



**Politecnico
di Torino**

Direzione Progettazione, Gestione, Edilizia e Sicurezza

CAPITOLATO TECNICO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI E DEI
BAR, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LE SEDI METROPOLITANE
DEL POLITECNICO DI TORINO
PER IL PERIODO 01.01.2025 – 31.12.2029**

**Lotto 1: Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavola
fredda e tavola calda**

Lotto 2: Servizio bar, tavola fredda e tavola calda

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

**Ing. Renato Parizia
(F.to Renato Parizia)**

Sommario	
FINALITÀ E PRINCIPI GUIDA	6
INDICAZIONI GENERALI	7
Art. 1 - Definizioni	7
Art. 2 - Oggetto della Concessione	9
Art. 3 - Suddivisione in lotti	10
Art. 4 - Luogo di esecuzione	10
Art. 5 - Disposizioni preliminari riguardanti la Concessione	11
Art. 6 - Norme e obiettivi generali	12
Art. 7 - Lingua ufficiale	12
Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto	12
Art. 9 - Tipologia dell'utenza	13
Art. 10 - Calendario di inizio delle attività	14
TITOLO II	14
SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI SERVIZI	14
Art. 11 - Tipologie dei servizi richiesti	14
Art. 13 - Attività costituenti i servizi	20
Art. 14 - Requisiti minimi del sistema informativo	22
Art. 15 - Specifiche tecniche di dettaglio	23
Art. 16 - Calendario didattico e orari di erogazione dei servizi di ristorazione	24
Art. 17 - Interruzione del servizio e cause di forza maggiore	26
Art. 18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione	26
Art. 19 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara	27
Art. 20 - Autorizzazioni, nullaosta e benessere	27
TITOLO III	28
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	28
Art. 21 - Disposizioni generali relative al personale	28
Art. 22 - Rapporto di lavoro	28
Art. 23 - Organico e reintegro personale mancante	29
Art. 24 - Direzione del Servizio	29
Art. 25 - Cuoco unico	30
Art. 26 - Personale addetto al servizio	30
Art. 27 - Informazione ai dipendenti del Concessionario	31
Art. 28 - Norme comportamentali comuni del personale	31
TITOLO IV	31
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	31
Art. 29 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	31
Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	32

TITOLO V	32
MENÙ'	32
Art. 31 - Specifica tecnica relative ai menù	32
Art. 32 – Struttura del menù da erogare presso il Ristorante Aziendale per il personale del Politecnico	33
Art. 33 - Variazione del menù	35
Art. 34 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	35
Art. 35 - Menù/piatti e prodotti a carattere etico e dietetico	35
Art. 36 - Menù in occasione di festività	36
Art. 37 - Quantità degli ingredienti	36
TITOLO VI	36
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	36
Art. 38 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	36
Art. 39 - Documentazione da fornire alla Stazione Appaltante	37
Art. 40 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	37
Art. 41 - Norme per una corretta igiene della produzione	37
Art. 42 - Indumenti di lavoro e DPI	37
Art. 43 - Igiene del personale	38
Art. 44 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	38
Art. 45 - Divieto di riciclo	38
TITOLO VII	39
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	39
Art. 46 - Manipolazione e cottura	39
Art. 47 - Preparazioni gastronomiche da consumare fredde, salumi e formaggi	39
Art. 48 - Preparazioni gastronomiche refrigerate	39
TITOLO VIII	40
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	40
Art. 49 - Norme e modalità per la somministrazione dei pasti	40
Art. 50 - Stovigliame e tovagliato	40
Art. 51 - Quantità in volumi e in numero	41
Art. 52 - Informazione agli utenti	41
Art. 53 - Condimenti	42
TITOLO IX	42
SERVIZIO BAR, TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA	42
Art. 54 - Definizioni	42
Art. 55 - Disposizioni generali per l'erogazione del servizio	42
Art. 56 - Stoviglie, posateria e dotazioni d'uso	43
Art. 57 - Specifiche tecniche per il servizio bar, tavola calda e tavola fredda	43
Art. 58 - Struttura del menù per il servizio tavola calda	45
Art. 59 - Divieti	46

Art. 60 - Autorizzazioni	46
TITOLO X	46
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI	46
Art. 61 - Pulizia e Sanificazione	46
Art. 62 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	46
Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	47
Art. 64 - Pulizie esterne ai locali affidati al Concessionario	47
Art. 65 - Derattizzazione e disinfestazione dei locali affidati al Concessionario	48
Art. 66 - Rifiuti e materiali di risulta	48
TITOLO XI	49
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	49
Art. 67 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	49
Art. 68 - Misure per eliminare i rischi interferenti	49
Art. 69 - Impiego di energia	49
Art. 70 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	49
TITOLO XII	50
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	50
Art. 71 - Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche	50
Art. 72 - Manuale della Qualità	50
Art. 73 - Manuale di Autocontrollo	50
Art. 74 - Documento di valutazione dei rischi	50
TITOLO XIII	50
CONTROLLI DI CONFORMITA'	50
Art. 75 - Disposizioni generali	50
Art. 76 - Controlli da parte della Stazione Appaltante	50
Art. 77 - Controlli da parte della commissione utenti	51
Art. 78 - Organismi esterni preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante	51
Art. 79 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante	51
Art. 80 - Blocco delle derrate	51
Art. 81 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	52
Art. 82 - Customer Satisfaction e rendicontazione	52
TITOLO XIV	53
PENALITA' PER INADEMPIENZE	53
Art. 83 - Penali	53
Penali di carattere amministrativo	56
TITOLO XV	57
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	57
Art. 84 - Verbale di consegna dei locali e inventario dei beni	57
Art. 85 - Divieto di variazione della destinazione d'uso	57

