



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Prot. N. 0004278/ X.7 - out

Torino, 23 marzo 2012

Spett.le Impresa

**OGGETTO: Concessione per la gestione del servizio di Caffetteria presso la Cittadella Politecnica della Mobilità, ubicata in C.so Settembrini - Torino.  
CIG 4086009949**

## 1. PREMESSE

Gli enti territoriali - in accordo con il Politecnico di Torino - hanno avviato la creazione di un nuovo centro per la formazione e la ricerca nel campo della mobilità sostenibile, che funge da volano per l'insediamento di nuove attività produttive nell'area metropolitana di Torino. Per la creazione di questo centro è stata realizzata, in più fasi, una struttura idonea ad ospitare una "Cittadella Politecnica della mobilità" all'interno di un'area industriale a Mirafiori.

Vista l'importanza dell'iniziativa, il Politecnico di Torino ha trasferito nella nuova Cittadella Politecnica, a far data dal 01.09.2011, due corsi di laurea ed un gruppo di ricerca operante nel campo del disegno industriale.

L'area industriale in cui è sorto il nuovo centro universitario non è ancora stata integralmente riconvertita e nelle sue vicinanze non sono presenti esercizi commerciali in grado di soddisfare i fabbisogni minimi ed essenziali degli studenti e del personale ricercatore che si è trasferito nella nuova sede.

Per far fronte alle suddette esigenze, già evidenti in fase di insediamento, è necessario affidare la gestione di un servizio bar/caffetteria interno.

Complessivamente la nuova sede è frequentata quotidianamente da ca. 1400 studenti, da ca. 50 docenti o ricercatori e da personale di supporto.

Con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione del 29 febbraio 2012, è stato autorizzato l'affidamento, ai sensi dell'art. 30 D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i., di una concessione per la gestione del servizio di Caffetteria presso la Cittadella Politecnica della Mobilità, ubicata in C.so Settembrini - Torino.

La scelta del concessionario avverrà nel rispetto dei principi generali relativi ai contratti pubblici e, in particolare, dei principi di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità.

Nel rispetto dei principi indicati dall'art. 30, comma 3, del d.lgs. 163/2006 e s.m.i. verranno applicate le specifiche norme del d.lgs. 163/2006 solo in quanto espressamente richiamate.

Gli operatori economici invitati potranno presentare offerta solo se in possesso dei requisiti di idoneità morale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale previsti dalla presente lettera di invito.

**Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti**

Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

In particolare, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti dai concorrenti, singoli o riuniti in raggruppamento, nell'ambito delle attività offerte nel progetto di gestione.

La valutazione delle offerte tecniche - che sarà preceduta dalla verifica dei requisiti richiesti ai fini della partecipazione, avverrà in seduta riservata da parte di una Commissione, nominata ad hoc dall'Amministrazione, che provvederà ad assegnare i punteggi sulla base dei parametri previsti nella presente lettera di invito.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione procederà all'apertura delle offerte economiche, all'assegnazione dei punteggi complessivi ed all'aggiudicazione provvisoria. L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la congruità dell'offerta presentata dal I classificato.

L'offerta economica dovrà contenere il piano economico-finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale di durata della concessione, con le modalità previste nella presente lettera di invito.

La procedura ed i rapporti contrattuali derivanti dall'aggiudicazione sono regolati, nelle parti espressamente richiamate, dal Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 163/2006) e dal D.P.R. 207/2010, Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e dal Regolamento per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità dell'Ateneo, emanato con D.R 258 del 15/12/2009, in vigore dal 01/01/2010.

## 2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'affidamento attiene ad una concessione di servizi in cui la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di caffetteria e tavola calda/fredda presso la "Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità", situata all'interno dell'area industriale di Corso Settembrini, n.178 - 10135 Torino.

Il servizio sarà erogato con le modalità e negli spazi/locali affidati dall'Amministrazione mediante concessione, meglio identificati nel C.S.O.

Il concessionario dovrà corrispondere al Politecnico di Torino un canone concessorio determinato in € **24.000,00** annui e soggetto a rialzo in sede di offerta economica.

Il canone annuo offerto dal concessionario, maggiorato dell'IVA, dovrà essere versato in rate trimestrali anticipate.

Dall'importo del canone concessorio offerto in fase di gara potranno essere portati in deduzione i costi sostenuti per gli investimenti fino al raggiungimento del 50% di ciascun pagamento.

Il concessionario non avrà titolo ad esigere un indennizzo o una buonuscita al termine della concessione.

## 3. DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha la durata di **6 anni** (solari consecutivi), decorrenti dalla data di stipula, ovvero, nel caso di esecuzione anticipata, dalla data di presa in carico del servizio.

Il concessionario si impegna a dare avvio all'esecuzione del servizio entro il **15 settembre 2012**.

E' fatta salva la possibilità per il Politecnico di esigere l'inizio della prestazione antecedentemente alla stipula della concessione, in caso di motivate ragioni di urgenza.

Il concessionario si impegna a dare avvio all'esecuzione alla data che sarà indicata dal Politecnico, previa comunicazione trasmessa con un anticipo di almeno 10 giorni.

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

## 4. IMPORTO COMPLESSIVO POSTO A BASE DI GARA

L'importo complessivo a base di gara è stimato, per l'intera durata della concessione, in € **144.000** (oltre IVA); tale valore è stato determinato considerando l'importo del canone annuo posto a base di gara.

## 5. SOPRALLUOGO

I concorrenti invitati sono tenuti ad effettuare il sopralluogo previsto come obbligatorio.

La visita di sopralluogo potrà essere effettuata solo previa prenotazione telefonica, contattando il n. 011/0906027 dalle ore 9 alle ore 12 dei giorni feriali compresi tra il 27.03.2012 e il 05.04.2012, non potendo le imprese accedere, direttamente e senza autorizzazione, a tutti i locali interessati e dovendo inoltre essere rilasciata dal Servizio competente l'attestazione dell'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere allegata alla documentazione richiesta nella presente lettera di invito.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato nel giorno stabilito dal Politecnico (che verrà comunicato al momento della prenotazione telefonica) compreso nella settimana tra il **02.04.2012** ed il **16.04.2012** compresi.

Saranno ammessi alla visita di sopralluogo i seguenti soggetti:

- Legali Rappresentanti delle imprese,
- Procuratori speciali muniti di procura da cui si evinca l'autorizzazione ad effettuare i sopralluoghi, ovvero soggetti con le necessarie competenze tecniche, muniti di delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti. L'atto di delega dovrà essere compilato secondo il modulo predisposto da questa Amministrazione allegato alla presente.

