

Oggetto: Affidamento della concessione del servizio di ristorazione aziendale, a ridotto impatto ambientale, del servizio bar e dei distributori automatici presso i locali all'interno del campus dell'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRiM) di Torino, in Strada delle Cacce 91. Durata: 6 anni. Autorizzazione all'indizione di una procedura aperta in ambito U.E. da svolgere in modalità telematica.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

- Visto il D. Lgs. 21 gennaio 2004 n. 38 pubblicato sulla G.U. n. 38, del 16 febbraio 2004, con il quale viene istituito l'INRiM;
- Visto lo Statuto dell'INRiM, emanato ai sensi del D.Lgs. n. 218 del 5 novembre 2016, approvato con Decreto del Presidente n. 73/2017 del 14 dicembre 2017, in vigore dal 1° marzo 2018;
- Visto il Regolamento dell'INRiM per l'amministrazione, la finanza e la contabilità, emanato ai sensi dell'art. 4 D.Lgs. 218/2016 e approvato dal MIUR con nota prot. 1478 del 30 gennaio 2018;
- Visto il Decreto Legislativo n. 36 del 31 marzo 2023, con cui è stato approvato il nuovo "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici", pubblicato nel Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale - Serie generale" n. 77 del 31 marzo 2023;
- Visto altresì che le disposizioni di cui al sopra citato D.Lgs. n. 36/2023 sono entrate in vigore il 1° aprile 2023, ma acquistano efficacia a far data dal 1° luglio 2023 e che, per le procedure avviate entro il 30 giugno 2023, continua a trovare applicazione il D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- Visto il D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, come modificato, da ultimo, con D.L. 18 aprile 2019 n. 32, convertito con Legge 14 giugno 2019 n. 55 recante il "Codice dei contratti pubblici" e, in particolare l'art. 60 inerente la "Procedura aperta";
- Visti in particolare gli artt. 29 co. 1 e 76 co. 2 e 5 D. Lgs. n. 50/2016;
- Vista la Parte III del D.Lgs. n. 50/2016 recante "Contratti di Concessione" e, in particolare, gli artt. dal 164 al 168;
- Visto il decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- Viste le norme in materia di sicurezza e, in particolare, il Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 recante "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", pubblicato sulla G.U. n. 101 del 30 aprile 2008;
- Visto l'art. 10 co. 3 del D. Lgs. 25 novembre 2016, n. 218, recante "Semplificazione delle attività degli enti pubblici di ricerca ai sensi dell'articolo 13 della legge 7 agosto 2015, n. 124";

- Visto l’art. 52 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e dato atto che l’INRiM è dotato di piattaforma telematica “U-BUY Appalti & Affidamenti – e-Procurement” per la gestione informatizzata delle comunicazioni relative all’affidamento di contratti pubblici in formato elettronico;
- Precisato che:
 - L’Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRiM) ha attivo da molti anni un servizio di ristorazione interno, presso il campus di Strada delle Cacce, 91 – Torino. Il servizio è a disposizione del proprio personale, del personale di altri enti, e degli ospiti dell’Istituto, quali ad esempio i partecipanti a seminari, convegni e conferenze;
 - Tra maggio 2021 e aprile 2022 è stata effettuata la ristrutturazione dei locali siti al piano terra dell’edificio 3 del Campus, cosa che oggi permette di gestire ed erogare il servizio di ristorazione in locali moderni ed efficienti, completamente rinnovati, anche nelle attrezzature, e con disponibilità di un dehors esterno per l’accoglienza del personale;
 - Accanto a questi locali è stato realizzato uno spazio destinato al servizio bar, con lo scopo di creare un’area di incontro e comunicazione tra le persone, anche al di fuori degli spazi tradizionalmente a ciò deputati. Anche il bar può ospitare persone in un’area esterna;
 - L’area di preparazione dei prodotti alimentari da somministrare nel bar coincide con quella a disposizione del servizio di ristorazione. I due servizi, pertanto, non possono essere separati;
 - i nuovi locali del servizio di ristorazione sono in uso dal 6 giugno 2022 e ospitano un servizio caratterizzato da condizioni logistiche ed operative nuove, mentre i locali destinati a ospitare il nuovo bar sono stati utilizzati dal giorno 20/09/2022, data di attivazione del servizio bar;
 - I locali attualmente possono accogliere contemporaneamente le seguenti quantità di utenti:
 - Sala ristorazione: n. 90 (interno) – n. 30 (dehors);
 - Sala bar: n. 20 (interno) – n. 20 (dehors);
- Premesso che:
 - Con determinazione del Direttore Generale dell’INRiM n. 264 del 03/08/2022 è stato disposto l’affidamento diretto ai sensi dell’art. 1 co. 2 lett. a) D.L. 76/2020, conv. in L. 120/2020, come modificato dall’art. 51 del D.L. 31 maggio 2021, n. 77, conv. in L. 108/2021, della concessione della gestione del servizio di ristorazione aziendale e del nuovo servizio bar tramite erogazione di contributo pubblico ex art. 165, co. 2, D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, presso il campus dell’Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica di Torino (INRiM), Strada delle Cacce 91, Torino, per una durata di dieci mesi in favore della Società ELIOR RISTORAZIONE S.P.A., con sede legale in Via Venezia Giulia 5/A 20157 Milano, Codice Fiscale e P. IVA 08746440018;