Art. 86 - Interventi di manutenzione di competenza del Concessionario	58
Art. 87 - Inventari di riconsegna	61
TITOLO XVI	61
PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO	61
Art. 88 - Prezzo del pasto e delle consumazioni	61
Art. 89 - Revisione dei prezzi	62
Art. 90 - Convenzione tra Concessionario e EDISU PIEMONTE	62
Art. 91 - Riscossione dei corrispettivi	62
Art. 92 - Arrotondamenti	63
Art. 93 - Obblighi di tracciabilità	63
TITOLO XVII	64
ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	64
Art. 94 - Obblighi di riservatezza e di segretezza	64
Art. 95 - Oneri e obblighi del Concessionario	64
Art. 96 - Spese per la gestione del contratto	64
Art. 97 - Spese per utenze	65
Art. 98 - Canoni concessori	66
Art. 99 - Altri oneri a carico del Concessionario	67
Art. 100 - Oneri a carico del Concedente	67
Art. 101 - Garanzia definitiva	67
Art. 102 - Polizze Assicurative	68
TITOLO XVIII	68
DISPOSIZIONI CONTRATTUALI	68
Art. 103 - Durata del contratto	68
Art. 104 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	69
Art. 105 - Stipula del contratto	69
Art. 106 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	69
Art. 107 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto	69
Art. 108 - Licenze e autorizzazioni	71
Art. 109 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	71
Art. 110 - Domicilio e recapito del Concessionario	71
Art. 111 - Controversie	71
Art. 112 - Disposizioni finali	71

FINALITÀ E PRINCIPI GUIDA

Il Politecnico di Torino (nel seguito "Politecnico" o "Stazione Appaltante" o "Amministrazione") intende affidare in concessione, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. 36/2023, i servizi ristorativi e i servizi di gestione bar, a ridotto impatto ambientale, presso le sedi metropolitane del Politecnico, per il periodo 01.01.2025 – 31.12.2029.

La procedura, suddivisa in due lotti autonomi e funzionali, sarà aggiudicata mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 71 e 108 del Codice.

Le disposizioni del presente Capitolato e quelle contenute nello Schema di contratto disciplinano la fase esecutiva della Concessione, mentre la fase di partecipazione e di selezione delle offerte è regolamentata dal Disciplinare di gara cui si rinvia.

Il servizio di ristorazione, a basso impatto ambientale, di cui al presente Capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), con lo scopo di contribuire al conseguimento dei relativi obiettivi ambientali coerenti con le scelte europee.

Il presente Capitolato è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili approvato con DM 6 novembre 2023 in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1 aprile 2024. In ogni sezione specifica del capitolato e dei relativi allegati sono riportati i requisiti ulteriori rispetto a quelli minimi previsti dai CAM che il Concessionario ha l'obbligo di rispettare; il Concedente si riserva di verificare durante l'esecuzione del servizio la conformità di quanto richiesto. Nella stesura del presente Capitolato si è tenuto conto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 196 del 8/11/2021, che ha dato attuazione alla Direttiva UE 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente, nonché della mozione n° 68 approvata dal Consiglio Comunale di Torino in data 27 novembre 2023.

Il presente Capitolato intende promuovere un miglioramento in termini di sostenibilità ambientale dei servizi ristorativi e di gestione bar orientando al contempo il mercato verso comportamenti più virtuosi in merito e a attivare un servizio di ristorazione volto a garantire a tutta la comunità del Politecnico (professori e ricercatori, personale tecnico ed amministrativo, studenti) un servizio di ristorazione di qualità, che garantisca adeguate possibilità di scelta su menù, tipologia di servizio, tempistiche di fruizione del servizio, comfort ambientale e a garantire il rispetto delle diverse esigenze alimentari.

Nell'ambito del presente affidamento il Politecnico intende favorire la diffusione di una politica dei prezzi di vendita all'utenza volta alla promozione di abitudini di consumo più responsabili dal punto di vista ambientale, limitando e, dove possibile, eliminando l'uso della plastica come contenitore di liquidi, incentivando la fornitura di prodotti con imballaggi alternativi e a minor impatto ambientale.

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

a) Concessione	Contratto a titolo oneroso stipulato tra il Politecnico e il Concessionario ai sensi dell'art. 177 e ss. del D. Lgs. 36/2023.
b) Politecnico o Stazione Appaltante o Amministrazione Concedente	il Politecnico di Torino, soggetto titolare degli obblighi di cui al D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. il quale affida al Concessionario il servizio di gestione bar e ristorazione, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
c) Concessionario	l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura;
d) Canone concessorio	la prestazione in denaro che è corrisposta periodicamente dal Concessionario al Concedente, per l'utilizzo commerciale dei locali che ospitano i servizi richiesti dal presente capitolato. L'importo del canone è indipendente rispetto all'incasso che il Concessionario percepisce dalla gestione dei servizi.
e) Servizio di Ristorazione collettiva	servizio di preparazione e somministrazione, su larga scala, di pasti per collettività (aziende, scuole, università ecc.); nel presente capitolato si intende il servizio di ristorazione destinato ai dipendenti e agli altri utenti del Politecnico di Torino, reso mediante la produzione dei pasti e la somministrazione agli utenti, presso gli appositi locali e spazi messi a disposizione dal Concedente;
f) Servizio bar, caffetteria, tavola calda e tavola fredda	servizio bar e di piccola ristorazione la cui offerta è costituita da un assortimento di cibi anche caldi, da consumare al banco o al tavolo o da asporto;
g) Capitolato Speciale o capitolato	il presente atto comprese le Specifiche Tecniche
h) Specifiche Tecniche	insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Concedente;
i) Verbale di presa in consegna	l'atto con il quale il Concedente consegna al Concessionario i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti e i locali bar/caffetteria, compresi gli impianti e le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in uso;
j) Inventario	l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al Concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
k) Menù	la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
l) Preparazione gastronomica	la pietanza, il cd. piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
m) Pasto	le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

n) Menù a carattere etico e dietetico	il menù destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze etiche, dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
o) Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
p) Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
q) Prodotto trasformato	si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie;
r) GPP (Green Public Procurement)	Integrazione di considerazioni di carattere ambientale nelle procedure di acquisto della Pubblica Amministrazione; è il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
s) Prodotto locale o a filiera corta	derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio definito nel Disciplinare di gara;
t) Filiera corta	una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori;
u) Prodotto agricolo e agroalimentare biologico	alimento o prodotto trasformato o tal quale, ottenuto in conformità delle vigenti norme;
v) Prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata	alimento o prodotto trasformato contrassegnati dalla denominazione di origine protetta (DOP), dell'indicazione geografica protetta (IGP) o della specialità tradizionale garantita (STG);
w) Prodotti Agricoli Tradizionali	alimento o prodotto trasformato compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
x) Produzione dei pasti	l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la preparazione dei pasti;
y) Distribuzione dei pasti	l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
z) Locali di consumo dei pasti	ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione o al servizio di bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda
aa) Stoviglie	piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
bb) Utensileria	coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
cc) Tegameria	pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