## 6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura è riservata agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti minimi di carattere generale, economico-finanziario, tecnico – professionale e di idoneità professionale:

### Requisiti di carattere generale

1. **insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 38<sup>1</sup>, comma 1, lettere a), d), e), f), g), h), i), l), m) del codice dei contratti (D.Lgs. 163/2006 s.m.i.); l'insussistenza di situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o di qualsiasi relazione**, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (*art. 38, comma 1, lettera m-<sup>quater</sup> D.Lgs. 163/2006*) (**ved. modulistica Allegato A**);
2. **insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 38, comma 1, lettere b), c) e m-ter) del codice dei contratti; (ved. modulistica Allegati B e B1).**

L'insussistenza delle condizioni di esclusione di cui al presente punto deve riguardare:

- il titolare e tutti i direttori tecnici (nel caso di impresa individuale);
- tutti i soci e tutti i direttori tecnici (se trattasi di società in nome collettivo);
- tutti i soci accomandatari e tutti i direttori tecnici (se società in accomandita semplice);

---

<sup>1</sup> I casi di esclusione previsti dall'art. 38 del D.lgs. 163/06 non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12 sexies del decreto legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito con modificazioni dalla legge 7 agosto 1992, n. 356, o della legge 31 maggio 1965, n. 575, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento, o finanziario.



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

- tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, tutti i direttori tecnici, il socio unico persona fisica, ovvero i soci di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci, (se trattasi di altro tipo di società);
- il Procuratore Speciale se firmatario dei documenti di gara, ovvero se autorizzato a stipulare l'atto concessione ed a curare tutti gli adempimenti antecedenti e conseguenti al suddetto atto.

Si precisa, inoltre, che la causa di esclusione prevista dal sopra richiamato art. 38, comma 1, lettera c) del codice dei contratti opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica **nell'anno antecedente** la data di invio della presente lettera di invito, qualora il legale rappresentante dell'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

3. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della Legge 383/2001 e s.m.i.;
4. ottemperanza degli obblighi previsti dalle norme che tutelano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/1999, così come modificata dalla legge 148/2011;
5. non incorre nel divieto di cui all'art. 37, co.7, del codice dei contratti.

## Requisiti di carattere economico-finanziario

6. fatturato globale d'impresa riferito agli esercizi 2009-2010-2011, pari ad almeno euro **288.000** I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva del triennio;

## Requisiti di carattere tecnico – professionale

7. aver eseguito negli ultimi tre esercizi finanziari, anni 2009-2010-2011, servizi di ristorazione per un importo, oltre oneri di legge, almeno pari a € **144.000,00** (IVA esclusa), fornendo pedissequo elenco di quelli principali, fino alla concorrenza dei suddetti importi
8. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o in un registro professionale o commerciale dello stato di residenza, per attività attinenti a quelle oggetto del presente affidamento (*servizi ristorativi*)  
(*nel caso di cooperativa o di consorzio di cooperative*): iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative ai sensi del D.M. 23/06/2004

Il candidato o il concorrente attesta il possesso dei requisiti richiesti ai fini dell'ammissione mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

**Le dichiarazioni devono essere redatte conformemente ai modelli predisposti da questa Amministrazione, pubblicati sul sito internet di Ateneo all'indirizzo [www.swas.polito.it](http://www.swas.polito.it), e contenere quanto in essi previsto.**

## PRECISAZIONI

### a) in merito al possesso dei requisiti:

- **i requisiti di carattere generale**, di cui ai precedenti **punti da 1) a 5)** e il **requisito di carattere tecnico professionale** di cui al precedente **punto 8)** devono essere posseduti da ciascuna impresa singola o raggruppata e devono essere correlati alla specifica attività oggetto dell'affidamento.

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti  
Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: [appalti@polito.it](mailto:appalti@polito.it)



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

- **il requisito di cui al precedente punto 6) (fatturato globale)**, deve essere soddisfatto dall'impresa partecipante come singola e, nel caso di raggruppamento, dal raggruppamento nel suo complesso.
- **il requisito di cui al precedente punto 7) (servizi analoghi)**, deve essere posseduto dall'impresa partecipante come singola e, nel caso di raggruppamento, dal raggruppamento nel suo complesso.

## 7. AGGIUDICAZIONE

### 7.1 Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei punteggi e dei parametri di seguito indicati, con la seguente ripartizione tra valutazione tecnica e valutazione economica:

PUNTEGGIO MAX 100	
Valutazione Tecnica	70
Valutazione Economica	30

### 7.2 Valutazione offerta tecnica

Le offerte ammesse verranno valutate dalla commissione giudicatrice secondo criteri qualitativi, quantitativi, di coerenza e sostenibilità, sulla base degli elementi che seguono:

ELEMENTI TECNICI	PUNTEGGIO MASSIMO
A – Elementi edili ed impiantistici della proposta	30
B – Elementi gestionali	25
C – Elementi ristorativi	15
<b>TOTALE</b>	<b>70</b>

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti  
Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Per quanto riguarda gli **elementi edili ed impiantistici della proposta**, il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri:

<b>ELEMENTI EDILI ED IMPIANTISTICI DELLA PROPOSTA</b>	<b>Punteggio Massimo</b>
<b>A Elementi edili, impiantistici, tecnologici, arredo, eco sostenibilità.</b>	<b>30</b>
<b>A.1</b> Realizzazione modulo in “provvisorio”	<b>14</b>
<b>A.2</b> Aspetti di eco sostenibilità e rispetto dell’ambiente	<b>2</b>
<b>A.3</b> Aspetti tecnologici della proposta	<b>5</b>
<b>A.4</b> Aspetti qualitativi degli elementi proposti	<b>9</b>

Per quanto riguarda gli **elementi gestionali**, il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri:

<b>ELEMENTI GESTIONALI DELLA PROPOSTA</b>	<b>Punteggio Massimo</b>
<b>B Elementi gestionali in funzione della proposta offerta</b>	<b>25</b>
<b>B.1</b> Studio dei percorsi in funzione del servizio	<b>15</b>
<b>B.2</b> Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione.	<b>5</b>
<b>B.3</b> Valutazione sulla versatilità degli elementi proposti	<b>5</b>

Per quanto riguarda gli **elementi ristorativi** il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti criteri:

<b>ELEMENTI RISTORATIVI DELLA PROPOSTA</b>	<b>Punteggio Massimo</b>
<b>C Elementi ristorativi</b>	<b>15</b>
<b>C.1</b> Modalità di espletamento del servizio	<b>5</b>
<b>C.2</b> Monitoraggio della soddisfazione dell’utenza	<b>5</b>
<b>C.3</b> Modalità di trasporto di alimenti e pasti	<b>5</b>

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti  
Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

## A) Per gli elementi edili ed impiantistici della proposta, i punteggi saranno attribuiti in base al seguente sottocriterio:

### A.1 Realizzazione di modulo in "provvisorio" (max. 14)

#### A.1.1 Modulo per il consumo dei pasti (max. 10)

Il criterio intende valutare, qualora proposta, la realizzazione di:

- un modulo provvisorio atto a fornire riparo per la consumazione dei pasti. Detto modulo, da collocarsi nell'apposita area riservata all'esterno del locale attualmente in uso, permetterebbe un aumento dei coperti sfruttando l'area esterna.  
La valutazione si baserà sulla corrispondenza degli elementi alla seguente griglia.

