia di Trieste o ISAMBIENTE per la Provincia di Gorizia). TARI a carico della ditta contraente per la gestione di rifiuti. La gestione di ogni altro tipo di rifiuto sarà a carico esclusivo del Concessionario (es. oli e grassi alimentari esausti).
utenze telefoniche/internet	Il concessionario dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese all'utenza Telefonica e rete internet.
altro	Restano a carico del concedente eventuali linee di alimentazione generale elettrica a seguito della richiesta del POD (fisico o virtuale) e la predisposizione degli allacciamenti idrici e degli scarichi qualora non esistenti. Eventuali spostamenti, da concordare e realizzare secondo le indicazioni dell'Area Tecnica di ASUGI.

SPECIFICHE SUL CANONE

Il Concessionario è tenuto a versare ad ASUGI il canone annuale di concessione, da corrispondersi in rate trimestrali, il cui pagamento deve essere effettuato, con bonifico bancario entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, con invio del documento di pagamento al DEC.

Il canone richiesto per l'affidamento in concessione del presente Punto Ristoro è pari ad € 9.000,00/anno oggetto a rialzo in sede di offerta.

Unitamente al canone saranno fatturati anche trimestralmente (o come diversamente indicato da ASUGI) gli importi dovuti per il riscaldamento/condizionamento e l'importo per i consumi elettrici ed idrici.

LISTINO PREZZI VINCOLATO

Per le tipologie di alimenti e bevande indicati, il Concessionario si impegna a osservare nella esecuzione del servizio il seguente "listino prezzi vincolato"*:

categoria	caratteristiche	prezzo cadauno €
caffè espresso		1,30
caffè decaffeinato		1,40
caffè d'orzo		1,50
cappuccino		1,70
latte freddo o caldo in bicchiere		1,30
the, camomilla		2,20
infusi		2,75
bibita in lattina	33 cl	1,80
spremuta di agrumi freschi		3,85
acqua minerale (naturale o frizzante)	0,5 lt	1,40
succhi di frutta in bottiglia	20 cl	2,80
lieviti freschi farciti (es. brioches, cornetti, krapfen)	80/90 gr	1,40
paste assortite (es. biscotti brasiliani)		1,40
panino farcito	100 gr(di cui farcitura 70 gr)	4,40
toast		3,50
tramezzino farcito		2,00
piadina farcita		3,30
Primo piatto		6,60
Insalatona		5,00
PASTO SOSTITUTIVO DIPENDENTI (valore del pasto IVA 4% esclusa)		5,16

***Ai dipendenti dell'ASUGI, ai dipendenti dell'Università ed agli studenti della Facoltà di Medicina e Chirurgia dovrà essere applicato uno sconto di almeno il 10% sui prezzi di listino (esclusi i prodotti da banco).**

ELEMENTI UTILI PER VALUTARE IL BACINO DI UTENZA POTENZIALE E ALTRI DATI

I dati forniti sono stimati e da ritenersi puramente presunti e non vincolanti:

elementi utili	numero medio stimato o altri dati utili
numero dipendenti in sede	267 (al 31/12/2022)
presenza di mensa aziendale nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI
presenza di distributori automatici nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	SI
presenza di altri punti di ristoro nell'ambito della stessa struttura ospedaliera	NO
fatturato annuo stimato derivante dalla concessione (media fatturato anni 2019-2022- I° quadrimestre 2023 (esclusi anni di incidenza Covid-19)	€ 60.000,00

PERSONALE

La stima del costo del personale riportata nel successivo PEF si riferisce alle ore di lavoro previste per 1 figura professionale coinvolta nell'erogazione dei servizi con riferimento al CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Confcommercio) - pubblici esercizi minori per la categoria interessata.

REFERENTE PER IL SOPRALLUOGO PER I PUNTI RISTORO LOTTO 1 AREA GIULIANA

Sig.ra Lorella Giberna – lorella.giberna@asugi.sanita.fvg.it

PIANO ECONOMICO FINANZIARIO DI MASSIMA

Il seguente PEF mostra la sostenibilità economico-finanziaria della concessione secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Il prospetto riepilogativo contiene le principali voci di ricavi e costi stimati generati dalla gestione del servizio oggetto della concessione. Si tratta pertanto di dati stimati che hanno un valore meramente indicativo, non vincolano l'Amministrazione e non costituiscono una garanzia di introiti per il concessionario, il quale assume

Oneri finanziari (-)	19.331,33 €	16.489,29 €	13.505,14 €	10.371,79 €	7.081,77 €	3.627,25 €	70.406,57 €
EBT/RAI (Risultato ante imposte)	€ 27.279,90	€ 24.943,24	€ 22.707,25	€ 20.578,71	€ 18.564,74	€ 16.672,84	€ 130.746,68

EBT/RAI (Risultato ante imposte)		27.279,90 €	24.943,24 €	22.707,25 €	20.578,71 €	18.564,74 €	16.672,84 € €	130.746,68						
Ammortamenti Ospedale di Cattinara		66.102,92 €	66.102,92 €	66.102,92 €	66.102,92 €	66.102,92 €	66.102,92 €	396.617,54 €						
Ammortamenti Ospedale Maggiore		22.992,93 €	22.992,93 €	22.992,93 €	22.992,93 €	22.992,93 €	22.992,93 €	137.957,56 €						
Ammortamenti sede via Farneto, 3		7.800,00 €	7.800,00 €	7.800,00 €	7.800,00 €	7.800,00 €	7.800,00 €	46.800,00 €						
Ammortamenti totali		96.895,85 €	96.895,85 €	96.895,85 €	96.895,85 €	96.895,85 €	96.895,85 €	581.375,10 €						
Flusso di cassa Attività Operativa		124.175,75 €	121.839,09 €	119.603,10 €	117.474,56 €	115.460,59 €	113.568,69 € €	712.121,78						
Investimenti richiesti Ospedale di Cattinara	€	396.617,54	€	-€	-€	-€	-€	-€ 396.617,54						
Investimenti richiesti Ospedale Maggiore	€	137.957,56	€	-€	-€	-€	-€	-€ 137.957,56						
Investimenti richiesti sede Via Farneto, 3	€	46.800,00	€	-€	-€	-€	-€	-€ 46.800,00						
Contributo Equity	€	257.751,05	€	-€	-€	-€	-€	-€ 257.751,05						
Flusso di cassa a servizio del debito	-199.448,30 €	€	121.839,09	€	119.603,10	€	117.474,56	€	115.460,59	€	113.568,69	€	573.255,29	
Finanziamenti bancari	€	386.626,57	€	- €	-€	-€	-€	- €	€ 386.626,57					
Rimborso finanziamenti bancari - quota capitale	€	56.840,86	€	59.682,90	€	62.667,05	€	65.800,40	€	69.090,42	€	72.544,94	€	386.626,57
Flusso di cassa ante imposte		130.337,41 € €	62.156,19	€	56.936,05	€	51.674,16	€	46.370,17	€	41.023,75	€	573.255,29	
12%		0	1	2	3	4	5	6						
tasso di attualizzazione														
Valore attuale netto - VAN		130.337,41 € €	55.496,60	€	45.389,07	€	36.780,65	€	29.469,08	€	23.277,98		320.750,79 €	
		payback		payback		payback		payback		payback		payback		

Valore attuale netto - VAN