dd) Attrezzature	qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto, quest'ultimo inteso come il complesso di macchine, attrezzature e componenti, necessari all'attuazione di un processo produttivo, di trasporto e di distribuzione dei pasti o di attività complementari agli stessi.
ee) Macchine	strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
ff) Impianti	impianti necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto gas, impianto idrico sanitario ecc.) come meglio descritti e specificati all'art. 2 del D.M. 37/2008;
gg) Arredi	dotazioni come tavoli, sedie ed altre necessarie, complementari all'uso dei locali e progettate e realizzate per la ristorazione collettiva e per il servizio di bar/caffetteria;
hh) Rischi interferenti	tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.
ii) Ulteriori definizioni	quando non diversamente specificato, con "Concedente o Stazione Appaltante" s'intende il Politecnico di Torino; con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che il Concessionario è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Art. 2 - Oggetto della Concessione

La Concessione ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione aziendale e del servizio bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda, destinato alle tipologie di utenti descritte nel presente Capitolato.

In particolare, sono oggetto di affidamento le seguenti prestazioni:

PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione e di somministrazione pasti	55300000-3
Servizi di bar caffetteria e/o tavola calda e/o tavola fredda ad offerta gastronomica dedicata	55330000-2 55410000-7

PRESTAZIONI SECONDARIE
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio assegnato, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti compresi i locali bar caffetteria
Servizi di derattizzazione e disinfestazione
Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali
Manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali affidati al Concessionario, degli impianti tecnologici, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi e manutenzione sostitutiva degli arredi
Campionamenti microbiologici su alimenti, acqua e superfici
Servizio di veicolazione dei pasti

I servizi devono essere erogati dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato e dai relativi allegati, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dal Concessionario in sede di offerta.

I beni eventualmente forniti dal Concessionario in sede di gara o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi presenti presso i locali messi a disposizione dal Concedente, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà del Concedente.

Art. 3 - Suddivisione in lotti

Al fine di garantire l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle micro, piccole e medie imprese, la procedura è suddivisa nei seguenti lotti autonomi:

Tabella 1 – Suddivisione in lotti

Lotto 1	<ul style="list-style-type: none">- Ristorante aziendale per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24- Bar presso la "Cittadella Politecnica" di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO – N.B. marchio registrato dal gestore uscente)- Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Victoria)
Lotto 2	<ul style="list-style-type: none">- Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39- Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)- Bar presso la "Cittadella Politecnica del design e della mobilità" di C.so Settembrini denominato Mirafiori

Salvo diversamente disposto, le disposizioni contenute nel presente Capitolato si applicano ad entrambi i lotti.

Art. 4 - Luogo di esecuzione

I servizi oggetto di affidamento devono essere erogati presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino, site in Torino, nei locali dell'Ateneo assegnati al Concessionario in uso al solo ed unico fine di consentire l'espletamento dei servizi.

La concessione dei locali è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della concessione dei servizi non costituendo, in nessun caso, titolo di godimento del bene indipendentemente dalla permanenza del rapporto di concessione da cui deriva.

Per la concessione dei locali è previsto un canone concessorio, come indicato al successivo art. 98.

Le attuali denominazioni dei locali potranno essere modificate dal Concessionario previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Le superfici e le dotazioni dei locali sono dettagliate nella sottostante tabella.

Tabella 2 – Descrizione locali Lotto 1

<i>Indirizzo</i>	<i>Tipologia di servizio da erogare</i>	<i>Descrizione degli spazi</i>
Ristorante aziendale di C.so Duca degli Abruzzi 24 <i>Superficie: 1.259 mq</i>	Servizio di ristorazione destinato al personale del Politecnico di Torino	La struttura dispone di cucina con potenzialità produttiva di 1.500 pasti per turno di produzione
Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) <i>Superficie: 2643 mq</i>	Servizio di caffetteria, snackeria, ristorazione veloce con servizio self-service (pizzeria, hamburgeria e punto pasta) Il locale si configura come pubblico esercizio	La struttura dispone di cucina con potenzialità produttiva di 500 pasti per turno di produzione e di forno a legna
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Victoria) <i>Superficie: 206 mq</i>	Servizio caffetteria, snackeria e pizzeria d'asporto	La struttura dispone di forno elettrico per la produzione di pizza la taglio da asporto

Tabella 3 – Descrizione locali Lotto 2

<i>Indirizzo</i>	<i>Tipologia di servizio richiesto</i>	<i>Descrizione degli spazi</i>
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise) <i>Superficie: 292 mq</i>	Servizio caffetteria, snackeria con tavola fredda e tavola calda self-service	La struttura dispone di piccola cucina attrezzata. I pasti caldi possono essere prodotti in loco
Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini <i>Superficie: 225 mq</i>	Servizio caffetteria, snackeria con tavola fredda e tavola calda self-service	La struttura non dispone di cucina ma solo di macchinari di conservazione e somministrazione dei pasti
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39 <i>Superficie: 184 mq</i>	Servizio caffetteria, snackeria con tavola fredda e tavola calda self-service	La struttura dispone di piccola cucina attrezzata. I pasti caldi possono essere prodotti in loco

Art. 5 - Disposizioni preliminari riguardanti la Concessione

L'assunzione della Concessione di cui al presente Capitolato da parte del Concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, il Concessionario, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge, nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali, ed in generale di tutte le circostanze, di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio del Concessionario circa la convenienza ad assumere la Concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

L'assunzione della Concessione implica, per il Concessionario, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia della Concessione.

Art. 6 - Norme e obiettivi generali

Le attività oggetto del presente Capitolato devono essere svolte a regola d'arte e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio per gli utenti che accedono ai servizi di ristorazione.

Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di lavorazione relativamente a ciascuna delle attività costituenti i servizi, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.

