



**PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART 71 DEL D.LGS 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DI DURATA QUINQUENNALE DI SPAZI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR ALL'INTERNO DELLO STUDENTATO "I DUCHI" DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAMERINO**

**IL DIRETTORE GENERALE**

- Visto** il D.Lgs 36/2023, recante il “Codice dei Contratti Pubblici”, nella Parte II - dei contratti di concessione in particolare gli artt. dal 176 al 192;
- Visto** che l’Università degli Studi di Camerino ha necessità di affidare il servizio di gestione del bar all’interno dello Studentato “I Duchi” mediante concessione;
- Vista** la disposizione del Direttore Generale n. 1349/2025 Prot. n. 101736 del 09.12.2025 con cui è stato nominato quale Responsabile Unico di Progetto l’Ing. Andrea Braschi (Direttore Generale dell’Università degli Studi di Camerino) in relazione alla concessione di cui all’oggetto;
- Preso atto** che la suddetta procedura è inserita nel Programma Triennale Beni e Servizi 2024-2025-2026, approvato dal Consiglio di Amministrazione, CUI S81001910439202500005;
- Verificata** l’assenza di Convenzioni Consip specifiche per la procedura in oggetto;
- Visto** il “regolamento per gli incentivi per le funzioni tecniche di cui all’art. 45 del d.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.” Emanato con Decreto Rettoriale n. 96/2024, prot. n. 13536 del 26 febbraio 2024;
- Visto** che si rende necessario provvedere alla indizione di nuova procedura di gara per “l'affidamento in concessione di durata quinquennale di spazi finalizzati alla gestione del servizio bar all'interno dello studentato "i Duchi" dell'Università degli Studi di Camerino”;
- Preso atto** che si ritiene necessario provvedere alla nomina del direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) individuandolo nella persona della dott.ssa Ramadori Sara afferente all'Area

AMMINISTRAZIONE

[www.unicam.it](http://www.unicam.it)  
C.F. 81001910439  
P.IVA 00291660439  
[protocollo@pec.unicam.it](mailto:protocollo@pec.unicam.it)

AREA AFFARI GENERALI

Dott.ssa Benedetta Zucchini  
[benedetta.zucchini@unicam.it](mailto:benedetta.zucchini@unicam.it)  
Tel. 0737.403723  
Dott.ssa Federica Spuri Nisi  
[federica.spurini@unicam.it](mailto:federica.spurini@unicam.it)  
Tel. 0737.402430  
Via Pieragostini, 18  
62032 Camerino (MC)



Servizi agli studenti dell’Università degli Studi di Camerino, per lo svolgimento dei compiti e della attività di cui all’art 114 del D.Lgs 36/2023 allegato II.14;

**Ritenuto** necessario per il Rup avvalersi della collaborazione delle Dott.sse Benedetta Zucchini e Federica Spuri Nisi, area collaboratori, afferenti all’Ufficio Gestione Documentale e Gare di Beni e servizi, per la predisposizione degli atti di gara, per lo svolgimento delle attività di verifica dei requisiti, nonché per lo svolgimento delle attività sulla piattaforma u-buy;

**Ritenuto** di non dover procedere ad una suddivisione in lotti, considerata la unicità del servizio;

**Preso atto** del progetto relativo alla concessione di spazi finalizzati alla gestione del servizio bar all’interno dello studentato “i Duchi” dell’Università degli Studi di Camerino, redatto dal Rup costituito dal Capitolato d’oneri allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

**Ritenuto** di fissare, su proposta del Responsabile Unico del Progetto, i seguenti elementi essenziali della procedura:

**Oggetto dell’appalto:** concessione del servizio di gestione del bar all’interno del nuovo Studentato “I Duchi”, sito in Camerino, via Varino Favorino n°72. Ai sensi dell’art. 179 del D. Lgs. n. 36/2023 si fa presente che non è possibile ipotizzare il valore complessivo della concessione trattandosi dell’avvio di un nuovo servizio; tuttavia, si stima un valore presunto e non garantito, riferito all’intera durata contrattuale pari a € 600.000,00 (considerando un ipotetico incasso annuale di 120.000,00 €);

Il cpv della procedura è il seguente: 55300000-3;

Oneri per l’attuazione dei piani di sicurezza, pari a € 00,00 (zero) non soggetti a ribasso (al netto dell’IVA);

Gli importi posti a base di gara sono quelli indicati nei listini prezzi prodotti calmierati allegati allo schema di contratto, parte integrante del presente provvedimento;

**CCNL applicato:** Pubblici esercizi-Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo;



**Criterio di aggiudicazione:** L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	<b>80</b>
Offerta economica	<b>20</b>
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