	Si	no
Le proposte sono attinenti a quanto descritto nel C.S.O.		
C'è omogeneità visiva con il contesto architettonico		
C'è cura nella scelta dei materiali da costruzione		
C'è cura nella scelta dei materiali utilizzati per la struttura del modulo		
Gli elementi proposti hanno attinenza con la location e le tematiche d'arredo sono scelte in funzione del luogo		
I materiali utilizzati sono riciclabili		
Dispone di impianti di climatizzazione		
Sono state studiate soluzioni per nascondere gli impianti		
I materiali degli arredi sono dello stesso tipo utilizzato all'interno		

I punti saranno assegnati con la seguente formula:

$$P_i = C \times N_{si} / N_{simax}$$

**P<sub>i</sub>** = punteggio attribuibile al concorrente in esame

**C** = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 10)

**N<sub>si</sub>** = numero risposte positive attribuite

**N<sub>simax</sub>** = numero massimo risposte positive attribuite

#### A.1.2 Regolazione comfort termico all'interno del modulo esterno (max. 4)

Il criterio intende valutare le soluzioni individuate dal concorrente al fine di garantire un benessere termico all'interno del prefabbricato di ampliamento da collocare nell'apposita zona predisposta all'esterno del modulo

#### **0 punti**

Non si utilizzano metodi di trattamento aria all'interno del modulo

#### **2 punti**

Il progetto prevede la realizzazione di impianti che consentano un comfort simile all'edificio.

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi

## 4 punti

Il progetto prevede la realizzazione di un intervento atto ad assicurare una regolazione del caldo e del freddo, nonché i ricambi d'aria in modo automatizzato. Il sistema offre quindi un controllo del micro clima in modo automatizzato e permette inoltre l'interfaccia con il sistema centralizzato. Gli split saranno opportunamente mascherati nell'involucro del prefabbricato.

## A.2 Aspetti di eco sostenibilità e rispetto dell'ambiente della proposta edile complessiva (max. 2)

### A.2.1. *Impatto ambientale e materiali ecosostenibili.* (max. 2 )

Il criterio intende valutare la scelta di materiali riciclati, riciclabili, ecosostenibili a basso impatto ambientale

#### 0 punti

Assenza totale di materiali riciclati, riciclabili, ecosostenibili a basso impatto ambientale

#### 1 punto

Presenza di materiali riciclati, riciclabili, ecosostenibili a basso impatto ambientale

#### 2 punti

Relazione puntuale su forniture di materiali riciclati con le specifiche dei benefici dettate da tabelle, nonché capacità dimostrata di riciclo a fine ciclo dei materiali impiegati

## A.3 Aspetti tecnologici della proposta (max. 5)

### A.3.1 *Caratteristiche nella distribuzione dell'aria e del trattamento dei fumi nel locale preparazione cibi*

(max. punti 4)

Il criterio intende valutare come la soluzione proposta risolva il sistema di aspirazione nei locali preparazione cibi

#### 0 punti

Assenza totale di soluzioni

#### 3 punti

Presenza di accorgimenti affidandosi per la compensazione delle depressioni all'attuale sistema di immissione aria

#### 4 punti

Particolare pregio nel progetto che identifichi soluzioni moderne e alternative per il trattamento dei fumi, eventuali mancanze di pressione vengono compensate con sistemi integrativi all'esistente.

### A.3.2 *Comfort visivo degli elementi oggetto dell'intervento* (sia interni che esterni)

(max. 1)

Il criterio intende valutare qualora proposto

- il progetto illuminotecnico



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

- L'utilizzo di particolari sistemi di illuminazione che diano un comfort visivo eccellente coadiuvato da consumi energetici ridotti, migliorando sensibilmente quanto previsto dalla normativa.

## A.4 Aspetti qualitativi degli elementi proposti (max. 9)

### A.4.1 Livello complessivo delle finiture (max. punti 9)

Il criterio intende valutare la scelta dei materiali e degli elementi che delimitano sia gli spazi chiusi di fruizione sia quelli esterni. Essi devono garantire un'adeguata prestazione in termini di sicurezza e comfort degli ambienti per gli occupanti. La parametrizzazione sarà effettuata in funzione delle migliorie proposte, in relazione all'elevato standard richiesto nel CSO. Si valuteranno migliorie in termini di materiali, soluzioni tecnologiche degli elementi, design, prestazioni delle componenti.

	si	no
Le proposte sono attinenti a quanto descritto nel C.S.O.		
C'è omogeneità stilistica		
C'è cura nella scelta dei materiali degli arredi esterni		
C'è cura nella scelta dei materiali degli arredi interni		
Gli elementi proposti hanno attinenza con la location e le tematiche d'arredo sono scelte in funzione del luogo		
I materiali utilizzati per arredi, banconi, suppellettili, sedie ecc; tutto quanto non riguardano i moduli provvisorio, sono riciclabili		
Sono stati utilizzati materiali pregiati per bancone tavoli e sedie interni		
Gli arredi presentano particolari studi di design		

I punti saranno assegnati con la seguente formula:

$$P_i = C \times N_{si} / N_{simax}$$

**P<sub>i</sub>** = punteggio attribuibile al concorrente in esame

**C** = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 9)

**N<sub>si</sub>** = numero risposte positive attribuite

**N<sub>simax</sub>** = numero massimo risposte positive attribuite

**B) Per gli elementi gestionali i punteggi saranno attribuiti in base al seguente sottocriterio:**

### B.1 Studio dei percorsi in funzione del servizio (max. 15)

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Il criterio valuterà la razionalità delle soluzioni proposte. Verranno esaminati il rispetto dei passaggi minimi, la logica della distribuzione e dell'organizzazione della zona consumazione.

	si	no
Sono chiari i sistemi di distribuzione (ci sono divisioni per prodotti)		
I layout non presentano intersezioni tra utenti e personale.		
E' stato pensato un modo per eliminare le code?		
Il recupero degli avanzi di consumazione è razionale (linea sporco/pulito)		
Il recupero degli avanzi di consumazione garantisce un buon livello di igiene (zona dedicata agli avanzi)		

I punti saranno assegnati con la seguente formula:

$$P_i = C \times N_{si} / N_{simax}$$

**P<sub>i</sub>** = punteggio attribuibile al concorrente in esame

**C** = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 15)

**N<sub>si</sub>** = numero risposte positive attribuite

**N<sub>simax</sub>** = numero massimo risposte positive attribuite

## B.2 Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione (max. 5)

B.2 Il criterio attribuirà un maggior punteggio alle misure adottate per la riduzione dell'impatto ambientale nell'attività di ristorazione e sull'uso di prodotti che rispettino i criteri ecologici e prestazionali stabiliti a livello europeo e che hanno un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita, dalla produzione all'utilizzo, allo smaltimento finale. Le soluzioni proposte, per essere valutate, devono essere corredate da calcoli atti a dimostrare i reali benefici sull'ambiente in termini di riduzione di CO<sub>2</sub>, di rifiuti non riciclabili e di consumo di acqua.