Art. 7 - Lingua ufficiale

Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere, le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dal Concessionario, dovranno rigorosamente essere redatti in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dal Concessionario al Concedente in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto

La dimensione dell'utenza per ciascun lotto, stimata sulla base dei dati relativi all'anno 2023, come comunicati dai gestori uscenti, è riportata nella seguente tabella:

Tabella 4 – Dimensione utenza Lotto 1

Ristorante aziendale per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24	
Numero pasti erogati nelle diverse tipologie di cui al successivo art. 31	183.560
Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF	
Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)	
Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF	
Bar di Corso Duca degli Abruzzi, 24 (attualmente denominato Bar Victoria)	
Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF	

Tabella 5 – Dimensione utenza Lotto 2

Bar di Corso Duca degli Abruzzi, 24 (attualmente denominato Bar Denise)		
Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF		
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39		
Numero pasti serviti	Interi	5.338
	ridotti	700
Totale pasti erogati/anno con convenzione EDISU		6038
Il fatturato stimato dei pasti e delle consumazioni del bar nel periodo contrattuale è riportato nel PEF		
Presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini		
Numero pasti serviti	Interi	8.203
	ridotti	1.288
Totale pasti erogati/anno con convenzione EDISU		9.491
Il fatturato stimato dei pasti e delle consumazioni del bar nel periodo contrattuale è riportato nel PEF		

Per quanto riguarda il numero di pasti indicato si precisa che:

- la loro tipologia è riferita al contratto sottoscritto con il precedente gestore;
- gli incassi stimati riportati nel PEF sono da considerarsi indicativi e utili ai soli fini della formulazione dell'offerta, la Stazione Appaltante non garantisce un numero minimo di utenti;
- le prestazioni saranno remunerate dagli utenti con pagamento diretto al gestore anche mediante buoni pasto e l'utilizzo dei servizi sarà facoltativo da parte dell'utenza; pertanto, il Concedente non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti e delle consumazioni che verranno somministrati quotidianamente e in totale.
- Il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa risarcitoria, né richiedere modifiche al contratto per eventuale riduzione dell'affluenza degli utenti.

Art. 9 - Tipologia dell'utenza

L'utenza cui sono rivolti i servizi è composta rispettivamente da:

- **Per il ristorante aziendale per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24 (Lotto 1)**
 - dipendenti del Politecnico di Torino: personale docente e personale non docente;
 - eventuali utenti interni ed esterni autorizzati dalla Stazione Appaltante;
 - docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri;
 - borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio;
- **Per i servizi di gestione Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 – attualmente denominato Bar Victoria (Lotto 1), Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 – attualmente denominato Bar Denise (Lotto 2), Bar presso il Castello del Valentino Viale Mattioli 39 (Lotto 2), Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini (Lotto 2)**
 - dipendenti del Politecnico di Torino: personale docente e personale non docente;
 - eventuali utenti interni ed esterni autorizzati dalla Stazione Appaltante;
 - studenti, italiani e stranieri, iscritti presso il Politecnico di Torino, nonché agli studenti iscritti presso altri Atenei della Regione Piemonte o presso altre Università italiane e straniere che si trovino nei locali del Politecnico di Torino per motivi di studio o partecipazione a programmi di mobilità internazionale;
 - docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri;
 - borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio;
 - altri utenti, che per ragioni di studio o lavoro si trovino nella sede del Politecnico di Torino.
- **Per il servizio di gestione Bar della Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 – attualmente denominato MixTO (Lotto1)**
 - è qualificato come pubblico esercizio, pertanto l'accesso è libero.

Il Concessionario dovrà stipulare con i soggetti "terzi" di seguito indicati apposite convenzioni al fine di consentire agli studenti in regime di tariffe agevolate previste dall'EDISU Piemonte, al personale delle imprese che erogano servizi o svolgono attività presso le sedi del Politecnico di Torino e al personale delle imprese o dei laboratori di ricerca insediati nel campus, di usufruire dei servizi bar e di ristorazione dallo stesso gestiti. Le convenzioni tra il Concessionario e i suddetti soggetti "terzi" (EDISU e imprese a cui afferiscono i laboratori) dovranno essere autorizzate dal Politecnico e dovranno prevedere le **medesime condizioni** economiche risultanti dalla procedura di gara.

Art. 10 - Calendario di inizio delle attività

Il Concessionario dovrà garantire l'erogazione dei servizi all'atto della sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, previa stesura dell'inventario dei beni presenti presso ciascun locale in cui verranno erogati i servizi.

In caso di particolare necessità e urgenza, il Concessionario, su richiesta del Concedente, inizierà i servizi a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva (consegna anticipata), senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

L'avvio della concessione avverrà al termine della procedura di gara secondo un calendario elaborato dalla Stazione Appaltante e condiviso con il Concessionario la cui predisposizione terrà conto delle necessità organizzazione del servizio, degli adempimenti di natura contrattuale anche al fine di arrecare il minor disagio all'utenza.

In caso di mancata attivazione parziale o totale del servizio per sopravvenuti motivi non derivanti dal Concedente, il Concessionario non avrà diritto ad alcun indennizzo o risarcimento.

TITOLO II

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI SERVIZI

Art. 11 - Tipologie dei servizi richiesti

LOTTO n. 1

- Ristorante aziendale per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24

Il Ristorante aziendale per i dipendenti è una realtà strategica per l'Ateneo, che deve operare per soddisfare le esigenze di tutte le diverse tipologie di utenti (vedi art. 9) che utilizzano periodicamente il servizio; il Ristorante deve prevedere una varietà molteplice di ricette e preparazioni e proporre un'offerta completa a livello nutrizionale, ponendo particolare attenzione ad un consumo sostenibile. È prevista la preparazione dei pasti per il pranzo e la distribuzione degli stessi agli utenti mediante self-service assistito e servizio di pasti da asporto (take-away).

La gestione del servizio deve mirare ad offrire una proposta gastronomica che rispetti le differenti modalità di alimentarsi di una popolazione adulta, la quale svolge prevalentemente un lavoro sedentario e necessità di gestire la pausa pranzo in modo "fast". La proposta gastronomia deve, allo stesso tempo, rispettare le aspettative della clientela nell'ambito della sostenibilità, punto cardine di una politica "green" avviata dall'Ateneo già da diversi anni.

L'offerta gastronomica sarà costituita da una composizione standard di pasto completo e pasto ridotto con ricettazione di tipo "tradizionale" e sarà realizzata attraverso un servizio di linea self-service, completo di zona grill express e angolo insalate express come previsto dall'art. 32 del CSO.