**Criteri di valutazione dell'offerta tecnica ed economica:**

Il punteggio dell'offerta tecnica (punteggio massimo 80 punti) è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

**Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica**

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

AMMINISTRAZIONE

[www.unicam.it](http://www.unicam.it)

C.F. 81001910439

P.IVA 00291660439

[protocollo@pec.unicam.it](mailto:protocollo@pec.unicam.it)

AREA AFFARI GENERALI

Dott.ssa Benedetta Zucchini

[benedetta.zucchini@unicam.it](mailto:benedetta.zucchini@unicam.it)

Tel. 0737.403723

Dott.ssa Federica Spuri Nisi

[federica.spurini@unicam.it](mailto:federica.spurini@unicam.it)

Tel. 0737.402430

Via Pieragostini, 18

62032 Camerino (MC)



CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB- CRITERI	PUNTEGGIO	
		relativo	massimo
<b>CRITERIO A:</b> Modello organizzativo	<b>A1</b> – L'Offerente dovrà descrivere le modalità organizzative che l'impresa intende adottare per l'espletamento del servizio nonché il progetto di allestimento degli spazi oggetto della Concessione. Attività di valutazione per l'attribuzione del punteggio: Sarà valutata l'adeguatezza e la completezza del progetto di allestimento e della pianificazione proposta in relazione alle modalità operative per l'approvvigionamento, preparazione, somministrazione e conservazione degli alimenti e delle bevande. Sarà considerata migliore la soluzione che ottimizza i servizi oggetto di concessione.	10	20
	<b>A2</b> – L'Offerente dovrà descrivere il personale impiegato per l'esecuzione del servizio (indicazione del numero degli addetti, della qualifica e delle ore previste). Attività di valutazione per l'attribuzione del punteggio: Sarà valutato l'organigramma e l'adeguatezza della dotazione organica che l'Aggiudicatario si impegna ad utilizzare per erogare il servizio richiesto nel contratto di concessione e l'idoneità del monte ore proposto. Saranno valutate le modalità con cui si attua la sostituzione degli addetti assenti.	10	
<b>CRITERIO B</b> SOSTENIBILITÀ'	Saranno valutati i seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Corretta alimentazione:</b> saranno valutate le modalità attraverso le quali il Concessionario intende contribuire alla diffusione di buone pratiche collegate alla corretta alimentazione;</li><li>- <b>Km 0:</b> saranno valutate le modalità attraverso le quali il Concessionario pensa di favorire il consumo di alimenti a Km0 ovvero specifici del territorio circostante. Si valuterà, altresì, la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento ai prodotti freschi, biologici, integrati, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta.</li><li>- <b>Contenimento energetico:</b> saranno</li></ul>	15	15



	<p>valutate le modalità attraverso le quali il Concessionario si impegna a ridurre al minimo i consumi energetici derivanti dalle attività del servizio;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Mobilità sostenibile:</b> saranno valutate eventuali forme di approvvigionamento e consegna di pasti, anche esternamente all'edificio, che possano contemplare forme sostenibili di mobilità.</li></ul>		
<b>CRITERIO C</b> SOSTEGNO ALLA COMUNITÀ	<p>Saranno valutati i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Sostegno agli studenti:</b> modalità attraverso le quali il Concessionario intende agevolare gli studenti di UNICAM sui prodotti erogati dal servizio;</li><li>- <b>Servizi per il personale UNICAM:</b> modalità attraverso le quali il Concessionario intende essere di supporto al personale UNICAM (in particolare del vicino Rettorato) per surrogare la mancanza di altri servizi ristorativi interni o limitrofi;</li><li>- <b>Qualità dei servizi:</b> servizio variegato e idoneo a soddisfare esigenze particolari quali, ad esempio, la presenza di un pubblico celiaco, vegano, vegetariano oppure sottoposto a regime dietetico;</li><li>- <b>Innovazione:</b> le misure innovative che il Concessionario prevede nell'erogazione del servizio e nella valorizzazione del rapporto fra il servizio erogato, in senso lato, e la Comunità intera ivi compreso il ricorso ai social media e altre forme di diffusione</li></ul>	20	20
<b>CRITERIO D</b> VIVACITA' CULTURALE	<p>Saranno valutati i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Eventi divulgativi:</b> saranno valutate eventuali proposte del Concessionario circa la realizzazione di eventi in partnership con UNICAM con finalità divulgative da realizzarsi o nella Residenza "I Duchi" oppure nel vicino Rettorato;</li><li>- <b>iniziativa per la città:</b> saranno valutate le iniziative che il Concessionario intende realizzare con finalità turistiche e di valorizzazione del territorio e quindi indirettamente di UNICAM;</li><li>- <b>Attività studentesche:</b> saranno valutate le proposte del Concessionario per collaborare con le Associazioni Studentesche di UNICAM o direttamente con gli studenti residenti a "I Duchi" al fine di consolidare la solidità della Comunità studentesca;</li></ul>	10	10