I punti saranno assegnati con le seguenti formule:

Per la riduzione della CO<sub>2</sub> (Punti max. 5)

$$P_i = C \times CO_{2r} / CO_{2rmax}$$

**P<sub>i</sub>** = punteggio attribuibile al concorrente in esame

**C** = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 5)

**CO<sub>2r</sub>** = quantità di CO<sub>2</sub> risparmiata

**CO<sub>2rmax</sub>** = massima quantità di CO<sub>2</sub> risparmiata

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Per la riduzione dei rifiuti (Punti max. 5)

$$P_i = C \times R_r / R_{rmax}$$

**P<sub>i</sub>** = punteggio attribuibile al concorrente in esame

**C** = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 5)

**R<sub>r</sub>** = kg di rifiuti risparmiati

**R<sub>rmax</sub>** = kg massimi di rifiuti risparmiati

### B.3 Valutazione sulla versatilità degli elementi proposti (max. 5 punti)

*B.3 Valutazione della versatilità e suscettibilità di modifiche degli elementi proposti (max. punti 2)*

Il criterio intende valutare gli aspetti legati alla versatilità di: arredi, impianti, collegamenti verticali ed orizzontali. La capacità quindi di poter variare l'aspetto e l'organizzazione interna senza aggravio di spese nel corso della concessione.

	si	no
Gli arredi sono facilmente manutenibili		
Gli arredi sono suscettibili di variazioni di layout		
Le predisposizioni impiantistiche prevedono variazioni di layout		
I sistemi di comunicazione orizzontale proposti sono tali da rendere gli spazi suscettibili di variazioni		
I sistemi tecnologici sono suscettibili di eventuali ampliamenti o sezionamenti al variare delle esigenze		

I punti saranno assegnati con la seguente formula:

$$P_i = C \times N_{si} / N_{simax}$$

**P<sub>i</sub>** = punteggio attribuibile al concorrente in esame

**C** = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 5)

**N<sub>si</sub>** = numero risposte positive attribuite

**N<sub>simax</sub>** = numero massimo risposte positive attribuite

**C) Per gli elementi ristorativi i punteggi saranno attribuiti in base al seguente sottocriterio (max 15 punti):**

#### C.1. Modalità di espletamento del servizio (max 5 punti)

- C.1.1 Sistema di pulizia dei tavoli in termini di frequenza
  - Almeno 2 volte al giorno: **0 punti**

Politecnico di Torino

Area Approvvigionamento beni e servizi

Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia

tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755

e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

- Da 2 a 4 volte al giorno: **1 punto**
- Da 4 a 6 volte al giorno: **2 punti**
- Più di 6 volte al giorno: **3 punti**
- C.1.2 Orario di apertura dell'esercizio minimo richiesto dal Politecnico di Torino (8.30 – 18.00): 1 punto ogni mezz'ora in più di apertura sino ad un massimo di un'ora
  - Orario come da richiesta: **0 punti**
  - Mezz'ora in più rispetto all'orario minimo richiesto: **1 punto**
  - Un'ora in più rispetto all'orario minimo richiesto: **2 punti**

## C.2. "Customer satisfaction" (max 5 punti)

Il concessionario potrà proporre, in fase di offerta, un progetto di Customer satisfaction dei servizi richiesti nel CSO.

Tale progetto se ritenuto applicabile in quanto attinente al servizio, verrà valutato come segue:

- C.2.1 Frequenza del monitoraggio:
  - 2 volte all'anno: **0 punti**
  - 4 volte o più all'anno: **1 punto**
- C.2.2 utenza minima coinvolta:
  - 100 persone: **0 punti**
  - 300 o più persone: **1 punto**
- C.2.3 sono previste nel progetto degli interventi di adeguamento "automatico" dei servizi sulla base dei risultati ottenuti:
  - No: **0 punti**
  - Sì: **3 punti**

## C.3. Modalità di organizzazione per la produzione e somministrazione dei pasti (max. 5)

Il criterio intende valutare il sistema che il concessionario deciderà di adottare per la preparazione dei pasti. I punteggi verranno dati come segue:

- Preparazione in loco  $\geq 80\%$ : **5 punti**
- Veicolazione solo piatti caldi: **3 punti**
- Veicolazione piatti caldi e freddi: **1 punto**
- Nessuna indicazione: **0 punti**

La preparazione dei panini **deve** comunque avvenire in loco.

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti  
Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

## 7.3 Valutazione offerta economica

D - ELEMENTI ECONOMICI	Punteggio Massimo
Percentuale di Rialzo sul canone annuo di concessione dei locali	30

Per quanto riguarda gli **elementi economici** il punteggio sarà attribuito in base alla seguente formula

$$P_i = (C \times R_i) / R_{max}$$

**Dove:**

**P<sub>i</sub>** = punteggio attribuibile al concorrente in esame

**C** = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 30)

**R<sub>i</sub>** = percentuale di rialzo da valutare

**R<sub>max</sub>** = maggiore percentuale di rialzo offerta sul canone annuo di concessione dei locali

Il punteggio totale dell'offerta sarà costituito dalla somma dei punteggi ottenuti sulla parte tecnica ed economica.

Si precisa che:

- ai sensi dell'articolo 55, comma 4, del decreto legislativo n. 163 del 2006, il Politecnico procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché la stessa sia valutata congrua;
- il Politecnico non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'articolo 81, comma 3, del decreto legislativo n. 163 del 2006.
- il Politecnico si riserva il diritto di non aggiudicare la procedura qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.
- il Politecnico si riserva la facoltà di non pervenire all'aggiudicazione e di non stipulare la concessione, senza incorrere in responsabilità e/o azioni di risarcimento danni e/o indennità e/o compensi di qualsiasi tipo, neanche ai sensi degli articoli 1337 e 1338 del codice civile.

## 8. TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Entro le ore 12 del giorno **07.05.2012** i concorrenti devono far pervenire al Politecnico di Torino

Ufficio Protocollo – Rettorato I Piano –

C.so Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino

con modalità scelte a loro discrezione, **un plico chiuso e sigillato** recante all'esterno le seguenti diciture:

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

- Procedura per l'affidamento della concessione di \_\_\_\_\_ (indicare l'oggetto della procedura)
- data e orario di scadenza per la presentazione delle offerte
- nominativo, indirizzo e recapito telefonico e telefax della Società mittente e, in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, denominazione di tutti i componenti del raggruppamento e indirizzo dell'impresa mandataria.
- sul plico dovrà essere apposta in modo chiaro e ben visibile la dicitura "NON APRIRE".

La consegna dei plichi è ammessa esclusivamente presso l'Ufficio Protocollo del Politecnico, che rilascerà apposita ricevuta, nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 9,00 alle ore 16,00, tranne che per l'ultimo giorno utile di ricezione delle offerte in cui il termine è fissato alle ore 12.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, farà fede unicamente l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo rilevata dall'ufficio Protocollo del Politecnico; pertanto, non farà fede la data apposta dall'ufficio postale accettante.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Politecnico ove, per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi altro motivo, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche per ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta a conclusione delle operazioni di gara.

