



**Politecnico  
di Torino**

VINCENZO TEDESCO  
Direttore Generale

**Gara europea a procedura aperta, ai sensi degli artt. 71 e 108 d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi ristorativi e dei bar, a ridotto impatto ambientale, presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino per il periodo 01.08.2024 – 31.07.2029**

**ID. PROG. 34-2024 - CUI S00518460019202400016**

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavolo fredda e tavola calda**

**Lotto 2: Servizio bar, tavola calda e fredda**

**Provvedimento di indizione e approvazione atti di gara**

*Servizio Appalti comunitari  
in cc Ufficio Appalti*

#### **IL DIRETTORE GENERALE**

APPURATO che con Delibera del 28.02.2024 il Consiglio di amministrazione ha approvato l'impianto generale della procedura di concessione dei servizi ristorativi e bar presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino per il periodo 01 agosto 2024 - 31 luglio 2029.

TENUTO CONTO che il Consiglio di amministrazione con la medesima delibera ha dato mandato al Direttore Generale per l'indizione della procedura in titolo e per l'espletamento di tutti i successivi adempimenti – dalla fase di approvazione degli atti di gara all'approvazione all'aggiudicazione.

CONSIDERATO che in fase di definizione degli atti di gara, in seguito agli approfondimenti effettuati sulle concessioni sopra soglia comunitaria, come disciplinate dal nuovo Codice dei contratti pubblici (il D.lgs. 36/2023), si è reso necessario apportare modifiche/integrazioni ad alcuni elementi della delibera, in particolare per quanto concerne il tema delle opzioni, fermo restando il rispetto dell'impianto generale già approvato.

Conseguentemente, il Responsabile unico del progetto, al fine di garantire la coerenza complessiva e l'equilibrio economico finanziario della gestione, ha provveduto a definire puntualmente il valore complessivo della concessione, i valori del canone concessorio, i requisiti di ammissione e i criteri di valutazione delle offerte, assicurando la più ampia partecipazione alla procedura e senza pregiudicare il principio di libera concorrenza tra gli operatori economici.

#### **Tutto ciò premesso e considerato**

Si riporta nel seguito l'impianto della procedura che l'Ateneo intende avviare per l'affidamento dei servizi in titolo.

- **Procedura:** aperta ai sensi dell'art. 71 D. lgs. 36/2023 da svolgersi attraverso piattaforma di negoziazione telematica, ai sensi dell'art. 25 del D. Lgs. 36/2023;



- **Suddivisione in lotti:** al fine di garantire l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle micro, piccole e medie imprese, la procedura è suddivisa in due lotti autonomi e funzionali, con preclusione alla partecipazione e aggiudicazione di entrambi i lotti da parte del medesimo operatore economico;
  - Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavolo fredda e tavola calda
  - Lotto 2: Servizio bar, tavola calda e fredda
- **Valore complessivo dell'affidamento:** ai sensi e per gli effetti dell'art. 14, comma 4, del Codice, è stato stimato il valore complessivo dell'affidamento in **€ 16.450.000,00**, al netto dell'IVA, comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così articolato:
  - Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavolo fredda e tavola calda: **€ 11.600.000,00**
  - Lotto 2: Servizio bar, tavola calda e fredda: **€ 4.850.000,00**
- **Durata:** la concessione ha la durata di 5 anni decorrenti dalla data di avvio dei servizi secondo il calendario delle attività riportato nel Capitolato speciale d'oneri. La durata dei contratti di concessione non è prorogabile, salvo quanto previsto all'art. 192, comma 1 del Codice.
- **Luogo esecuzione:** Le attività oggetto di affidamento devono essere erogate presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino, site in Torino, nei locali dell'Ateneo, come individuati nel CSO, assegnati al Concessionario in uso al solo ed unico fine di consentire l'espletamento dei servizi. La concessione dei locali è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della concessione dei servizi non costituendo, in nessun caso, titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto di concessione da cui deriva.
- **Canone concessorio:** Per la Concessione in uso degli spazi strumentali all'esecuzione dei servizi ristorativi e dei bar di cui trattasi, il Concessionario è tenuto a corrispondere al Politecnico di Torino un canone concessorio determinato sulla base degli spazi messi a disposizione dall'Ente (utilizzando i valori della banca dati delle quotazioni immobiliari dell'agenzia delle entrate) per ciascun locale e sulla base del fatturato annuo stimato.

