



Pubblicato all'indirizzo www.polito.it, nella sezione "Amministrazione Trasparente" in data 30/05/2018

DDG n. 331/2018

Approvazione atti di gara - Procedura aperta ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023:

- **Lotto 1** - Servizio di ristorazione interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria, servizio bar, tavola fredda e tavola calda - CIG: 7395614DBA
- **Lotto 2** - Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavola fredda e tavola calda - CIG: 7395640332

IL DIRETTORE GENERALE

Premesso che:

- Con Delibera del 18 ottobre 2017 il Consiglio di Amministrazione ha autorizzato l'indizione di una procedura aperta sopra soglia comunitaria per l'affidamento in concessione dei servizi ristorativi di Ateneo per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023;
- Il Consiglio di Amministrazione ha dato mandato al Direttore Generale per l'approvazione degli atti di gara, da predisporre nel rispetto dell'impianto generale approvato con la citata Delibera, fatta salva la possibilità di apportare le modifiche che si fossero rese necessarie nel rispetto dei contenuti approvati;
- In fase di definizione degli atti di gara (bando, disciplinare di gara, capitolato speciale d'oneri, schema di contratto e relativi allegati), e in particolare ai fini di una complessiva quantificazione degli elementi economico gestionali inerenti l'oggetto dell'affidamento, il Rup ha ritenuto di apportare modifiche/integrazioni ad alcuni elementi della delibera, fermo restando il rispetto dell'impianto generale già approvato. In particolare, il Responsabile unico del procedimento, al fine di garantire la coerenza complessiva e l'equilibrio economico finanziario della gestione, ha provveduto a definire puntualmente l'oggetto e il valore complessivo della concessione, ivi comprese le relative opzioni, i valori del canone concessorio, i requisiti di ammissione e i criteri di valutazione delle offerte, assicurando la più ampia partecipazione alla procedura e senza pregiudicare il principio di libera concorrenza tra gli operatori economici.

Tutto ciò premesso e considerato

Vengono di seguito riportati gli elementi che sono stati oggetto di modifica in fase di predisposizione degli atti di gara, i quali anche se non materialmente allegati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto.

- *Procedura aperta ai sensi dell'art. 60, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.* per l'affidamento, in concessione, della gestione di servizi di ristorazione a basso impatto ambientale, servizi bar, tavola fredda e tavola calda per il periodo 01.08.2018 – 31.07.2023;
- *Suddivisione in lotti:* al fine di consentire la partecipazione anche alle piccole medie imprese, è stata valutata positivamente la suddivisione nei seguenti lotti autonomi, senza precludere la partecipazione e l'aggiudicazione di entrambi i lotti da parte del medesimo operatore economico:



- **Lotto 1** - Servizio di ristorazione interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria, servizio bar, tavola fredda e tavola calda;
- **Lotto 2** - Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavola fredda e tavola calda;
- *Valore stimato dell'affidamento:* ai sensi e per gli effetti dell'art. 35, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., e ai soli fini dell'individuazione della disciplina applicabile in materia di concessione di servizi, il valore complessivo dell'affidamento, comprensivo delle opzioni di proroga e di ripetizioni di servizi analoghi, è pari ad € 45.861.050,00 (oltre IVA), così articolato:
 - **Lotto 1** - Servizio di ristorazione interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria, servizio bar, tavola fredda e tavola calda: 24.714.900,00;
 - **Lotto 2** - Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavola fredda e tavola calda: 21.146.150,00;
- *Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso: pari a zero.*
- *Opzioni:* L'Ateneo si riserva la facoltà di procedere ai sensi dell'art. 63, comma 5, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. all'affidamento di nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente affidamento, per un valore complessivo non superiore a € 9.000.000,00, (€ 4.500.000,00 per ciascun lotto).
L'eventuale affidamento del/i servizio/i avverrà mediante sorteggio pubblico tra i soli operatori economici risultati aggiudicatari all'esito della presente procedura.
- *Canone concessorio:* ai fini della determinazione del canone concessorio, il RUP ha tenuto conto della consistenza delle aree messe a disposizione del concessionario, della redditività dei servizi e dei costi di gestione, e del fatturato presunto dei servizi da affidare.
- *Il criterio di aggiudicazione* sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa. La valutazione dell'offerta avverrà sulla base dei seguenti criteri: parte tecnica: 70 punti; parte economica: 30 punti.
I criteri di valutazioni premieranno il progetto organizzativo del servizio, l'offerta proposta all'utenza, la riduzione dell'impatto ambientale dell'attività, l'organico impiegato, le migliorie proposte alla qualità delle derrate alimentari, gli investimenti proposti per opere, arredi e attrezzature. Sotto il profilo economico, verrà preso in considerazione il ribasso unico percentuale sui listini posti a base di gara. Per la determinazione del punteggio si farà ricorso alla formula bilineare con soglia 0,9.
- *I requisiti di partecipazione* (requisiti di idoneità professionale, di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionali) previsti nella Delibera del 18.10.2017 sono stati definitivi in modo puntuale negli atti di gara.
- *Commissione giudicatrice:* In caso di accertata carenza nell'organico di professionalità con competenze specifiche nel settore che afferisce l'oggetto dell'affidamento, la scelta dei commissari avverrà tra soggetti esterni, di comprovata esperienza.

Visti

- il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, rubricato "Codice dei contratti pubblici";
- lo Statuto del Politecnico di Torino, emanato con D.R. n. 418 del 29.11.2011;
- il Regolamento Generale per l'Amministrazione e la contabilità del Politecnico di Torino (in particolare l'art. 62, comma 2 lett. a), emanato con DR 218 del 03/06/2013;
- il quadro delle deleghe approvato con Delibera del CdA del 24/02/2016;
- la Delibera del Consiglio di Amministrazione del 18/10/2017;
- gli atti costituenti la *lex specialis* di gara (bando, disciplinare, capitolato speciale d'oneri,



schema di contratto e relativi allegati)

DECRETA

1. Di approvare il valore complessivo dell'affidamento, comprensivo delle opzioni di proroga e di ripetizione dei servizi, pari a € 45.861.050,00 (oltre IVA), con oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a euro zero così articolato:
 - **Lotto 1** - Servizio di ristorazione interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria, servizio bar, tavola fredda e tavola calda: € 24.714.900,00;
 - **Lotto 2** - Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavola fredda e tavola calda: € 21.146.150,00;

Opzioni: Il Politecnico di Torino si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento; in particolare potranno essere affidati servizi di ristorazione e di somministrazione pasti e servizi di bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda, per un importo complessivo stimato non superiore ad € 9.000.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'eventuale affidamento del/i servizio/i avverrà mediante sorteggio pubblico tra i soli operatori economici risultati aggiudicatari all'esito della presente procedura.
2. I servizi oggetto di affidamento non comporteranno per l'Ateneo alcun onere economico poiché - trattandosi di affidamento in concessione - i gestori dei servizi remunereranno l'attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza, assumendo la relativa alea di gestione (rischio economico);
3. Di approvare gli atti di gara (bando, disciplinare di gara, capitolato speciale d'oneri, schema di contratto e relativi allegati).
4. Di autorizzare, in caso di accertata carenza nell'organico di professionalità con competenze specifiche nel settore che afferisce l'oggetto dell'affidamento, l'individuazione dei commissari mediante selezione tra soggetti esterni di comprovata esperienza.

Torino, 21/02/2018

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Aldo Tommasin
(f.to Aldo Tommasin)

AF/ms