Nessun rimborso spetterà ai partecipanti per eventuali spese di partecipazione alla presente procedura.

## 9. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il plico citato dovrà contenere tre buste chiuse e sigillate, recanti all'esterno oltre a quanto specificato per il plico la seguente dicitura:

"Busta 1 – Documentazione Amministrativa"

"Busta 2 – Progetto Tecnico"

"Busta 3 – Offerta Economica"

## 10. CONTENUTO DELLE BUSTE

### 10.1 *Contenuto della Busta 1 "Documentazione Amministrativa"*

Detta busta dovrà contenere tutti i sotto indicati documenti:

- A) **il deposito cauzionale provvisorio;**
- B) **la dichiarazione di un fideiussore** contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;
- C) **Istanza di partecipazione** redatta conformemente al modello predisposto da questa Amministrazione ([ved. Modulistica Allegato A](#));
- D) **Dichiarazioni sostitutive** di certificazione e di atto di notorietà, rese **ai sensi dell'art. 38, comma 1 lett. b), c) m-ter)** del codice dei contratti, redatte conformemente al modello predisposto da questa Amministrazione ([ved. Modulistica Allegato B](#)),
- E) **eventuali Dichiarazioni rese dai soggetti cessati** dalle cariche societarie, redatte conformemente al modello predisposto da questa Amministrazione. ([ved. Modulistica Allegato B1](#))

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: [appalti@polito.it](mailto:appalti@polito.it)



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

- F) **Dichiarazioni richieste per i raggruppamenti temporanei** di concorrenti non ancora costituiti, redatte conformemente al modello predisposto da questa Amministrazione ([ved. Modulistica Allegato C](#))
- G) Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti già costituiti: **mandato collettivo** irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- H) **Attestazione di avvenuto sopralluogo**
- I) **ogni altra documentazione ulteriore eventualmente richiesta** dalla presente lettera di invito o ritenuta rilevante ai fini della presentazione dell'offerta.  
In particolare, **ai fini del comma 1, lettera m-quater) dell'art. 38, del D.Lgs. 163/2006**, il concorrente allega alternativamente:
- la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - la dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.
- Nelle ipotesi di cui alle lettere a), b) e c), il Politecnico **esclude** i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste concernenti l'offerta economica.
- J) una **copia di tutta la documentazione amministrativa** presentata in formato elettronico pdf stampabile e non modificabile.
- K) Modello Gap partecipanti debitamente compilato, timbrato e sottoscritto a cura del Legale rappresentante, limitatamente alla parte di competenza dell'impresa;

## 10.2 *Precisazioni*

**in merito ai documenti da inserire nella Busta 1 "Documentazione Amministrativa":**

### A) **Deposito cauzionale provvisorio**

E' richiesta la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, a garanzia dell'affidabilità dell'offerta, di importo pari a € **1.440,00**, già ridotto del 50% ai sensi dell'art. 40, comma 7, D.Lgs. 163/2006.

Il deposito cauzionale provvisorio può essere costituito con una delle seguenti modalità:

- bonifico bancario da effettuarsi presso la Banca Unicredit S.p.A – Ag. 60 – Cod. ABI 2008 – Cod. CAB 01160 CODICE IBAN IT51N0200801160000002551101 sul c/c bancario n. 2551101 intestato a Politecnico di Torino, specificando la causale del versamento. Per facilitare lo svincolo della cauzione provvisoria prestata, si prega di indicare il numero di conto corrente e gli estremi della banca presso cui il Politecnico dovrà appoggiare il mandato di pagamento.
- mediante fideiussione bancaria (rilasciata da Istituti di Credito di cui al Testo Unico Bancario approvato con il D.Lgs 385/93) o polizza assicurativa (rilasciata da impresa di assicurazioni, debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.P.R. 13.02.1959, n. 449 e successive modificazioni e/o integrazioni), oppure polizza rilasciata da Società di intermediazione finanziaria iscritte nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: [appalti@polito.it](mailto:appalti@polito.it)



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Ministero dell'Economia e delle Finanze. Le fidejussioni/polizze dovranno essere intestate al Politecnico di Torino.

Le fidejussioni bancarie o le polizze assicurative devono avere una validità minima almeno pari a 180 giorni, decorrente dal giorno fissato quale termine ultimo per la presentazione dell'offerta. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito ai concorrenti non affidatari dopo l'aggiudicazione, mentre quello dell'affidataria resterà vincolato e dovrà essere valido fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo.

In caso di RTI costituendo la fideiussione di cui alla precedente lettera b) deve essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto proprio e della mandante.

## **B) Dichiarazione di un fideiussore**

Deve essere presentata una dichiarazione in originale fornita da un fideiussore e corredata dalla fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore, con la quale lo stesso si impegna a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione di cui all'art. 113 del Decreto Legislativo 163/2006, qualora il concorrente risultasse affidatario.

## **C) L'istanza di partecipazione (Allegato A)**

L'allegato (istanza) deve essere sottoscritto con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante dell'impresa concorrente; nel caso di RTI costituendo, la dichiarazione deve essere presentata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso da tutti i soggetti che comporranno l'associazione; nel caso di RTI costituito, la dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo/mandataria.

## **D) Dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà (Allegato B) rese ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettere b) e c) e m-ter) e comma 2" del codice dei contratti".**

Le dichiarazioni devono essere presentate dall'impresa singola e da tutte le imprese raggruppate ed essere rese e sottoscritte da tutti i soggetti indicati nella norma.

Più precisamente, sono tenuti a rendere la dichiarazione:

- il titolare e il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- i soci e il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo;
- i soci accomandatari e il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
- gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e il direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
- il procuratore speciale firmatario degli atti di gara e autorizzato a stipulare l'atto di concessione, nonché a curare tutti gli adempimenti antecedenti e conseguenti al suddetto atto.

## **E) (eventuali) Dichiarazione resa dai soggetti cessati dalle cariche societarie ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. c), D.lgs. 163/2006.( Allegato B1)**

La dichiarazione di cui all'Allegato B1 deve essere presentata dall'impresa singola e da tutte le imprese raggruppate ed essere resa e sottoscritta dai soggetti cessati dalle cariche societarie indicate dall'articolo 38, comma 1, lettera c) del D.L.gs. 163/2006 s.m.i. nell'anno antecedente la data di invio della presente lettera di invito, qualora il legale rappresentante dell'impresa non

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

**abbia conoscenza diretta** dell'inesistenza a carico dei predetti soggetti delle condizioni ostative di cui al richiamato disposto normativo;

**Nota bene:**

Relativamente alle dichiarazioni rese ai fini dell'art. 38, comma 1, lett. c), del D.lgs. 163/2006 (di cui agli Allegati B e B1), si precisa che:

spetta all'Amministrazione il giudizio sulla gravità delle eventuali condanne riportate: il soggetto che rende la dichiarazione è tenuto a dichiarare **TUTTI** i pregiudizi penali subiti, non appartenendo a quest'ultimo effettuare valutazioni in ordine alla gravità del reato ascrittogli o del pregiudizio penale riportato perché si risolverebbe nella possibile privazione in capo alla stazione appaltante delle conoscenze indispensabili per poter deliberare in ordine alla incidenza del precedente riportato sulla moralità professionale e sulla gravità del medesimo.

