## POLITECNICO DI TORINO



#### ESTRATTO DAL

VERBALE DELLA RIUNIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE Mercoledì 23 Luglio 2014, alle ore 13.00, nella Sala appositamente destinata, si è riunito il Consiglio di Amministrazione del Politecnico di Torino.

# ORDINE DEL GIORNO ...OMISSIS...

5. Pratiche di ordinaria amministrazione

...OMISSIS...

COMPOSIZIONE			PARTECIPAZIONE			
			Assente giustificato	Assente	Note	
Rettore - Presidente	Prof. Marco GILLI	X			Fino alle ore 18.45. Assume poi la presidenza la Prof.ssa Laura Montanaro, Prorettore.	
	Sig. Paolo BARISONE	X				
	Dott. Danilo BAZZANELLA	X				
Componenti interni appartenenti ai ruoli dell'Ateneo	Prof. Paolo FINO	X			Esce alle 14.20 e rientra alle 15.55	
	Prof. Paolo MELLANO		X			
	Prof. Mauro VELARDOCCHIA	X				
	Ing. Alessandro BARBERIS	X			Fino alle 15.35	
Componenti esterni non appartenenti ai ruoli dell'Ateneo	Prof. Andrea BELTRATTI				Presente in collegamento telefonico da inizio seduta fino alle 16.00	
	Dott. Marco MAZZETTI		X			
	Sig. Jacopo ROSSI	X				
Rappresentanti degli Studenti	Sig. Livio SERA	X			Dalle 13.40 fino alle 19.00	
Partecipano alla seduta, ai sensi dell'art. 12, Comma 8 dello Statuto:						
Direttore Generale Vicario - Segretario	Arch. Gianpiero BISCANT	X			Sostituisce il DG in quanto assente giustificato	
Pro Rettore	Prof.ssa Laura MONTANARO	X				
Vice Rettore per la Didattica	Prof.ssa Anita TABACCO	X				
Vice Rettore per la Ricerca e il Trasferimento Tecnologico	Prof. Enrico MACII	X			Dalle 16.30	

...OMISSIS...

6) PRATICHE DI ORDINARIA AMMINISTRAZIONE

...OMISSIS..



6.3.1) DELIBERA A CONTRARRE DI CUI ALL'ART. 11 DEL D.LGS. 163/2006 E S.M.I.: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE CALDE E FREDDE DA INSTALLARE PRESSO LE SEDI METROPOLITANE DEL POLITECNICO DI TORINO.

#### Premesso

Attualmente presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino, negli spazi di pertinenza dell'Amministrazione Centrale, sono attivi 28 distributori automatici di bevande calde e fredde, gestiti da diversi operatori economici che applicano prezzi e varietà merceologica differenti.

Nel corso degli anni, l'aumento degli studenti ha messo in evidenza l'inadeguatezza degli attuali servizi ristorativi a soddisfare le esigenze dell'utenza. Risulta pertanto necessario incrementare l'offerta dei servizi assicurando la somministrazione di prodotti alimentari durante l'intero arco della giornata.

A tal fine, è stata avviata - tramite un gruppo di lavoro costituito da Edilog e Ufficio Appalti - un'indagine volta ad individuare le attuali esigenze dell'utenza e finalizzata a progettare un nuovo servizio ristorativo per mezzo di distributori automatici.

L'analisi condotta dal gruppo di lavoro ha messo in evidenza i seguenti aspetti:

- 1. Necessità di razionalizzare le aree di distribuzione dei punti di ristoro. Sono state individuate 10 aree ove collocare n. 30 distributori automatici; è stata altresì valutata come opportuna la possibilità di consentire ai gestori di installare nelle aree individuate un numero maggiore di apparecchi. Tale miglioria potrebbe essere valutata nell'ambito della procedura di selezione del gestore.
- 2. In conformità alle politiche di sostenibilità di cui si è dotato l'Ateneo, risulta opportuno richiedere agli offerenti l'installazione di nuovi distributori automatici di ultima generazione, a basso consumo energetico, in grado di assicurare una maggiore efficienza ed un conseguente minore impatto ambientale;
- 3. Con l'obiettivo di massimizzare il vantaggio per l'utenza, si è ipotizzato di porre a base di gara un listino prezzi relativo alle consumazioni di più largo consumo sul quale gli offerenti potrebbero proporre un ribasso.
  - 4. E' emersa la necessità di prevedere una varietà merceologica dei prodotti offerti. A tal fine, in sede di valutazione dell'offerta, potrebbe essere valorizzata la varietà dei prodotti, sia in termini quantitativi che qualitativi. Ad esempio, potrebbero essere premiate le proposte che prevedano la vendita di prodotti equo e solidali e di prodotti adatti a soddisfare differenti regimi alimentari, nonché le scelte orientate alla genuinità, alla salute ed al benessere.
  - 5. A fronte della richiesta di installazione di distributori a basso consumo energetico, risulta opportuno prevedere una durata dei nuovi contratti di gestione sufficiente a consentire l'ammortamento degli investimenti previsti.
  - 6. E' opportuno prevedere in capo al gestore il rimborso delle spese di utenze.

Si illustrano di seguito le modalità di affidamento e gli elementi minimi gestionali che il gestore del servizio dovrà assicurare.



**TIPO DI AFFIDAMENTO:** concessione di servizi, ai sensi dell'art. 30 del codice dei contratti (D.Lgs. 163/2006), in cui la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

La concessione di servizi è un contratto che presenta le stesse caratteristiche degli appalti di servizi, ad eccezione del fatto che il concessionario – diversamente dall'appaltatore – non viene remunerato da un corrispettivo pagato dall'amministrazione, ma remunera la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato – direttamente o indirettamente – dall'utenza, cosicché assume la relativa alea di gestione (rischio economico), nel senso che la sua remunerazione dipende dal tasso di fruizione del servizio da parte degli utenti (Commissione Ce, Comunicazione interpretativa della Commissione sulle concessioni nel diritto comunitario, 12 aprile 2000).

#### SUDDIVISIONE IN LOTTI

Conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, è opportuno prevedere la suddivisione in lotti, al fine di favorire l'accesso delle piccole e medie imprese alla commessa pubblica.

Si è pertanto ipotizzata la seguente suddivisione:

- lotto 1: 15 distributori collocati nell'area individuata
- lotto 2: 15 distributori collocati nell'area individuata

Per ciascun lotto singolarmente considerato è stata verificata l'autonoma funzionalità, nonché la convenienza economica.

**INVESTIMENTO**: Per ogni lotto sarà richiesto un **investimento minimo** (per attrezzature e allestimento) stimato in circa euro:

- **lotto 1:** € 60.000,00
- **lotto 2:** € 60.000,00

IMPORTO RIMBORSO UTENZE (elettriche, idriche, servizi accessori): pari ad euro:

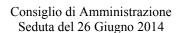
- **lotto 1:** € 9.000.00 annui
- **lotto 2:** € 9.000,00 annui

**DURATA DELLA CONCESSIONE**: si ritiene congrua una durata di **anni 6** (sei), senza possibilità di rinnovo, onde consentire ai gestori l'ammortamento degli investimenti minimi richiesti. Risulta inoltre opportuno prevedere l'opzione della proroga tecnica, al fine di assicurare continuità dei servizi nelle more dell'espletamento della futura procedura di affidamento.

**PREZZI:** i prezzi dei prodotti base, meglio identificati nel listino prezzi allegato, saranno quelli risultanti dalla gara, al netto del ribasso proposto dal concorrente aggiudicatario. I prezzi dei prodotti non previsti nel listino non potranno in ogni caso essere superiori ai prezzi consigliati dal produttore, al netto del ribasso di gara.