La linea tradizionale sarà affiancata da una linea "pizzeria" con servizio dedicato (fila di attesa, cassa e ritiro della pizza prenotata); potrà essere previsto un sistema di prenotazione con "DISCO AVVISO CIBO PRONTO CLIENTE" attraverso il quale verranno razionalizzati non solo i tempi di attesa ma anche gli spazi, perché il cliente procederà all'ordine e al pagamento prendendo posto in sala consumazione. Il cliente verrà richiamato al ritiro del piatto che avverrà in una zona dedicata della sala. Il DISK PAGER potrà garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto (es. temperatura) al momento del consumo.

Per tale motivo la zona pizzeria potrà essere ristrutturata al fine di creare uno spazio dedicato alla consegna del piatto, anche potenziando l'attività di comunicazione in sala al fine di pubblicizzare

l'offerta gastronomica tradizionale e della pizzeria (standard e del giorno) attraverso l'uso di display e schermi (si ricorda che è presente un monitor all'ingresso del locale).

Le specifiche legate all'offerta gastronomica del menù pizzeria sono descritte all'art. 32 "Struttura del menù da erogare presso il Ristorante del Politecnico di Torino" del CSO.

Il pagamento del pasto dovrà avvenire in cassa, oppure potrà essere anticipato a seguito dell'attivazione del servizio di prenotazione dei pasti, garantito dallo sviluppo di un sistema informativo le cui caratteristiche sono illustrate nell'art. 14 "Attività costituenti i servizi" del CSO.

Le diverse modalità di pagamento (vedi art. 91 "Riscossione dei pagamenti" del CSO) garantiranno una ricezione anticipata dell'ordine, con una conseguente migliore gestione del servizio in fase produttiva.

La sala consumazione dovrà essere dotata di distributori free beverage a libero consumo (minimo tre) mediante dispenser in grado di fornire acqua microfiltrata naturale refrigerata, naturale a temperatura ambiente, gassata e almeno 5 tipologie diverse di bevande. I distributori dovranno essere ecosostenibili in classe A++ e, per motivi igienici, preferibilmente touch screen. È fatto d'obbligo per il Concessionario di provvedere alla pulizia e sostituzione degli elementi filtranti con le modalità e periodicità prescritte dalla ditta produttrice dell'apparecchiatura utilizzata. Nel rispetto dei CAM citati in premessa, è vietata la vendita di bevande con packaging in plastica.

Il pasto sarà consumato in loco o mediante il servizio di asporto, prenotabile e pagabile anticipatamente mediante il sistema informativo.

In caso di consumo sul posto, tutti i componenti del vassoio saranno riutilizzabili (vetro, porcellana, melanina, acciaio per le posate ecc.).

Il *packaging* per il servizio di asporto dovrà essere biodegradabile e compostabile e dovrà essere in linea con quanto specificato nei criteri di aggiudicazione e pertanto sarà oggetto di valutazione.

La linea di packaging sostenibile dovrà essere specificatamente dedicata alla combinazione alimentare per forma e materiale, secondo la preparazione gastronomica offerta e deve tenere conto delle caratteristiche e delle peculiarità del prodotto servito, facilitandone il trasporto ed il consumo.

Al fine di migliorare il posizionamento degli attuali arredi creando una maggiore fruibilità degli spazi, la zona bar dovrà essere dismessa a cura del Concessionario.

Al Concessionario compete approntare le sale di consumo dei pasti e tenere costantemente puliti i tavoli e i locali di competenza del servizio, compresi tutti i servizi igienici e gli spogliatoi di pertinenza.

Durante le ore di somministrazione dei pasti, dovrà essere garantito il riordino e la sanificazione di tavoli e sedie all'alternarsi dei clienti, attraverso la presenza di un'unità di personale dedicata.

Lo sbarazzo dei tavoli avviene a cura degli utenti, riponendo i vassoi in zona dedicata. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate presso la zona lavaggio a cura del Concessionario.

- **Bar presso la "Cittadella Politecnica" di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)**

Il MixTO è una realtà articolata rivolta ad una clientela prevalentemente giovane ed è per tale motivo che deve offrire all'utenza una proposta alimentare variegata, smart e di ristorazione contemporanea. L'obiettivo della futura gestione deve essere quello di proporre un'offerta gastronomica mirata a soddisfare le esigenze degli studenti che frequentano l'Ateneo, con un focus sulla necessità di offrire un servizio di ristorazione veloce.

Tutte le offerte gastronomiche saranno a self-service, con possibilità di prenotazione e pagamento anticipato al fine di superare il concetto di pagamento in cassa. La prenotazione anticipata permetterà una migliore gestione del servizio in fase produttiva.

Dovranno essere garantite diverse modalità di pagamento come riportato nell'art. 91 "Riscossione dei pagamenti" del CSO.

L'offerta alimentare del giorno dovrà essere articolata sulla base delle indicazioni fornite dal CSO e dagli allegati n. 3 "Specifiche tecniche relative ai menù e alle caratteristiche delle derrate alimentari" e allegato n. 1 "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande"

Le principali offerte alimentari che dovranno essere commercializzate presso il MixTO sono:

Punto pasta:

una postazione di servizio pasta express con la seguente offerta giornaliera:

- pasta (riso) ricettata anche con prodotti di origine animale (es. pasta alla carbonara)
- pasta (riso) ricettata con prodotti solo di origine vegetali (es. risotto al radicchio)
- pasta (anche all'uovo) gratinata, al forno, con rotazione di preparazioni vegetali e animali (es. lasagna alla bolognese, lasagna alle verdure, tagliatelle all'ortolana).

Le diverse proposte dovranno essere alternate e non potranno quindi essere ripetute per due giorni consecutivi.

Punto pizza:

una postazione di servizio pizza con la seguente offerta minima del giorno:

- pizza margherita, la cui preparazione deve essere garantita tutti i giorni
- pizza ricettata con prodotti di origine animale (es. pizza gorgonzola e salsiccia),
- pizza ricettata con prodotti solo vegetali (es. pizza alle melanzane).

Le offerte gastronomiche dovranno essere alternate e non potranno essere ripetute per due giorni consecutivi.