Il concorrente è tenuto a dichiarare **tutte** le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione.

**Non dovranno invece essere dichiarate le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, le condanne revocate, e le condanne per le quali è intervenuta la riabilitazione.**

- F) La dichiarazione redatta conformemente **all'Allegato C** dai raggruppamenti temporanei di concorrenti non ancora costituiti. Con essa il legale rappresentante di ogni soggetto concorrente che farà parte del raggruppamento si impegna, in caso di aggiudicazione a:
- conferire (se raggruppamento) mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 37, commi 14, 15 e 16, del Codice ad uno di essi, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
  - uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari di concorrenti e GEIE;
  - non modificare successivamente la composizione del raggruppamento, del consorzio, del GEIE.
- G) Il presente punto non richiede precisazioni
- H) Attestazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dalla Stazione Appaltante a seguito della presa visione dei locali (prevista come obbligatoria). In caso di RTI (costituita e non), l'attestazione deve essere presentata dall'impresa capogruppo.
- I) Il presente punto non richiede precisazioni.
- J) Il presente punto non richiede precisazioni
- K) Il presente punto non richiede precisazioni

**N.B. A tutte le suddette dichiarazioni dovrà essere allegata a pena di esclusione copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del soggetto firmatario o di altro documento di riconoscimento equipollente ai sensi dell'art. 35 secondo comma del d.p.r. 445/2000. La documentazione può essere sottoscritta anche dal "procuratore/i" della società ed in tal caso va allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza. Si rammenta la responsabilità penale cui si incorre in caso di dichiarazioni mendaci.**

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti  
Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di invitare i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

**Il Politecnico esclude i candidati o i concorrenti in caso di mancato adempimento alla prescrizioni previste dalla presente lettera di invito e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza delle offerte, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.**

### **10.3 Contenuto della Busta 2 "Progetto Tecnico"**

La "Busta 2 -Progetto Tecnico" dovrà contenere tutti i sotto indicati documenti:

1. Una **Relazione tecnica illustrativa inerente gli elementi edili ed impiantistici della proposta, nonché gli elementi gestionali e ristorativi del servizio offerto**, composta da max 70 (settanta) pagine (allegati esclusi), escluso frontespizio e indice, tutte numerate progressivamente, formato A4, carattere Arial 11, interlinea singola;
2. una **copia del materiale** descritto al precedente punto in formato elettronico pdf stampabile e non modificabile.

La relazione tecnica deve essere articolata in due parti (**Parte I - elementi edili ed impiantistici della proposta, e Parte II - elementi gestionali e ristorativi del servizio offerto**); in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso. Eventuali tabelle, schede o illustrazioni inserite nella relazione o nei suoi allegati, potranno essere redatte anche con interlinee e caratteri diversi, purché perfettamente leggibili. Inoltre è ammesso l'uso del formato pagina A3, fermo restando che il numero massimo delle pagine non potrà essere superiore a 100 e che ogni pagina di formato A3 verrà considerata equivalente a n. 2 pagine di formato A4.

Analogamente, una eventuale pagina stampata in modalità fronte/retro verrà considerata equivalente a n. 2 pagine di formato A4.

Tutta la documentazione eccedente le pagine sopra previste non sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione Giudicatrice.

Si precisa ulteriormente che non saranno valutati altri documenti allegati oltre quelli sopra citati; si invitano pertanto le imprese concorrenti a non produrre ulteriore documentazione oltre quella richiesta.

1. **Relazione tecnica illustrativa inerente gli elementi edili ed impiantistici della proposta, nonché gli elementi gestionali e ristorativi del servizio offerto**

La relazione deve illustrare gli elementi ed i sottoelementi di seguito indicati:

#### **A - Elementi edili, impiantistici e tecnologici di arredo e di eco sostenibilità**

##### **A.1 Realizzazione modulo in provvisorio**

###### *A.1.1 Collocazione del modulo per il consumo dei pasti*

Dovrà essere redatto un progetto di massima che individui le dimensioni del modulo ed i materiali utilizzati. Gli spazi identificati all'interno delle planimetrie fornite, dovranno essere rispettati. All'interno degli elaborati si dovranno specificare le caratteristiche tecniche, tecnologiche, ecc. Gli elaborati dovranno chiarire in modo inequivocabile le scelte effettuate

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi

Si valuterà l'attinenza delle scelte effettuate con la location, quindi si dovranno chiarire le scelte effettuate, in materia di tematiche d'arredo, in funzione del luogo.

#### A.1.2. *Regolazione comfort termico all'interno del modulo esterno*

Se il concessionario prevede il modulo esterno per il consumo dei pasti, nel progetto si dovranno specificare i valori di temperatura, umidità, isolamento all'interno del modulo esterno per il consumo pasti.

#### A.2 Aspetti di eco sostenibilità e rispetto dell'ambiente della proposta edile

##### A.2.1. *Impatto ambientale e materiali eco sostenibili*

Dovranno essere chiariti i parametri di eco sostenibilità. Si dovrà quindi chiarire la percentuale di materiale di riciclo e la percentuale di materiali riciclabili a fine ciclo.

#### A.3 Aspetti tecnologici della proposta

##### A.3.1 *Caratteristiche nella distribuzione dell'aria e del trattamento dei fumi delle cucine*

Si dovranno chiarire per mezzo di tavole grafiche, le scelte progettuali inerenti il miglioramento del sistema di aspirazione delle cucine. In particolare, si dovrà chiarire come si intende integrare il sistema esistente di canalizzazioni e come si andranno a compensare aspirazione e immissione. Si dovrà chiarire se ci sarà un sistema di immissione a supporto dell'esistente o no.

##### A.3.2 *Comfort visivo degli elementi oggetto dell'intervento*

Se il concessionario ha previsto nell'offerta elementi illuminotecnici, si dovranno fornire i dati degli stessi.

#### A.4 Aspetti qualitativi degli elementi proposti

##### A.4.1. *Livello complessivo delle finiture*

Si dovrà fornire una descrizione particolareggiata sui materiali utilizzati, le tecnologie costruttive degli elementi d'arredo, nodi costruttivi, resistenza delle superfici ecc. Si dovrà inoltre chiarire in modo esplicito le scelte cromatiche e di design.

## B – Elementi gestionali in funzione della proposta offerta

#### B.1 Studio dei percorsi in funzione del servizio

B.1.1. Per mezzo di tavole grafiche e relazione descrittiva, si dovranno chiarire le scelte inerenti la dislocazione interna e le motivazioni a supporto ~~che portano ad un~~ layout distributivo proposto che oltre a rispettare la normativa in termini di antincendio deve essere funzionale.