**FATTURATO:** Gli elementi minimi gestionali qui evidenziati sono stati quantificati utilizzando un modello di valutazione dei costi e dei ricavi basato sui risultati dell'indagine condotta, dal quale sono emerse ipotesi sulle frequenze giornaliere e sui consumi medi dell'utenza nel periodo ottobre 2013 – febbraio 2014. L'elaborazione di questi dati, arricchita dell'esperienza pregressa, ha consentito di stimare in via prudenziale un fatturato annuo pari a:

- **lotto 1**: € 120.000.00 ca
- **lotto 2:** € 115.000,00 ca





che conferma la sostenibilità dei valori e degli elementi economici posti a base della procedura.

#### VALORE COMPLESSIVO

Ai soli fini della determinazione della normativa applicabile, è stato stimato in circa Euro 1.410.000,00 (Iva esclusa) il valore complessivo della concessione di cui:

lotto 1: € 720.000,00 ca
lotto 2: € 690.000,00 ca

Tale valore - determinato sulla base del fatturato ipotizzato - rappresenta il valore economico complessivo del contratto, rispetto al quale l'Ateneo non assicura alcuna garanzia. Trattandosi di concessione di servizi, nessun corrispettivo sarà pagato dall'Amministrazione; pertanto, non sono previsti costi in capo all'Ateneo, ad eccezione dei costi per la sicurezza relativi ai rischi interferenziali.

Dal punto di **vista procedurale**, il Gruppo di lavoro preliminarmente evidenzia quanto segue:

#### In merito alla scelta del concessionario e dei criteri selettivi.

L'art. 30, co. 3, D.Lgs. 163/2006 dispone che la scelta del concessionario deve avvenire nel rispetto dei principi desumibili dal Trattato UE e dei principi generali relativi ai contratti pubblici e, in particolare, dei principi di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento, proporzionalità, previa gara informale a cui sono invitati almeno cinque concorrenti, se sussistono in tale numero soggetti qualificati in relazione all'oggetto della concessione e con predeterminazione dei criteri selettivi.

L'Amministrazione gode di ampia discrezionalità nella fissazione delle regole selettive, con conseguente non soggezione alle regole interne e comunitarie dell'evidenza pubblica, potendo inserire nel bando/avviso di gara tutte quelle disposizioni ritenute più opportune, più idonee e più adeguate per l'effettivo raggiungimento dello scopo perseguito, ferma restando la sola necessità del rispetto dei principi di logicità e parità di trattamento tra i concorrenti ai quali il procedimento selettivo deve sempre conformarsi.

Al fine di garantire la massima trasparenza e pubblicità, l'Area Aqui ha ritenuto opportuno avviare un'indagine informale di mercato, per mezzo di una manifestazione di interesse, volta all'individuazione di operatori economici potenzialmente interessati alla futura gestione.

L'avviso di gara è stato pubblicato sulla Gazzetta dell'Unione Europea nonché sul sito internet e sull'albo online dell'Ateneo.

Alla manifestazione hanno aderito 14 operatori economici.

L'Amministrazione provvederà ad inoltrare formale lettera di invito a tutti coloro che hanno manifestato interesse.

In particolare, mediante sorteggio pubblico si procederà ad individuare gli operatori economici da invitare in relazione ai singoli lotti, non potendo un'impresa partecipare ed essere affidatario di più di un lotto.

Gli operatori economici invitati, per poter presentare offerta, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale:

• certificazione rilasciata da organismi accreditati ai sensi della normativa comunitaria della serie UNI CEI EN 45000:UNI EN ISO 9001:2008 (sistema di gestione per la qualità);





- Iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in un registro professionale o commerciale dello stato di residenza, coerente con l'oggetto dell'affidamento.
- aver gestito nell'ultimo triennio (2011-2012-2013) contemporaneamente almeno 15 distributori automatici collocati presso committenti pubblici o privati in luoghi soggetti a grande e discontinuo afflusso di pubblico (es. ospedali, scuole, università, etc.);
- capacità economico finanziaria per l'esecuzione del contratto oggetto di affidamento.