Hamburgeria:

una postazione di servizio con la seguente offerta giornaliera:

- hamburger vegetale
- hamburger di bovino razza piemontese
- hamburger di pesce o pollo (anche impanati)

Gli ingredienti (di base) di accompagnamento ai piatti dovranno essere: pane, verdure (insalata, pomodori, cipolla), salse (maionese e ketchup), formaggio tipo edammer, nel rispetto di quanto previsto dai richiamati allegati n. 1 e 3 del presente capitolato e dall'allegato n. 4 "Tabelle delle grammature".

Ogni punto di ristorazione sarà dotato di linea self-service dedicata alle singole offerte alimentari definendo, anche con la Stazione Appaltante, le modalità di gestione del servizio la cui finalità è offrire prestazioni efficienti e veloci in particolare durante l'orario di massima affluenza come il pranzo.

Essendo il MixTO un esercizio pubblico, il Concessionario deve garantire l'erogazione del servizio di ristorazione nella fascia del pranzo, secondo le modalità previste nel presente capitolato, e applicare i prezzi offerti in sede di gara per la tipologia di prodotti/menù presenti in listino. I restanti prodotti che il Concessionario riterrà di mettere in vendita saranno erogati a prezzi di mercato, previa autorizzazione da parte della Stazione Appaltante.

In particolare, per quanto concerne le principali offerte alimentari si richiede l'erogazione di combo menù così articolati:

Tabella 7 – combo menù

1. MENÚ COMBO PASTA: una pasta a scelta tra le diverse tipologie di preparazioni previste + 2 piatti a scelta fra contorno, frutta, dessert + bibita alla spina.
2. MENÚ COMBO HAMBURGER: un hamburger a scelta tra le diverse tipologie di preparazioni previste + 2 piatti a scelta fra contorno, frutta, dessert + bibita alla spina.
3. MENÚ COMBO PIZZA: una pizza a scelta tra le diverse tipologie di preparazioni previste + 2 piatti a scelta fra contorno, frutta, dessert + bibita alla spina. <u>Tale menù rientrerà tra i pasti convenzionati con l'Ente per il diritto allo studio universitario (EDISU).</u>

Al fine di completare la proposta gastronomica offerta dal locale si richiede che venga attivato un punto yogurt frozen (yogurt gelato) che consenta la vendita di un prodotto personalizzato con l'aggiunta di: creme spalmabili (minimo quattro: nutella, pistacchio, nocciola e cioccolato fondente), frutta fresca di stagione (minimo due: fragole, frutti di bosco) e granelle (minimo quattro: granella di nocciole, granella di pistacchio, smarties e cocopops).

In linea con i CAM citati in premessa, è vietata la vendita di bevande con packaging in plastica. Le bevande saranno alla spina sia per la vendita sul posto, sia per le combinazioni dei menù.

Per quanto riguarda la vendita di bevande da asporto (servizio caffetteria, tavola fredda) sono consentite le bevande in lattina, vetro o tetrapak (compresa l'acqua). Il servizio deve prevedere la consumazione sul posto oppure il take-away.

In caso di consumo sul posto, tutti i componenti del vassoio saranno riutilizzabili (vetro, porcellana, melanina, acciaio per le posate ecc.).

A fine consumo, gli utenti effettueranno lo sbarazzo del proprio vassoio in autonomia utilizzando delle postazioni dedicate a tale attività per consentire una corretta suddivisione delle stoviglie (riutilizzabili o a perdere) e per svolgere una corretta raccolta differenziata.

Sarà valutato in sede del progetto anche la modalità di realizzazione delle suddette postazioni, valutando: praticità, semplicità di utilizzo, estetica.

Ogni corner dovrà essere realizzato tenendo conto degli obiettivi di praticità, di sostenibilità e di comunicazione all'utenza che dovrà risultare efficace ed esaustiva di tutte le informazioni riguardanti il servizio.

Il packaging per il servizio di asporto dovrà essere biodegradabile e compostabile e dovrà essere in linea con quanto specificato nei criteri di aggiudicazione e pertanto sarà oggetto di valutazione.

La linea di packaging sostenibile dovrà essere specificatamente dedicata alla combinazione alimentare (combo pizza, combo pasta, combo hamburger ecc.) per forma e materiale, secondo la preparazione gastronomica offerta e deve tenere conto delle caratteristiche e delle peculiarità del prodotto servito, facilitandone il trasporto ed il consumo.

Durante il pranzo e in tutti i momenti di massima affluenza, sarà a cura del Concessionario mantenere puliti i tavoli, sedie, pavimenti e il locale in generale.

Si precisa che il primo piano del locale, nell'orario compreso fra le 8:30 e le 18:30 è uno spazio a libero accesso destinato agli studenti.

Sarà cura del Politecnico di Torino la pulizia e sanificazione dell'intero primo piano - compresi gli arredi - e delle scale di accesso al piano. Rimangono a carico del Concessionario la pulizia delle scale di accesso ai servizi igienici nonché la pulizia degli stessi.

Dalle ore 12:00 alle ore 14:30, il Concessionario è tenuto a fornire un supporto per lo sbarazzo dei tavoli e la sanificazione degli stessi; a fine servizio dovrà garantire il riassetto del primo piano compreso la bonifica con eliminazione dei residui di rifiuti presenti, da convogliare nell'isola ecologica.

- **Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Victoria)**

Il bar Victoria dovrà garantire un'offerta gastronomica differenziata che si articola in servizio di bar, caffetteria, tavola fredda e servizio pizzeria al taglio d'asporto (come attualmente in essere).

Il servizio deve essere rapido e veloce, soprattutto nei momenti di alta affluenza (cambio ore, pranzo, fine corsi) e le combinazioni di menù ipotizzate devono facilitare il concetto di ristorazione rapida, in particolare:

- trancio pizza margherita e bibita alla spina
- trancio pizza farcita e bibita alla spina
- trancio pizza margherita, patatine fritte e bibita alla spina
- trancio pizza farcita, patatine fritte e bibite alla spina

Come per gli altri locali, l'offerta delle bevande sarà garantita mediante la modalità "alla spina". Sarà possibile la vendita di bibite confezionate da asporto (compresa l'acqua) purché confezionate in packaging di alluminio (lattina), tetrapak o vetro.