	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Promozione:</b> saranno valutati spunti e idee del Concessionario per promuovere la residenza “I Duchi”, il progetto dello Studentato Diffuso e, quindi, di riflesso l’Università di Camerino.</li></ul>		
<b>CRITERIO E</b> Misure volte a ridurre l'impatto ambientale	Saranno valutate le tecniche utilizzate e un piano dettagliato riguardo le modalità di pulizia quotidiana e periodica dei locali, attività di sanificazione, disinfezione e disinfezione dei locali, delle attrezzature e degli impianti e degli arredi, con indicazioni in merito alla periodicità degli interventi e alle caratteristiche dei prodotti utilizzati. Saranno preferite le proposte che evidenzieranno sistemi di pulizia che apportano maggiori garanzie di minor consumo di sostanze chimiche, soluzioni volte alla minimizzazione dei consumi energetici e di acqua, di materie plastiche.	15	15

Nella colonna identificata con “**punteggio relativo**” vengono indicati i “**Punteggi discrezionali**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice. In questo caso, il punteggio di ogni Offerta Tecnica verrà assegnato mediante il metodo aggregativo compensatore (di cui alle Linee Guida ANAC n. 2 recanti “Offerta economicamente più vantaggiosa” aggiornate al D. Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018), sulla base dei criteri di valutazione e relativi pesi indicati nel presente disciplinare di gara, partendo dall’attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile tra zero e uno da parte della commissione di gara.

Nella tabella sopra riportata sono stati descritti i contenuti significativi che i progetti dei concorrenti dovranno avere e sono esposti i punteggi massimi associati ad ognuno di essi. Il calcolo dei punteggi relativi a ciascun elemento oggetto di valutazione avverrà secondo quanto già descritto precedentemente assegnando a ciascun Sub-Criterio di Valutazione un indice qualitativo rappresentato da un coefficiente tra 0 e 1 e corrispondente al giudizio attribuito come di seguito specificato:

Coefficiente	Giudizio	Motivazione
1.0	Eccellente	Il concorrente ha trattato in maniera più che esauriente tutti gli elementi della voce.
0.8	Buono	Il concorrente ha trattato in maniera adeguata tutti gli elementi della voce.



0.6	Sufficiente	Il concorrente ha trattato in maniera sufficiente gli elementi della voce.
0.4	Scarso	Il concorrente ha trattato in maniera insufficiente gli elementi della voce.
0.0	Insufficiente	La trattazione del Concorrente non è ritenuta esauriente e rispondente alle richieste attese.

#### ■ 16.2. Metodo di attribuzione del punteggio dell'offerta economica

Il punteggio massimo (20 punti) verrà attribuito all'impresa che avrà offerto il maggior ribasso sul prezzo complessivo del servizio a carico degli studenti. In sostanza viene chiesto di indicare la percentuale di sconto per i clienti che siano studenti dell'Università di Camerino. Ad esempio, se il concorrente intende applicare agli studenti uno sconto del 20%, dovrà indicare 20% come ribasso percentuale in offerta.

Quanto all'offerta economica, per un massimo di 20 punti, si utilizza il seguente metodo:

$$Vi = 20 \times (Ri/Rmax)^{\alpha}$$

dove:

**Vi** = valutazione offerta economica del concorrente i-esimo;

**Ri** = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo;

**Rmax** = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente;

**$\alpha$**  = coefficiente fissato in 0,5

**Luogo:** Studentato "I Duchi", sito in Camerino, via Varino Favorino n°72;

**Durata:** La concessione del servizio avrà durata pari ad anni 5 (cinque) a decorrere dalla stipula del relativo contratto. All'atto della scadenza, l'Università potrà valutare autonomamente l'opportunità di rinnovare il contratto per un periodo di anni 4 (quattro) previa verifica della regolare e corretta esecuzione del servizio da parte del Concessionario;

**Sopralluogo:** obbligatorio;

**Canone:** Il canone annuo di concessione è fissato in maniera progressiva come segue:

<b>ANNO I</b>	-	<b>Canone</b>	<b>0,00 €</b>
<b>ANNO II</b>	-	<b>Canone</b>	<b>0,00 €</b>