La lettera di invito, corredata dalla necessaria documentazione tecnica (capitolato, planimetrie, listino prezzi, schede tecniche, etc.) definirà in dettaglio le regole per la partecipazione alla procedura di selezione, i criteri di aggiudicazione con i relativi sub-criteri, nonché l'articolazione dei relativi punteggi, in conformità a quanto previsto nella presente delibera

#### **AGGIUDICAZIONE:**

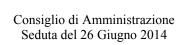
La scelta del concessionario avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con una prevalenza della parte economica (60 punti su 100) rispetto alla parte tecnica (40 punti su 100), in considerazione della tipologia del servizio e dell'obiettivo di massimizzare il vantaggio economico per l'utenza.

Si ritiene che il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 83 D.Lgs. 163/2006 s.m.i., sia il più idoneo poiché consente di valutare, non solo la convenienza economica delle offerte, ma anche la qualità complessiva del progetto e della gestione, nonché le migliorie proposte dai soggetti partecipanti alla procedura.

L'aggiudicazione avverrà 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	40/100			
Valutazione Economica	60/100			

Le offerte ammesse saranno valutate dalla commissione giudicatrice sulla base degli elementi che seguono, nonché rispetto a criteri qualitativi, quantitativi, di coerenza e sostenibilità.





ASPETTI TECNICO ORGANIZZATIVI				
				MAX PUNTI 40
Criterio	Punteggio massimo criterio	Punteggio massimo sub-criterio		
		5 punti	A1 – Modalità di svolgimento del servi	zio
			Descrizione della modalità di svolg Servizio  Verrà valutata l'organizzazione com operativa per l'espletamento del	plessiva ed Servizio e
			l'eventuale adozione di misure sostenibilità ambientale	volte alla
A) Sistema organizzativo del servizio	8	3 punti	A2 – Tempi d'intervento A2.1 Tempo d'intervento per assistenza tecnica in caso di guasto max 1 punti	
			Verrà valutato il tempo d'intervento pe tecnica, migliorativo, rispetto a que richiesto nel capitolato  A2.2 Tempo d'intervento per rifornime	ello minimo
			max 1 punti  Verrà valutato il tempo d'interifornimento prodotti, migliorativo, rispiminimo richiesto nel capitolato  A2.3 Frequenza d'intervento per il pripulizia, sanificazione e smaltimento riffumax 1 punti	etto a quello ogramma di
			Verrà valutata la frequenza d'inte programma di pulizia, sanificazione e rifiuti, migliorativa rispetto a que richiesta nel capitolato	smaltimento
		7 punti	B1 – Offerta di prodotti freschi	
B) Proposta di prodotti aggiuntivi rispetto a quelli previsti in Capitolato	11		La proposta riguarderà prodotti que tramezzini, frutta/verdura e relative latticini etc.  Per ogni prodotto aggiuntivo proposto 0,  Verrà valutata l'offerta di prodotti freschi	i preparati, 5 punti
		4 punti	B2 - Offerta di prodotti "speciali"  La proposta riguarderà prodotti ricon categorie Bio, equo-solidale, ipocalorici intolleranze alimentari etc  Per ogni prodotto aggiuntivo proposto 0,	, dedicati ad
			Verrà valutata l'offerta di prodotti "spec	ciali"