Il canone concessorio è soggetto nella misura del 100% ad adeguamento in aumento, secondo l'indice ISTAT – FOI, a partire dal secondo anno di concessione.
- **Remunerazione del concessionario:** Trattandosi di concessione, il Politecnico di Torino non sosterrà alcuna spesa e il concessionario remunererà la propria attività di impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza, assumendo la relativa alea di gestione.
- **Prezzi a base di gara:** Sono posti a base di gara i listini prezzi indicati, per ciascuna attività, nell'Allegato 11 al Capitolato. Per il servizio di ristorazione aziendale (Lotto 1), il Concessionario applica i relativi prezzi di listino, soggetti a ribasso, al netto del ribasso offerto. Per i servizi bar, tavola fredda e tavola calda (Lotti 1 e 2), il Concessionario applica i relativi prezzi di listino, non soggetti a ribasso. Per i prodotti non inclusi nel listino prezzi si applicano i prezzi a libero mercato.



- **Revisione prezzi:** ammessa ai sensi dell'art. 189, comma 1 lett. a) del Codice;
- **Termini minimi presentazione offerte:** 21/05/2024;
- **Avvio d'urgenza:** la Stazione Appaltante si riserva di richiedere l'esecuzione anticipata in via d'urgenza, ai sensi del combinato disposto dagli artt. 17 comma 8 e 50 comma 6 del Codice;
- **Criterio di aggiudicazione:** offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 108, comma 1 e 130, comma 1 del Codice (valutazione tecnica 80/100 – valutazione economica 20/100). L'offerta verrà valutata secondo i criteri previsti negli Allegati A.1 e A.2 al Disciplinare di gara, cui si rinvia. *Soglia di sbarramento:* ai sensi dell'art. 108, comma 7, del Codice non saranno ammesse alle fasi successive le offerte tecniche che, prima della riparametrizzazione, abbiano raggiunto un punteggio complessivo inferiore a 48 punti su 80. Tutti i calcoli saranno eseguiti con troncamento alla seconda cifra decimale senza procedere ad arrotondamento.

Per il Lotto 1, il confronto economico avverrà sulla base dei seguenti parametri a cui è stato attribuito un diverso peso:

- Rialzo sul canone concessorio della componente bar (canoni bar Mixto e Victoria): il peso attribuito al parametro è pari al 30% del punteggio massimo previsto per la componente economica;
- Ribasso sui prezzi di listino previsti per il servizio di ristorazione aziendale dall'Allegato 11 al Capitolato: il peso attribuito al parametro è pari al 70% del punteggio massimo previsto per la componente economica.

Per il lotto 2, il confronto economico avverrà esclusivamente sulla base del rialzo sul canone concessorio posto a base di gara.

L'aggiudicazione avrà luogo a favore dell'operatore economico che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo risultante dalla combinazione prezzo – qualità.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Non si procederà ad aggiudicare all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora sia accertato che l'offerta non soddisfi gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali di diritto del lavoro (ai sensi dell'art. 107, comma 2 del Codice).

Parimenti, non si procederà all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti appropriata in relazione all'oggetto della concessione, ai sensi dell'art. 182, comma 10, del Codice.

Non saranno ammesse offerte plurime, condizionate, alternative, o espresse in aumento rispetto all'importo posto a base di gara soggetto a ribasso, o in diminuzione rispetto all'importo posto a base di gara soggetto a rialzo.

- **Verifica della sostenibilità:** La Stazione appaltante valuterà il PEF del migliore offerente, al fine di



verificarne la sostenibilità e la realizzabilità.