AMMINISTRAZIONE

[www.unicam.it](http://www.unicam.it)

C.F. 81001910439

P.IVA 00291660439

[protocollo@pec.unicam.it](mailto:protocollo@pec.unicam.it)

AREA AFFARI GENERALI

Dott.ssa Benedetta Zucchini

[benedetta.zucchini@unicam.it](mailto:benedetta.zucchini@unicam.it)

Tel. 0737.403723

Dott.ssa Federica Spuri Nisi

[federica.spurini@unicam.it](mailto:federica.spurini@unicam.it)

Tel. 0737.402430

Via Pieragostini, 18

62032 Camerino (MC)



**ANNO III - Canone 5.000,00 €**

**ANNO IV - Canone 10.000,00 €**

**ANNO V - Canone 10.000,00 €**

**EVENTUALE RINNOVO**

**ANNO VI - Canone 12.000,00 €**

**ANNO VII - Canone 12.000,00 € + 100% VARIAZIONE ISTAT**

**ANNO VIII - Canone 12.000,00 € + 100% VARIAZIONE ISTAT**

**ANNO IX - Canone 12.000,00 € + 100% VARIAZIONE ISTAT**

**Considerato** che non è previsto il pagamento di un corrispettivo da parte dell'Università a favore dell'operatore economico che si remunererà esclusivamente attraverso gli introiti percepiti direttamente dall'utenza destinataria di tale servizio;

**Ritenuto** ai sensi dell'art 107 comma 3, di prevedere che le offerte siano esaminate prima della verifica dell'idoneità degli offerenti. Tale inversione procedimentale delle offerte si applicherà nel caso di offerte pervenute pari o superiori a nr. 3, come previsto all'art. 18 del Disciplinare di gara;

**Evidenziato** che non si rende necessaria la predisposizione del DUVRI (art. 26 del D.lgs. 81/08), data l'assenza di rischi interferenziali in quanto le attività contrattuali sono limitate alla mera consegna dei locali e che pertanto i costi della sicurezza sono pari a € 0,00;

**Considerato** che dall'istruttoria tecnica ed amministrativa condotta è emerso che il quadro economico complessivo per l'affidamento sopra meglio specificato risulta così composto:

AMMINISTRAZIONE

[www.unicam.it](http://www.unicam.it)

C.F. 81001910439

P.IVA 00291660439

[protocollo@pec.unicam.it](mailto:protocollo@pec.unicam.it)

AREA AFFARI GENERALI

Dott.ssa Benedetta Zucchini

[benedetta.zucchini@unicam.it](mailto:benedetta.zucchini@unicam.it)

Tel. 0737.403723

Dott.ssa Federica Spuri Nisi

[federica.spurini@unicam.it](mailto:federica.spurini@unicam.it)

Tel. 0737.402430

Via Pieragostini, 18

62032 Camerino (MC)



N.	DESCRIZIONE	IMPORTO
A1	Valore stimato della fase certa della Concessione	<b>600.000,00</b>
A2	Oneri per la sicurezza da interferenze	0,00
<b>A</b>	<b>TOT. SERVIZIO E ONERI PER LA SICUREZZA</b>	<b>600.000,00</b>
B1	Spese art. 45 del D.Lgs. 36/2023	12.000,00
B2	Contributo Anac	660,00
<b>B</b>	<b>SOMME A DISPOSIZIONE</b>	<b>12.660,00</b>
	<b>TOT. SOMME A DISPOSIZIONE</b>	<b>12.660,00</b>

**Precisato** che per la gestione del servizio di concessione non è necessario reperire fondi di Bilancio;

**Preso atto** che l'importo determinato degli Incentivi Tecnici ex art 45 del D.Lgs 36/2023 come da quadro economico, pari ad €. 12.000,00 graverà sul fondo "REC00020 - Rettorato - comm.le proventi da "Studentato diffuso";

**Preso atto** che l'importo del contributo Anac pari ad €. 660,00 graverà sul fondo "REC00020 - Rettorato - comm.le proventi da "Studentato diffuso";

**Evidenziato** che al predetto atto vengono allegati i seguenti documenti: Disciplinare di gara, Capitolato d'Oneri, Schema di contratto, listino prezzi prodotti calmierati, planimetria;

## DETERMINA

**Articolo 1** di autorizzare l'avvio di una procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023 recante il Codice dei contratti pubblici, per l'affidamento in concessione di durata quinquennale di spazi finalizzati alla gestione del servizio bar all'interno dello studentato "i Duchi" dell'Università degli Studi di Camerino, da aggiudicarsi secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo,