Il singolo prodotto non potrà essere valutato contemporaneamente sia al punto B1 sia al punto B2; i prodotti di cui al criterio B dovranno essere tutti differenti fra loro. Esclusivamente per ciò che riguarda i panini ed i tramezzini, si riterranno prodotti differenti tra loro i panini ed i tramezzini



con farciture diverse.  Tutti i prodotti offerti al criterio B dovranno essere distribuiti in almeno 2 corner per Lotto, uno dei quali individuato in accordo con il Politecnico.				
C) Distributo ri aggiuntivi ed allestimenti	18	10 punti	C1 – Distributori aggiuntivi  Il Concorrente può proporre un numero massimo di distributori aggiuntivi pari a 5.  Il punteggio verrà così assegnato:  a) Tipologia a, per ogni distributore aggiuntivo che eroghi generi di prodotti già previsti in capitolato e/o già presenti nel corner (bevande calde, bevande fredde, snack dolci e salati) verrà assegnato 1 punto  b) Tipologia b, per ogni distributore aggiuntivo che eroghi generi di prodotti non previsti in capitolato e non già presenti nel corner (Es. prodotti di filiera equo—solidale, prodotti freschi, prodotti biologici e/o per celiaci, gelati ecc.) verranno assegnati 2 punti	
		8 punti	Progetto grafico relativo al layout proposto Saranno premiate soluzioni che migliorino l'aspetto estetico dei corner e l'integrazione dei contenitori per la raccolta differenziata	
D) Agevolazi oni per l'utenza e migliorie	3		D - Illustrazione delle proposte migliorative del Servizio  Indicazione delle dotazioni, migliorative, previste per il Servizio.  Verranno valutate le proposte per migliorare l'erogazione del Servizio	

I punteggi dei sub-criteri A2.1 e A2.2 verranno determinati con la seguente formula:

$$P = \frac{Tminimo}{Tofferto} * Psc$$

Dove:

P = punteggio

Tofferto = tempo offerto dal concorrente in esame

Tminimo= tempo minimo offerto tra tutti i concorrenti

Psc= Punteggio del sub-criterio

Il punteggio del sub-criterio A2.3 verrà determinato con la seguente formula:

$$P = \frac{Fofferta}{Fmassima} * Pso$$

Dove:

P = punteggio



Fofferto = frequenza offerta dal concorrente in esame

Fmassima= frequenza massima offerta tra tutti i concorrenti

Psc= Punteggio del sub-criterio

I punteggi del criterio B verranno assegnati con la seguente formula:

$$P = Np * 0.5$$

Dove:

P = punteggio

Np = numero prodotti offerti

I punteggi del criterio C1 verranno assegnati con la seguente formula:

$$P = (Ntipa * 1) + (Ntip * 2)$$

Dove:

P = punteggio

Ntipa = numero distributori offerti tipologia a)

Ntipb = numero distributori offerti tipologia b)

Si ricorda che il numero massimo di distributori aggiuntivi che il concorrente può proporre è pari a 5

I punteggi dei sub-criteri A1, C2 e del criterio D verranno assegnati mediante la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie" così come illustrato nell'allegato P lettera a) punto 2 del D.P.R. 207/2010.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi secondo quanto su descritto, si procede a trasformare la sommatoria dei punteggi assegnati, riportando a 40 punti il miglior punteggio assegnato e proporzionalmente il punteggio conseguito dagli altri concorrenti.

### ASPETTI ECONOMICI

Max punti 60

Ribasso % sul listino prezzi

Alle **offerte economiche** valide sarà assegnato il relativo punteggio, sulla base della seguente formula:

$$Px = \frac{Ro}{Ri} * C$$

Dove:

Px = punteggio attribuibile al concorrente in esame

C = punteggio massimo attribuibile al criterio valutativo considerato (in questo caso 60)

Ri = Ribasso massimo offerto per l'esecuzione dei servizi

Ro = Ribasso offerto dal concorrente in esame

#### Modalità di attribuzione dei punteggi

Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma dei punti conseguiti sulla parte tecnica ed economica.

Ai fini dell'assegnazione dei punteggi, si prenderà in considerazione sino alla seconda cifra decimale senza arrotondamento.



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, a suo insindacabile giudizio, 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 gara 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 il contratto, 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.