Redatto

visto di regolarità contabile

visto di regolarità tecnica

PM

- Il giorno 6 del mese di agosto 2022 veniva disposta la consegna anticipata dei locali di ristorazione di cui al precedente punto con decorrenza del servizio dal giorno 22 agosto 2022 (causa sospensione estiva);
 - Il servizio bar aveva invece inizio dal giorno 20 settembre 2022;
 - La scadenza dei servizi affidati in concessione per una durata di dieci mesi con la succitata determinazione n. 264/2022, tenuto conto delle sospensioni del servizio disposte nel periodo estivo e nel periodo natalizio, rispettivamente dal 6 al 21 agosto 2022 e dal 24 dicembre 2022 all'8 gennaio 2023, nonché nei giorni 31 ottobre e 9 dicembre 2022, è posticipata al giorno 6 luglio 2023;
- Ricordato che:
- Ai fini dell'affidamento della concessione del servizio di ristorazione aziendale e del nuovo servizio bar, perfezionatosi con la citata determinazione n. 264 del 03/08/2022, gli uffici dell'Istituto hanno dovuto tener conto delle diverse modalità di erogazione e fruizione a seguito della ristrutturazione dei locali e della predisposizione dell'area da destinarsi a bar, come sopra precisato;
 - Per le valutazioni di cui al punto precedente, l'Istituto non disponeva degli elementi per ipotizzare il numero dei potenziali utenti ed il fatturato presunto ed il gestore avrebbe quindi dovuto – così come è avvenuto – accettare il servizio nel suo complesso, facendosi carico di avviare e sviluppare l'attività del bar al fine di renderla attrattiva e redditizia, in coerenza con lo scopo istituzionale per il quale è stata realizzata;
 - Preliminarmente a quanto sopra, l'Istituto aveva effettuato un'analisi di break-even considerando i costi complessivi stimati della gestione del servizio (derrate alimentari e personale) ipotizzando il pieno recupero di tutti i costi sostenuti dall'Istituto, quali l'ammortamento dei locali e delle attrezzature, le spese per le utenze e la tassa sui rifiuti;
 - Al fine di favorire la fase di avviamento, l'INRiM ha riconosciuto all'attuale gestore un contributo pubblico in misura forfetaria, richiamato dall'art. 165 e definito dall'art. 3, comma 1, lett. fff) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., pari a euro 30.000,00 oltre IVA, ai fini del raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario dell'intero affidamento;
 - Ai fini della remunerazione del servizio veniva previsto a carico del gestore concessionario il pagamento dei seguenti oneri:
 - canone offerto in misura del 2,51% applicato agli incassi maturati per il servizio di ristorazione, al netto dell'I.V.A., durante tutta la durata del contratto;
 - versamento di una somma pari al 50% dell'utile netto ricavato dal gestore durante il periodo contrattuale per l'espletamento del servizio bar;
 - Attraverso l'affidamento del servizio attualmente in corso di cui alla citata determinazione n. 264/2022, è stato possibile raccogliere dati reali di afflusso ai nuovi locali di ristorazione

Redatto

visto di regolarità contabile

visto di regolarità tecnica

PM

e bar per un periodo sufficientemente lungo, tale da consentire di avere gli elementi necessari per procedere allo studio delle soluzioni future per l'erogazione di tali servizi;