In linea con i CAM, citati in premessa, è vietata la vendita di bevande con packaging in plastica.

I locali potranno essere oggetto di interventi di ammodernamento (zona di consumazione e retro), al fine di predisporre un nuovo layout più funzionale per la tipologia di servizio "veloce" richiesto, anche con l'ausilio di nuove attrezzature e macchine (in linea con i CAM le attrezzature ed i macchinari devono essere dotati di etichettatura energetica, gli stessi devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio). Il servizio bar e caffetteria dovrà essere svolto attraverso l'impiego di stoviglie riutilizzabili, mentre per il servizio di tavola fredda e pizzeria, a causa della presenza di spazi ridotti e di un servizio prevalentemente d'asporto, dovrà essere svolto mediante l'utilizzo di materiale a perdere.

Il packaging per il servizio di asporto dovrà essere biodegradabile e compostabile e dovrà essere in linea con quanto specificato nei criteri di aggiudicazione e pertanto sarà oggetto di valutazione.

Durante il pranzo (e in tutti i momenti di massima affluenza), sarà a cura del Concessionario mantenere puliti gli arredi, pavimenti e il locale in generale, compresi gli spazi dedicati allo smaltimento dei rifiuti.

LOTTO n. 2

- **Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)**

Il bar Denise dovrà offrire un'offerta gastronomica multipla composta da servizio bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda con menù tradizionale (primo, secondo, contorno, pane, frutta o dessert).

Il menù tradizionale verrà proposto attraverso una linea self-service pluri-vasca calda e vetrina refrigerata fredda per permettere una offerta gastronomica adeguata (si rimanda a tal proposito all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari" e all'art. 57 del CSO).

La cucina potrà essere oggetto di interventi di ammodernamento, se offerti dal Concessionario in fase di gara, anche attraverso l'implementazione delle attrezzature presenti e una più efficiente illuminazione, sempre nel rispetto dei CAM.

Parimenti, la sala ristoro utilizzata per la consumazione dei pasti potrà essere oggetto di una ristrutturazione specifica, qualora offerta dal Concessionario, al fine di rendere lo spazio più accogliente, più moderno ed aumentarne il comfort (nel rispetto delle disposizioni di legge in termini di sicurezza), anche attraverso il rinnovamento degli arredi nel rispetto delle disposizioni previste dai CAM.

Le bevande saranno distribuite alla spina sia per la vendita sul posto, sia per le combinazioni dei menù. Per quanto riguarda la vendita di bevande da asporto, sono consentite le bevande (compresa l'acqua) in lattina, vorto o tetrapak. In linea con i CAM, citati in premessa, è vietata la vendita di bevande con packaging in plastica.

Il servizio deve prevedere la consumazione sul posto oppure il take-away.

Il packaging per il servizio di asporto dovrà essere biodegradabile e compostabile e dovrà essere in linea con quanto specificato nei criteri di aggiudicazione e pertanto sarà oggetto di valutazione.

In caso di consumo sul posto tutti i componenti del vassoio saranno riutilizzabili (acciaio, vetro, porcellana, melanina ecc.). A fine consumo gli utenti effettueranno lo sbarazzo del proprio vassoio in autonomia utilizzando delle postazioni dedicate a tale attività, dove sarà possibile effettuare una corretta raccolta differenziata. Si specifica che la composizione del vassoio sarà mista materiale a perdere (es. tovaglioli) e materiale riutilizzabile (es. posate in metallo, piatti in ceramica ecc.)

Durante il pranzo (e in tutti i momenti di massima affluenza), sarà a cura del Concessionario mantenere puliti i tavoli, sedie, pavimenti e il locale in generale, compresi gli spazi dedicati allo smaltimento dei rifiuti.

- **Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39**

Il bar del Castello del Valentino dovrà offrire una offerta gastronomica multipla composta da servizio bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda con menù tradizionale.

Il menù tradizionale verrà proposto attraverso una linea self-service pluri-vasca calda e vetrina refrigerata fredda per permettere una offerta gastronomica adeguata (a tal proposito si rimanda all'allegato n. 3 – “Specifiche tecniche e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari” e all'art. 58 del CSO).

Considerato che presso il bar è presente una cucina di piccole dimensioni il Concessionario dovrà specificare nell'offerta tecnica le modalità di erogazione del servizio e di organizzazione per la preparazione e somministrazione del pasto tradizionale, fermo restando che non è consentita la produzione di primi piatti con il legume fresco-caldo qualora i pasti siano veicolati.

La cucina potrà essere oggetto di interventi di ammodernamento anche attraverso, l'implementazione delle attrezzature presenti e una riorganizzazione del layout.

Il servizio deve prevedere la consumazione sul posto oppure il take-away.

Il packaging per il servizio di asporto dovrà essere biodegradabile e compostabile e dovrà essere in linea con quanto specificato nei criteri di aggiudicazione e pertanto sarà oggetto di valutazione.

Le bevande saranno alla spina sia per la vendita sul posto, sia per le combinazioni dei menù. Per quanto riguarda la vendita di bevande da asporto sono consentite le bevande (compresa l'acqua) in lattina, vorto o tetrapak. In linea con i CAM, citati in premessa, è vietata la vendita di bevande con packaging in plastica.

Il servizio bar e caffetteria dovrà essere svolto attraverso l'impiego di stoviglie riutilizzabili, mentre per il servizio di tavola fredda tavola calda, a causa della presenza di spazi ridotti che impediscono attualmente la creazione di una zona lavaggio, il servizio dovrà essere svolto mediante l'utilizzo di materiale a perdere.

A fine consumo gli utenti effettueranno lo sbarazzo del proprio vassoio in autonomia, utilizzando delle postazioni dedicate a tale attività dove sarà possibile effettuare una corretta raccolta differenziata.

Durante il pranzo (e in tutti i momenti di massima affluenza) sarà a cura del Concessionario mantenere puliti i tavoli, sedie, pavimenti e il locale in generale, compresi gli spazi dedicati allo smaltimento dei rifiuti.

- **Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini**

Il bar Mirafiori dovrà offrire una proposta gastronomica multipla: servizio bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda con menù tradizionale.