#### Tutto ciò premesso

**Verificato** che non sono attive convenzioni quadro di cui all'art. 26, comma 1, della legge n. 488/1999 e che non sono state avviate procedure per l'affidamento di convenzioni aventi ad oggetto i servizi di cui alla presente procedura di approvvigionamento.

**Ritenuto** pertanto di procedere con autonoma procedura volta all'individuazione del concessionario cui affidare la gestione dei distributori automatici di bevande calde fredde da installare presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino.

La concessione avrà durata di 6 anni per consentire l'ammortamento degli investimenti minimi richiesti.

Verificato che sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione dei servizi oggetto di affidamento. I costi della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali (Cfr. DUVRI) sono stati stimati in € 205 (Euro duecentocinque/00) per ogni singolo lotto.

#### Si propone al Consiglio

- 1. di autorizzare, per le motivazioni espresse in narrativa, l'indizione di una procedura a inviti, da esperirsi ai sensi dell'art. 30 del codice dei contratti, per l'individuazione degli operatori economici cui affidare in concessione e per la durata di sei anni— la gestione dei distributori automatici di bevande calde e fredde, da installare presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino
- 2. di autorizzare i criteri di selezione individuati;
- 3. di autorizzare i criteri di aggiudicazione descritti nei precedenti paragrafi.

#### Il Consiglio di Amministrazione

#### Visti:

- il D.Lgs. 163/2006 s.m.i. "Codice dei Contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture"
- il D.P.R. 207/2010 "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163"



- il Regolamento di Amministrazione e Contabilità del Politecnico di Torino, emanato con Decreto Rettorale 218 del 3 giugno 2013, in vigore dal 3 giugno 2013;
- la determina n. 801 del 27.06.2014 del Dirigente dell'Area Edilog di nomina del RUP
- Con voti palesi, unanimi e favorevoli

#### Delibera

- 1. di autorizzare l'indizione di una procedura suddivisa in lotti, da esperirsi ai sensi dell'art. 30 del codice dei contratti, per l'individuazione di operatori economici cui affidare- in concessione la gestione dei distributori automatici di bevande calde e fredde, da installare presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino e precisamente: Lotto 1, Lotto 2.
- 2. Di autorizzare la durata della concessione in anni 6 (sei), senza possibilità di rinnovo, onde consentire ai gestori l'ammortamento degli investimenti minimi richiesti. Di autorizzare l'opzione della proroga tecnica, al fine di assicurare continuità dei servizi nelle more dell'espletamento della futura procedura di affidamento.
- 3. Di dare atto che i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso sono pari a euro 205,00 (Euro duecentocinque/00) per ogni singolo lotto.
- 4. Di autorizzare i criteri di selezione individuati.
- 5. Di autorizzare, quale criterio di aggiudicazione della procedura, il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/2006 s.m.i., con la ripartizione tra valutazione tecnica che assorbe 40/100 punti e valutazione economica per i restanti 60/100.
- 6. Di delegare il Dirigente dell'Area Aqui:
  - alla definizione ed approvazione della lettera di invito, del capitolato d'oneri e relativi allegati, predisposti secondo le indicazioni tecniche fornite dal Servizio Edilog;
  - all'approvazione degli atti della procedura, dell'aggiudicazione provvisoria e dell'aggiudicazione definitiva dei singoli lotti compresa la stipula degli atti di concessione.

...OMISSIS...

Ora di chiusura: 19.45.

IL SEGRETARIO (Arch. Gianpiero BISCANT) F.to Gianpiero BISCANT IL PRESIDENTE (Prof.ssa Laura MONTANARO) F.to Laura MONTANARO

ESTRATTO CONFORME ALL'ORIGINALE DESUNTO DAL LIBRO VERBALI CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE del POLITECNICO di TORINO

Si dichiara che le parti omesse non contrastano con il testo surriportato

Torino, 4/05/2016
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
AFFARI ISTITUZIONALI
(Dott.ssa N. Fiorio Plà)
f.to Fiorio