#### B.2 Misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi alle attività di ristorazione.

B.2.1 Si dovranno chiarire i valori di Co2 non prodotti e i kg di rifiuti risparmiati. Un elaborato che chiarisca come le scelte effettuate implicino riduzione di impatto ambientale. Si dovrà spiegare come l'organizzazione gestionale proposta monitori il rispetto ambientale

#### B.3 Versatilità degli elementi proposti

##### B.3.1. *Versatilità e suscettibilità di modifiche degli elementi proposti*

Si dovranno spiegare le capacità di elasticità degli elementi d'arredo. Si dovrà quindi chiarire come gli arredi possano in qualche modo fornire più soluzioni di layout.



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

## C - Elementi ristorativi della proposta

### C.1 Modalità di espletamento del servizio

#### C.1.1 Sistema di pulizia dei tavoli in termini di frequenza

Si dovrà descrivere il sistema utilizzato per la pulizia e riordino di tavoli e basi di appoggio utilizzati per la consumazione.

#### C.1.2 Orario di apertura dell'esercizio

Si dovrà stilare una tabella: "Orario di apertura settimanale del servizio", rispettando l'orario minimo richiesto dal CSO e specificando, laddove ci fosse l'intenzione, di quanto si intende estendere l'orario di apertura del servizio.

### C.2 Customer satisfaction

#### C.2.1 Frequenza del monitoraggio

Se proposto un progetto di customer satisfaction il concessionario dovrà indicare la frequenza con cui intende svolgere il monitoraggio

#### C.2.2 Utenza minima coinvolta

Se proposto un progetto di customer satisfaction, per garantire una partecipazione minima al questionario, il concessionario dovrà indicare il numero minimo di questionari che intende diffondere nel corso di ogni monitoraggio

#### C.2.3 Sono previste nel progetto degli interventi di adeguamento "automatico" dei servizi sulla base dei risultati ottenuti

Se proposto un progetto di customer satisfaction, per garantire un servizio che si incontri con la domanda e con i bisogni dell'utenza, il concessionario dovrà indicare se intende o meno porre in atto delle azioni che aumentino la soddisfazione dell'utenza.

### C.3 Modalità di organizzazione per la produzione e somministrazione dei pasti

Il concessionario dovrà esporre quale sistema di preparazione dei pasti intende utilizzare nel corso della concessione.

### PRECISAZIONI in merito ai predetti documenti da inserire nella "Busta 2 - Offerta Tecnica":

tutta la documentazione costituente l'Offerta Tecnica dovrà essere datata e firmata dal Legale Rappresentante del concorrente o da persona munita dei poteri di firma, comprovati da copia autentica dell'atto di conferimento dei poteri medesimi e siglata in ogni pagina.

In caso di RTI costituendo, l'Offerta Tecnica dovrà essere firmata dal rappresentante legale di ciascuna impresa raggruppata.

La documentazione tecnica deve essere priva di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

La relazione tecnica deve essere articolata in modo tale che ogni punto sia esauriente per se stesso, avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

Nella Relazione deve essere indicato l'allegato/i in cui sono inserite le informazioni richieste.

**Il Politecnico si riserva la facoltà di invitare i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in merito al contenuto delle dichiarazioni e documenti presentati a corredo delle relazioni tecniche.**

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 - 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

## 10.4 Contenuto della Busta 3 “Offerta economica”

La “Busta 3 – Offerta Economica” dovrà contenere tutti i sotto indicati documenti:

- **una dichiarazione**, redatta in bollo (marca da bollo € 14,62), conforme al modello “Offerta economica” predisposto dall’Amministrazione.

L’offerta economica dovrà essere formulata e sottoscritta dal legale rappresentante della società concorrente; nel caso di RTI costituendo, da ciascun legale rappresentante delle imprese componenti il raggruppamento; nel caso di RTI costituito, dal Legale Rappresentante della società mandataria.

La dichiarazione dovrà contenere:

### Parte I

- ⇒ **Percentuale unica di rialzo sul canone concessorio** (max. due cifre decimali) espresso in cifre e in lettere, fisso ed invariabile per tutta la durata della concessione

In caso di discordanza tra il valore indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà considerata valida, ai fini dell’aggiudicazione, la cifra più vantaggiosa per il Politecnico ex art. 72/2 RD 827/24 a meno che non si tratti di evidente errore materiale.

Non saranno ammesse offerte plurime, condizionate o espresse in forma indeterminata.

### Parte II

- ⇒ **Piano economico-finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione** per tutto l’arco temporale della concessione.

Il Piano economico-finanziario dovrà mettere in evidenza la convenienza economica e la sostenibilità finanziaria della proposta offerta. Per convenienza economica si intende la capacità del progetto di investimento di creare valore e generare, per il capitale investito, un livello di redditività adeguato rispetto alle aspettative dell’investitore privato. Per sostenibilità finanziaria espressa in termini di bancabilità, si intende invece la capacità di generare flussi monetari sufficienti a garantire il rimborso dei finanziamenti attivati.

Il proponente dovrà fornire un modello di calcolo basato sulla simulazione dei Flussi di Cassa nell’arco temporale fissato dalla presente lettera di invito (6 anni), che metta in evidenza gli aspetti sopra richiesti in relazione alle specifiche attività oggetto dell’offerta (servizio di ristorazione e caffetteria). Il modello di calcolo dovrà essere fornito in formato Excel e tutte le formule di calcolo dovranno essere interrogabili, il file dovrà essere accompagnato da una relazione esplicitiva sintetica (max. 3 pagine). Il documento avrà l’obiettivo di evidenziare i principali parametri economici e finanziari del progetto d’investimento in esame (sistema dei ricavi, costi di realizzazione, costi gestionali, ecc.) con la finalità di individuare le capacità di reddito delle attività che si intendono gestire ed i fabbisogni finanziari correlati alla realizzazione delle opere e dell’investimento nel suo complesso.

Il piano economico finanziario dovrà considerare almeno le seguenti voci:

#### 1. Costi di investimento tra cui:

- il costo di investimento iniziale legato ai lavori di completamento e di adeguamento dei locali messi a disposizione compresi i costi di allestimento ed arredo
- Investimenti successivi, per interventi migliorativi sulla struttura normalmente classificati come manutenzione straordinaria oppure l’eventuale acquisto in sostituzione di arredi e/o attrezzatura tecnico-specialistica.

Politecnico di Torino  
Area Approvvigionamento beni e servizi  
Ufficio Appalti

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

## 2. Ipotesi in termini di costi e ricavi operativi attesi:

Sulla base del volume di domanda stimato e dichiarato dal proponente per ciascuna tipologia di servizio offerto si dovrà determinare il volume di fatturato atteso. Il piano dovrà prevedere l'aggiornamento dei costi e dei ricavi (su base annuale), in funzione delle previsioni di inflazione.