AMMINISTRAZIONE

[www.unicam.it](http://www.unicam.it)  
C.F. 81001910439  
P.IVA 00291660439  
[protocollo@pec.unicam.it](mailto:protocollo@pec.unicam.it)

AREA AFFARI GENERALI

Dott.ssa Benedetta Zucchini  
[benedetta.zucchini@unicam.it](mailto:benedetta.zucchini@unicam.it)  
Tel. 0737.403723  
Dott.ssa Federica Spuri Nisi  
[federica.spurini@unicam.it](mailto:federica.spurini@unicam.it)  
Tel. 0737.402430  
Via Pieragostini, 18  
62032 Camerino (MC)



ai sensi dell'art. 108, co. 2 del D.Lgs. 36/2023, per un valore presunto e non garantito riferito all'intera durata contrattuale pari a € 600.000,00 (di cui € 0,00 per oneri della sicurezza originati dalla valutazione dei rischi da interferenza di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 );

**Articolo 2** di fissare il canone annuo di concessione in maniera progressiva come segue, da incassare sul fondo "REC00020 - Rettorato - comm.le proventi da "Studentato diffuso":

ANNO I	-	Canone	0,00 €
ANNO II	-	Canone	0,00 €
ANNO III	-	Canone	5.000,00 €
ANNO IV	-	Canone	10.000,00 €
ANNO V	-	Canone	10.000,00 €

#### EVENTUALE RINNOVO

ANNO VI	-	Canone	12.000,00 €
ANNO VII	-	Canone	12.000,00 € + 100% VARIAZIONE ISTAT
ANNO VIII	-	Canone	12.000,00 € + 100% VARIAZIONE ISTAT
ANNO IX	-	Canone	12.000,00 € + 100% VARIAZIONE ISTAT

**Articolo 3** di imputare i costi a carico dell'Ateneo per gli incentivi tecnici ex art 45 del D.Lgs 36/2023 come da quadro economico, pari ad €. 12.000,00 nonché il contributo di gara all'Autorità Nazionale Anticorruzione – ANAC (ex Legge 266/2005), come determinato dalla delibera ANAC n. 610 del 19/12/2023, pari ad € 660,00, sul fondo "REC00020 - Rettorato - comm.le proventi da "Studentato diffuso";

**Articolo 4** di assegnare le funzioni di Direttore dell'Esecuzione del Contratto alla dott.ssa Sara Ramadori;

**Articolo 5** di autorizzare il RUP ad avvalersi della collaborazione delle Dott.sse Federica Spuri Nisi e Benedetta Zucchini area collaboratori, afferenti all'Ufficio Gestione Documentale e Gare di

#### AMMINISTRAZIONE

[www.unicam.it](http://www.unicam.it)  
C.F. 81001910439  
P.IVA 00291660439  
[protocollo@pec.unicam.it](mailto:protocollo@pec.unicam.it)

#### AREA AFFARI GENERALI

Dott.ssa Benedetta Zucchini  
[benedetta.zucchini@unicam.it](mailto:benedetta.zucchini@unicam.it)  
Tel. 0737.403723  
Dott.ssa Federica Spuri Nisi  
[federica.spurini@unicam.it](mailto:federica.spurini@unicam.it)  
Tel. 0737.402430  
Via Pieragostini, 18  
62032 Camerino (MC)



Beni e servizi, per la predisposizione degli atti di gara, per lo svolgimento delle attività di verifica dei requisiti, nonché per lo svolgimento delle attività sulla piattaforma u-buy;

**Articolo 6** la pubblicazione del presente provvedimento sul profilo del committente, nella sezione “Amministrazione Trasparente”.

Il Direttore Generale  
Ing. Andrea Braschi  
(*Firmato digitalmente*)

Allegati:

- 1) Disciplinare di gara
- 2) Capitolato D'oneri;
- 3) Schema di Contratto;
- 4) Listino prezzi prodotti calmierati;
- 5) Planimetria.

AMMINISTRAZIONE

[www.unicam.it](http://www.unicam.it)

C.F. 81001910439

P.IVA 00291660439

[protocollo@pec.unicam.it](mailto:protocollo@pec.unicam.it)

AREA AFFARI GENERALI

Dott.ssa Benedetta Zucchini  
[benedetta.zucchini@unicam.it](mailto:benedetta.zucchini@unicam.it)

Tel. 0737.403723

Dott.ssa Federica Spuri Nisi  
[federica.spurini@unicam.it](mailto:federica.spurini@unicam.it)

Tel. 0737.402430

Via Pieragostini, 18

62032 Camerino (MC)