- **Modifica dei contratti in corso di esecuzione:** ammessa in conformità all'art. 189 del Codice;
- **Subappalto: è ammesso in conformità all'art. 119 del Codice.** Al fine di rafforzare il controllo delle attività e più in generale dei luoghi di lavoro o di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori e di prevenire il rischio di infiltrazioni criminali, le lavorazioni e prestazioni oggetto del contratto, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.
- **Clausole sociali:** il Concessionario è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico quello già operante alle dipendenze del gestore uscente e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore indicato in offerta;
- **Requisiti di ammissione** - *Informazioni di carattere giuridico, economico e tecnico:* alla procedura di selezione potranno partecipare gli Operatori Economici in possesso dei requisiti definiti negli atti di gara in modo proporzionato al valore del contratto.
- **Pubblicità:** è previsto l'obbligo di dare pubblicità al bando di gara mediante le modalità previste dagli artt. 84 e 85 del Codice. Sono a carico del/gli aggiudicatario/i tutti gli oneri relativi alla stipulazione del contratto, ivi compresi l'imposta di bollo, le eventuali spese di registrazione ed ogni altro onere tributario;
- **Contributo ANAC:** la Stazione appaltante è tenuta, ai sensi della delibera ANAC n. 610 del 19.12.2023 - al pagamento di una contribuzione secondo le modalità in essa riportate, che, con riferimento all'importo complessivo della gara in oggetto, risulta essere pari a € 880,00. I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla predetta delibera:
  - per il lotto 1 il contributo ammonta ad € 220,00
  - per il lotto 2 il contributo ammonta ad € 165,00
- **Nomina RUP e DEC:** sono stati valutati i requisiti di professionalità e competenza richiesti dai ruoli, individuando nell'Ing. Renato Parizia, Responsabile del Servizio Servizi Logistici al Campus e agli Utenti (Direzione CALOS – Campus: Logistica e sostenibilità), il soggetto idoneo allo svolgimento delle funzioni e dei compiti di Responsabile Unico del Progetto per le fasi di programmazione, progettazione ed esecuzione, ai sensi dell'art. 15 del Codice, e nella Dott.ssa Marcella Albieri, afferente all'Ufficio Progettualità e Monitoraggio Servizi al Campus della Direzione CALOS – Campus: Logistica e sostenibilità, il soggetto idoneo allo svolgimento delle funzioni e dei compiti di Direttore dell'Esecuzione del Contratto;
- Il Responsabile del procedimento per la fase di affidamento è la Dott.ssa Anna Fidale, Responsabile Servizio Appalti Comunitari (AGACON). I funzionari del Servizio Appalti Comunitari



dell'Ateneo forniranno supporto amministrativo nella gestione della procedura di gara e svolgeranno le funzioni di Seggio di gara;

- **Termine di conclusione della procedura di affidamento:** ai sensi dell'art. 17 comma 3 del Codice, la procedura di affidamento del presente intervento si dovrà concludere nel termine massimo di nove mesi, decorrenti dalla data di pubblicazione del bando. A tal fine, si considera come termine finale la data di adozione del provvedimento di aggiudicazione.
- In relazione all'affidamento in titolo sono stati predisposti gli atti di gara costituiti da: Bando, Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati (n. 12), Disciplinare di gara e relativi allegati (n. 2); Schemi di modulistica di partecipazione; Schema di concessione di servizi e spazi; Codice etico e Codice di comportamento; Patto di integrità (legge 190/2012) che, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Atto. È stato altresì predisposto – e viene allegato al presente Atto – il quadro economico, contenente il prospetto degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi di cui trattasi, che troverà copertura nella seguente unità analitica UA.00.01.33.03.001 CALOS - Servizi Logistici al Campus e agli Utenti – Campus.

#### Visti

- la Legge 190/2012, recante *"Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione"*;
- lo Statuto del Politecnico di Torino, emanato con D.R. n. 774 del 17.07.2019;
- il Regolamento di Finanza e Contabilità del Politecnico di Torino, emanato con D.R. 1301 del 12.12.2022 in vigore dal 12.12.2022;
- il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 *"Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici"*;
- la Delibera del Consiglio di amministrazione del 28.02.2024;
- il Programma degli acquisti di beni e servizi riferito al triennio 2024-2026, approvato dal Consiglio di amministrazione nella seduta del 21.12.2023 e successivi aggiornamenti, che individua per l'anno 2024, con l'ID P-34-2024, la procedura di cui all'oggetto.
- gli atti di gara sopra richiamati, nonché il quadro economico.

#### DECRETA

1. Di autorizzare l'indizione di una procedura aperta, ai sensi degli artt. 71 e 108 d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione della gestione dei servizi ristorativi e dei bar, a ridotto impatto ambientale, presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino per il periodo 01.08.2024 – 31.07.2029, suddivisa nei seguenti lotti autonomi e funzionali:



- Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavolo fredda e tavola calda
  - Lotto 2: Servizio bar, tavola calda e fredda
2. Di approvare gli atti di gara costituiti da Bando, Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati (n. 12), Disciplinare di gara e relativi allegati (n. 2); Schemi di modulistica di partecipazione; Schema di concessione di servizi e spazi; Codice etico e Codice di comportamento; Patto di integrità (legge 190/2012) che, ancorché non materialmente allegati, sono depositati presso il Servizio Appalti Comunitari e formano parte integrante e sostanziale del presente Atto;
  3. Di nominare l'Ing. Renato Parizia, Responsabile Unico del Progetto e la Dott.ssa Marcella Albieri, Direttore dell'esecuzione del contratto;
  4. Di nominare la Dott.ssa Anna Fidale, Responsabile del Procedimento per la fase di affidamento;
  5. Di approvare il quadro economico contenente il prospetto degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi, che troverà copertura nella seguente unità analitica UA.00.01.33.03.001 CALOS - Servizi Logistici al Campus e agli Utenti – Campus;
  6. Con riferimento agli incentivi per le funzioni tecniche di cui all'art. 45 del Codice, nelle more della definizione della disciplina interna in ordine al riparto del predetto incentivo, di accantonare in apposita posta di bilancio il 2% dell'importo posto a base della procedura di affidamento;
  7. Di autorizzare sin d'ora il ricorso alla procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando, ai sensi dell'art. 76 comma 2, lettera a) del D. lgs. n. 36/2023, nel caso in cui non sia stata presentata alcuna offerta o alcuna offerta appropriata né alcuna domanda di partecipazione o alcuna domanda di partecipazione appropriata, in esito all'esperimento della procedura aperta.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Vincenzo TEDESCO