In particolare, per il volume del fatturato dovrà essere determinato indicando il numero di utenti previsto e la spesa media di ciascun utente almeno per le seguenti macro attività:

- ristorazione convenzionata a pranzo (al netto degli oneri per i buoni pasto)
- altra ristorazione a pranzo
- caffetteria

Elenco indicativo e non esaustivo dei principali costi da porre in evidenza:

- Canone concessorio da corrispondere al Politecnico di Torino
- Costi inerenti all'espletamento delle differenti tipologie di servizio
- Costo delle materie prime e incidenza dei costi di trasporto (per il servizio di ristorazione).
- Costi di gestione della struttura  
Lavanderia se esternalizzata, pulizia, acqua, energia elettrica, gas, raccolta rifiuti, spese telefoniche, spese generali e varie, assicurazioni Costi di gestione del personale (Salari, formazione e aggiornamento professionale), attrezzature per il personale, costo aziendale per la sicurezza (tale costo deve risultare congruo rispetto all'entità ed alle caratteristiche del servizio oggetto di affidamento).
- Costi di manutenzione ordinaria
- Costi derivanti dall'imposizione fiscale

Il piano economico finanziario non potrà comprendere utili derivanti da sponsorizzazioni, attività di promozione di marchi o pubblicitarie.

## 3. Osservazioni conclusive

La relazione allegata al piano finanziario dovrà contenere le considerazioni conclusive a seguito delle ipotesi gestionali sviluppate in partenza specificando i principali dati che definiscono la convenienza economica e la sostenibilità finanziaria del progetto di investimento.

~~~~~

L'offerta:

- al pari di tutta la documentazione e corrispondenza, dovrà essere redatta in lingua italiana;
- sarà vincolante per 180 giorni a decorrere dal termine ultimo fissato per la ricezione delle offerte e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile;
- comprende e compensa le spese generali ed utili, le assicurazioni e tutti gli oneri accessori che il concessionario dovrà sostenere anche se non esplicitamente indicati nel Capitolato, necessari per assicurare la perfetta esecuzione del servizio;
- non vincola in alcun modo l'Amministrazione.

**Politecnico di Torino**  
**Area Approvvigionamento beni e servizi**  
**Ufficio Appalti**

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: appalti@polito.it



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

L'Amministrazione ha facoltà di sospendere, interrompere o annullare in qualsiasi momento la procedura e di non procedere ad alcun affidamento senza che i concorrenti possano vantare diritti o aspettative di sorta.

Mentre con la presentazione dell'offerta il concorrente è immediatamente obbligato nei confronti del Politecnico di Torino ad effettuare le prestazioni nei modi e nei termini descritti nel capitolato e nel progetto tecnico, per il Politecnico di Torino il rapporto obbligatorio sorgerà solo in seguito all'approvazione dei propri organi deliberanti.

Il Politecnico non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente e idonea in relazione all'oggetto della concessione.

## 11. VALUTAZIONE OFFERTE (III Fase)

La completezza della documentazione amministrativa (busta 1 – Documentazione Amministrativa - II Fase), sarà valutata in via amministrativa prima dell'apertura delle offerte.

La valutazione delle offerte tecniche (busta 2 – Offerte tecniche) avverrà in seduta riservata da parte di una Commissione, nominata ad hoc dall'Amministrazione, che provvederà ad assegnare i punteggi sulla base dei parametri previsti nella lettera di invito.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione procederà all'apertura delle offerte economiche (busta 3 – offerta economica), all'assegnazione dei punteggi complessivi ed all'aggiudicazione provvisoria. L'Amministrazione si riserva di valutare la congruità dell'offerta presentata dal I classificato.

Ai sensi dell'art. 38, comma 2, D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., sarà disposta l'esclusione dei concorrenti per i quali risulta accertato che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

La graduatoria provvisoria sarà tempestivamente pubblicata sul sito internet di Ateneo all'indirizzo [www.swa.polito.it](http://www.swa.polito.it).

A seguito dell'aggiudicazione provvisoria si procederà nei confronti del soggetto I classificato alla verifica del possesso dei requisiti generali e di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale dichiarati in fase di partecipazione.

Fermo restando le previsioni della normativa antimafia ed i relativi adempimenti, il Politecnico si riserva di non procedere alla stipulazione del contratto, ovvero di recedere dalla concessione in corso di esecuzione, ove venga comunque a conoscenza, in sede di informative di cui all'art. 91 del D.Lgs. 159/2011, di elementi o circostanze tali da comportare il venir meno del rapporto fiduciario con il concessionario.

## 12. ULTERIORI INFORMAZIONI

Il Politecnico si riserva di correggere e/o integrare la documentazione facente parte della procedura in caso di errori, di contrasti e/o di carenze rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di appalti pubblici. Le correzioni e/o integrazioni verranno tempestivamente portate a conoscenza degli interessati mediante pubblicazione sul sito internet di ateneo all'indirizzo [www.swas.polito.it](http://www.swas.polito.it).

## 13. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E TUTELA DELLA RISERVATEZZA

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", si informa che i dati forniti dai concorrenti sono trattati dal Politecnico esclusivamente per le finalità connesse alla procedura e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Con la partecipazione alla presente procedura, i concorrenti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

**Politecnico di Torino**  
**Area Approvvigionamento beni e servizi**  
**Ufficio Appalti**

Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino Italia  
tel: +39 011 564 6374/6148/6026 fax: +39 011 564 5755  
e-mail: [appalti@polito.it](mailto:appalti@polito.it)



# POLITECNICO DI TORINO

Area Approvvigionamento beni e Servizi

UFFICIO APPALTI

## 14. RICHIESTA DI CHIARIMENTI

Per i chiarimenti di natura giuridico - amministrativa e per le informazioni tecniche necessarie, i concorrenti potranno inviare richieste scritte esclusivamente a mezzo fax (n. +39 011 0905755) o per posta elettronica all'indirizzo: [appalti@polito.it](mailto:appalti@polito.it)

I suddetti chiarimenti e le informazioni tecniche dovranno essere formulati esclusivamente in lingua italiana e potranno essere richiesti fino al decimo giorno antecedente il termine indicato nella lettera di invito per la presentazione delle offerte e saranno riscontrati dal Politecnico, in forma anonima, sul sito [www.swa.polito.it](http://www.swa.polito.it), almeno sei giorni prima del termine ultimo di presentazione delle offerte.

Le risposte pubblicate sul sito a seguito di richiesta integreranno le prescrizioni della presente lettera.

## 15. PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA

Il Politecnico metterà a disposizione, sul proprio sito internet [www.swas.polito.it](http://www.swas.polito.it), l'accesso libero, diretto e completo a tutti i documenti di gara a partire dal giorno **27.03.2012**.

La documentazione comprende:

- Modulistica;
- Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.
- DUVRI preliminare

## 16. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO:

Il Responsabile Unico del procedimento è: ing. M. Pellochiù

Il Responsabile dell'Area  
(arch. G. Biscant)  
**(F.to G. Biscant)**

Aqui- Approvvigionamento beni e servizi