- Rilevato che, in previsione della scadenza della concessione in essere, occorre verificare la sostenibilità economica del progetto e quindi procedere ad un'analisi dei dati raccolti e trasmessi dal concessionario in questi mesi di gestione, in modo da poter individuare la corretta modalità di erogazione del nuovo servizio di ristorazione;
- Osservato che all'interno dell'Amministrazione non apparivano presenti competenze professionali specifiche e unità organizzative in grado di effettuare adeguatamente le attività richieste, ragione per cui si è ritenuto opportuno affidare tali valutazioni ad una società di consulenza specializzata nell'ambito della ristorazione aziendale nel settore della pubblica amministrazione e si è altresì ritenuto di richiedere, all'interno della medesima consulenza, un servizio di supporto al RUP per la gestione delle fasi di gara per l'affidamento della concessione del servizio qualora risultasse confermata la sostenibilità economica del progetto;
- Visto pertanto che:
 - Con determinazione del Direttore Generale dell'INRiM n. 107 del 13/03/2023 è stato disposto l'affidamento diretto ai sensi dell'art. 1 co. 2 lett. a) D.L. 76/2020, conv. in L. 120/2020, come modificato dall'art. 51 del D.L. 31 maggio 2021, n. 77, conv. in L. 108/2021, del servizio di supporto al RUP per l'affidamento a terzi – in concessione - del servizio di ristorazione e del servizio bar presso il Campus dell'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRiM) di Strada delle Cacce 91, Torino. Durata del servizio: 40 giorni decorrenti dalla stipula del contratto o dalla consegna anticipata. Importo massimo presunto euro 15.000,00= oltre I.V.A. - [CIG Z1D3A3E1BF] in favore della Società CARETHECORE s.r.l., con sede legale in Via Emilio Gola 31, 20143 Milano (MI), Codice Fiscale e P.IVA 12094170961;
 - il servizio di supporto al RUP è suddiviso in due fasi, e precisamente:
 - Fase 1: Analisi preliminare e di fattibilità mediante analisi tecnica, economica e finanziaria per verificare la sostenibilità economica per l'affidamento in concessione della gestione del servizio di mensa e del servizio bar presso l'Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica di Torino (INRiM) e la determinazione del prezzo del pasto e del valore economico dell'appalto, in relazione alle ipotesi organizzative prescelte;
 - Fase 2: nel caso in cui la fase 1 giustificherà la sostenibilità economica dell'affidamento in concessione: individuazione dei requisiti di capacità tecnica e di capacità economico-finanziaria, scelta degli standard prescrittivi (specifiche tecniche), redazione del Disciplinare di gara, del Capitolato Speciale di appalto, in conformità al D.Lgs. 50/2016 e s.m. e integrazioni;
 - Il giorno 13/03/2023 veniva disposta la consegna anticipata del servizio di supporto al RUP di cui al precedente punto con decorrenza del servizio dal giorno 15 marzo 2023;

Redatto

visto di regolarità contabile

visto di regolarità tecnica

PM

- Dato atto che la società CARETHECORE s.r.l. in data 2 maggio 2023 ha trasmesso la versione definitiva dell'analisi di fattibilità del servizio di ristorazione aziendale INRiM, bar e distributori automatici di alimenti e bevande, previamente condivisa con il Direttore Generale, con il RUP e con il DEC;
- Considerato che, sulla base degli esiti dell'analisi di fattibilità, la predetta Società ha proposto una diversa organizzazione del servizio in grado di garantire un equilibrio economico e finanziario ed un margine di utile per il futuro gestore;
- Considerato altresì che sulla base dei predetti studi, la Società CARETHECORE s.r.l. ha predisposto il Piano Economico e Finanziario (PEF) con la relativa matrice dei rischi, verificando la sostenibilità della gestione dei servizi principali (ristorazione aziendale e bar) mediante affidamento in concessione;
- Rilevato che sulla base dei dati forniti dai succitati studi, confermati con nota pec Prot. INRiM n. 9414 del 30/05/2023, nonché con successive comunicazioni, la predetta Società CARETHECORE s.r.l. ha altresì predisposto la documentazione contenente gli elementi essenziali per l'avvio della procedura di gara;
- Considerato che il valore stimato della concessione per una durata pari ad anni 6 (sei) risulta essere il seguente:

Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importi stimati
<i>Servizi di ristorazione e di somministrazione pasti</i>	55300000-3	P	€. 1.014.468,00
<i>Servizi di gestione bar caffetteria</i>	55410000-7	S	€. 348.000,00
<i>Servizio distributori automatici di alimenti e bevande</i>	42933000-5	S	€. 60.000,00
Importo a base di gara A) + B) +C)			€. 1.422.468,00

- Rilevato altresì che l'INRiM si riserva la facoltà di affidare servizi accessori (quali colazioni di lavoro, buffet, brunch, coffee-break, servizi di caffetteria, fornitura di acqua minerale in occasione di riunioni, conferenze, convegni e simili) per un importo stimato non superiore ad € 75.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché di avvalersi di eventuale proroga tecnica ex art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/20216 e s.m.i., e che l'importo complessivo stimato dell'affidamento ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice risulta essere il seguente:

Redatto	visto di regolarità contabile	visto di regolarità tecnica
PM		

Importo complessivo a base di gara	Importo per proroga tecnica di sei mesi	Importo affidamento servizi analoghi	Valore globale a base di gara Ai sensi dell'art. 35, comma 4, del Codice
1.422.468,00 €	118.539,00 €	75.000,00	€ 1.616.007,00

- Considerato che la concessione è costituita da un unico lotto poiché le varie prestazioni oggetto del contratto sono funzionalmente connesse da un punto di vista tecnico e un'eventuale suddivisione in lotti potrebbe compromettere l'economicità e l'efficienza del servizio oggetto del contratto;
- Considerato che il valore stimato dell'affidamento, nonché la necessità di ottenere il miglior confronto concorrenziale per il raggiungimento di un ottimale livello di qualità ed economicità della gestione del servizio nel suo complesso, rende opportuno l'utilizzo della procedura aperta ex art. 60 del Codice, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata nel miglior rapporto tra qualità e prezzo;
- Visti gli artt. 5, 6 e 6 bis, L. n. 241/90;
- Visto l'art. 31, co. 1, D.Lgs. 50/2016, a norma del quale, per ogni singola procedura di affidamento di appalto o concessione, è necessaria l'individuazione del responsabile unico del procedimento (RUP) tra i dipendenti di ruolo, addetti all'unità competente per l'affidamento, dotati del necessario livello di inquadramento giuridico e delle competenze professionali adeguate in relazione ai compiti assegnati;
- Viste le Linee guida ANAC n. 3 di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Nomina, ruolo e compiti del Responsabile Unico del Procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni»;
- Visto l'art. 42, co. 2, D.Lgs. 50/2016, in materia di conflitto di interessi;
- Valutate, in relazione alle caratteristiche del presente affidamento, le competenze professionali del personale afferente alla Direzione Tecnica (DT), competente per materia e valore;
- Ritenuto, pertanto, che il ruolo di responsabile del procedimento per la procedura in oggetto possa essere svolto dal Responsabile della U.O. Servizi Tecnici, afferente alla Direzione Tecnica, Arch. Claudio Rolfo;
- Sentito l'interessato, in particolare in merito all'insussistenza di situazioni di conflitto di interesse in capo allo stesso;
- Ritenuto, altresì, che il Direttore dell'esecuzione del contratto possa essere individuato nella persona del p.i. Giovanni Di Palermo, afferente alla UO Logistica e Manutenzioni dell'INRiM;
- Informate le OO.SS. e la RSU;
- Sentito il Direttore Generale;

<i>Redatto</i>	<i>visto di regolarità contabile</i>	<i>visto di regolarità tecnica</i>
<i>PM</i>		

– Con voti unanimi, espressi nei modi di legge;

d e l i b e r a :

- 1) di approvare le modalità di affidamento in concessione dei servizi in oggetto secondo le condizioni contrattuali ed economiche individuate in premessa;
- 2) di autorizzare sin da ora l'espletamento della procedura aperta telematica per l'affidamento della concessione in oggetto, delegando il Direttore Generale a determinare, con proprio provvedimento, le modalità di affidamento e gli elementi essenziali, la nomina dei componenti della commissione di aggiudicazione, nonché gli atti di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del conseguente contratto;
- 3) di autorizzare la consegna dei locali adibiti ai servizi Ristorazione e Bar (edif. 3, piano terra), comprensivi di arredi e attrezzature, nonché delle aree adibite ad ospitare i distributori automatici di alimenti e bevande, al concessionario che sarà individuato in esito alla procedura di gara;
- 4) di dare atto che l'importo stimato della concessione è coerente con la previsione del budget pertinente e che, con la successiva determinazione a contrattare di cui al punto precedente, sarà inoltre verificata l'effettiva consistenza di detto importo;
- 5) di nominare il Responsabile Unico del Procedimento nella persona dell'Arch. Claudio Rolfo, Responsabile dell'U.O. Servizi Tecnici dell'Istituto e il Direttore dell'esecuzione del Contratto nella persona del p.i. Giovanni Di Palermo, Responsabile dell'Unità Organizzativa Logistica e Manutenzioni dell'Istituto;
- 6) che siano poste in essere le pubblicazioni e le forme di pubblicità previste dalla legge.

IL PRESIDENTE

(prof. Diederik Sybolt Wiersma)

IL DIRETTORE GENERALE

(dott. Moreno Tivan)

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi del D.Lgs. 82/2005

Redatto	visto di regolarità contabile	visto di regolarità tecnica
PM		