AF/ms

PROSPETTO ECONOMICO CONCESSIONE DI SERVIZI			
A	1	Introiti derivanti dal pagamento, da parte degli utenti dei lavori e dei servizi, di tariffe e multe diverse da quelle riscosse per conto dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore	-
	2	Pagamenti o qualsiasi vantaggio finanziario conferito al concessionario, in qualsivoglia forma, dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore o da altre amministrazioni pubbliche, incluse le compensazioni per l'assolvimento di un obbligo di servizio pubblico e le sovvenzioni pubbliche di investimento	-
	3	Valore delle sovvenzioni o di qualsiasi altro vantaggio finanziario in qualsivoglia forma conferiti da terzi per l'esecuzione della concessione	
	4	Entrate derivanti dalla vendita di elementi dell'attivo facenti parte della concessione	11.600.000,00
	5	Valore dell'insieme delle forniture e dei servizi messi a disposizione del concessionario dalle amministrazioni aggiudicatrici o dagli enti aggiudicatori, purché siano necessari per l'esecuzione dei lavori o la prestazione dei servizi	
	6	Ogni premio o pagamento o diverso vantaggio economico comunque denominato ai candidati o agli offerenti	
	7	Proroga tecnica	
	8	Rinnovo espresso	
VSC	VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE		11.600.000,00
B	9	Incentivi per funzioni tecniche	232.000,00
	10	Spese tecniche	
	11	Contributi ANAC	880,00
	12	Spese per pubblicità	800,00
	13	Imprevisti (CCT e commissari di gara)	279.322,67
B	SOMME A DISPOSIZIONE		513.002,67
C	14	IVA su voci A	
	15	IVA su voci B (12-13)	61.626,99
	16	Eventuali altre imposte e tasse	500,00
C	SOMMA IMPOSTE		62.126,99
TPE	TOTALE PROSPETTO ECONOMICO		575.129,65

PROSPETTO ECONOMICO CONCESSIONE DI SERVIZI			
A	1	Introiti derivanti dal pagamento, da parte degli utenti dei lavori e dei servizi, di tariffe e multe diverse da quelle riscosse per conto dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore	-
	2	Pagamenti o qualsiasi vantaggio finanziario conferito al concessionario, in qualsivoglia forma, dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore o da altre amministrazioni pubbliche, incluse le compensazioni per l'assolvimento di un obbligo di servizio pubblico e le sovvenzioni pubbliche di investimento	-
	3	Valore delle sovvenzioni o di qualsiasi altro vantaggio finanziario in qualsivoglia forma conferiti da terzi per l'esecuzione della concessione	
	4	Entrate derivanti dalla vendita di elementi dell'attivo facenti parte della concessione	4.850.000,00
	5	Valore dell'insieme delle forniture e dei servizi messi a disposizione del concessionario dalle amministrazioni aggiudicatrici o dagli enti aggiudicatori, purché siano necessari per l'esecuzione dei lavori o la prestazione dei servizi	
	6	Ogni premio o pagamento o diverso vantaggio economico comunque denominato ai candidati o agli offerenti	
	7	Proroga tecnica	
	8	Rinnovo espresso	
VSC	VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE		4.850.000,00
B	9	Incentivi per funzioni tecniche	97.000,00
	10	Spese tecniche	
	11	Contributi ANAC	880,00
	12	Spese per pubblicità	€ 800,00
	13	Imprevisti (CCT e commissari di gara)	119.242,67
B	SOMME A DISPOSIZIONE		217.922,67
C	14	IVA su voci A	
	15	IVA su voci B (12-13)	26.409,39
	16	Eventuali altre imposte e tasse	500,00
C	SOMMA IMPOSTE		26.909,39
TPE	TOTALE PROSPETTO ECONOMICO		244.832,05