Il menù tradizionale verrà proposto attraverso una linea self-service anch'essa tradizionale composta da self-service pluri-vasca calda e vetrina refrigerata fredda per permettere una offerta gastronomica adeguata (a tal proposito si rimanda all'allegato n. 3 – “Specifiche tecniche e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari” e all'art. 57 del CSO).

Attualmente presso il locale non è presente una cucina attrezzata per la preparazione dei pasti, pertanto il Concessionario dovrà precisare nell'offerta tecnica le modalità di erogazione del servizio e di organizzazione per la preparazione e somministrazione del pasto tradizionale, fermo restando che non è consentita la produzione di primi piatti con il legume fresco-caldo qualora i pasti siano veicolati. La cucina e i magazzini potranno essere oggetto di interventi di ammodernamento anche con l'implementazione delle attrezzature presenti che dovranno essere in linea con quanto previsto dai CAM, anche creando una piccola zona lavaggio che possa consentire l'impiego di stoviglie riutilizzabili per la consumazione sul posto.

Al fine di migliorare il comfort e l'accoglienza degli utenti al fine di favorire un consumo confortevole del pasto, anche la sala ristoro potrà essere oggetto di interventi di ammodernamento, qualora proposti in sede di offerta.

In fase di gara sarà valutata la modalità di realizzazione delle eventuali ristrutturazioni/ammodernamenti secondo i seguenti parametri: praticità, semplicità di utilizzo, estetica, congruità all'obiettivo di utilizzo.

Il servizio deve prevedere la consumazione sul posto oppure il take-away.

Il packaging per il servizio di asporto dovrà essere compostabile e biodegradabile e dovrà essere in linea con quanto specificato nei criteri di aggiudicazione e pertanto sarà oggetto di valutazione.

Le bevande saranno distribuite alla spina sia per la vendita sul posto, sia per le combinazioni dei menù. Per quanto riguarda la vendita di bevande da asporto sono consentite le bevande in lattina, vorto o tetrapak. In linea con i CAM, citati in premessa, è vietata la vendita di bevande con packaging in plastica.

In caso di consumo sul posto, tutti i componenti del vassoio saranno riutilizzabili (vetro, porcellana, melanina, acciaio per le posate ecc.).

A fine consumo gli utenti effettueranno lo sbarazzo del proprio vassoio in autonomia utilizzando delle postazioni dedicate a tale attività che contemplino: zone dedicate dove posizionare tutti i componenti dei vassoi a seconda dei materiali (si specifica che la composizione sarà mista, ovvero con materiale a perdere, tovaglioli o similari e con materiale riutilizzabile vedi posate in metallo ecc.) Durante il pranzo (e in tutti i momenti di massima affluenza) sarà a cura del Concessionario mantenere puliti i tavoli, sedie, pavimenti e il locale in generale, compresi gli spazi dedicati allo smaltimento dei rifiuti.

Art. 13 - Attività costituenti i servizi

Le attività costituenti i servizi oggetto di affidamento, in via esemplificativa e non esaustiva, sono le seguenti:

A. Servizio di ristorazione aziendale

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari occorrenti per erogare il servizio di ristorazione;
- b) la preparazione dei pasti, presso la cucina messa a disposizione dalla Stazione Appaltante;
- c) l'allestimento dei tavoli presso i locali di consumo dei pasti;
- d) mantenimento della pulizia della sala e alla sanificazione dei tavoli e degli arredi durante il servizio di somministrazione;

- e) lo sgombero, il riordino e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- f) il lavaggio e la sanificazione dei macchinari delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- g) la raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta interni ed esterni all'Ateneo, compreso il posizionamento dei bidoni per la raccolta differenziata su strada;
- h) la manutenzione ordinaria e straordinaria dei dispositivi free-beverage;
- i) la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, impianti e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti e presso la cucina, messe a disposizione dalla Stazione Appaltante;
- j) le manutenzioni ordinarie e straordinarie dei locali affidati dalla Stazione Appaltante;
- k) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dal Concedente, dello stovigliame e utensileria di cucina e degli arredi destinati ai locali di consumo dei pasti;
- l) provvedere, qualora necessario all'erogazione del servizio, a fornire a proprie cure e spese i macchinari necessari;
- m) fornire a tutto il personale uniformi coerenti con l'immagine aziendale e la specificità dei locali e controllare che il personale le indossi costantemente;
- n) consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito, bancomat, tramite POS, applicazioni di pagamento mobili tipo "satispay" - "paypal" ecc., tessere a scalare nonché accettare, in luogo del denaro, i buoni pasto concessi al personale dipendente del Politecnico di Torino e al personale afferente alle imprese autorizzate dal Politecnico;
- o) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. A tal fine il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà dotarsi di **un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi**, tramite registratori di cassa a norma di legge, obbligandosi a rilasciare a tutti i clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscalmente previsti dalla vigente normativa;
- p) rendicontazione puntuale e dettagliata degli incassi come previsto all'art. 82 del presente CSO;
- q) mantenere costantemente puliti i locali, prevedendo durante l'orario di apertura interventi di sanificazione puntuali e costanti;
- r) provvedere allo sgombero, al riordino e alla pulizia dei locali, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- s) provvedere allo smaltimento dei rifiuti, classificati e cerniti, provvedendo alla loro collocazione nei siti a tal fine destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- t) provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi presenti
- u) dotarsi di un sistema informativo avente i requisiti minimi indicati all'art. 14 del CSO.

B. Servizi bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda (comuni ai due lotti)

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari occorrenti per l'erogazione dei servizi di cui trattasi;
- b) l'allestimento dei locali;
- c) la somministrazione agli utenti i prodotti e le portate previste dal presente capitolato fatte salve le soluzioni migliorative eventualmente proposte in sede di offerta;

- d) provvedere a proprie cure e spese alla fornitura delle stoviglie, del tovagliato e di tutto quanto necessario a permettere l'erogazione del servizio;
- e) provvedere, qualora necessario all'erogazione del servizio, a fornire a proprie cure e spese i macchinari necessari;
- f) fornire a tutto il personale uniformi coerenti con l'immagine aziendale e la specificità dei locali e controllare che il personale le indossi costantemente;
- g) consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito, bancomat, tramite POS, applicazioni di pagamento mobili tipo "satispay" - "paypal" ecc., tessere a scalare nonché accettare, in luogo del denaro, i buoni pasto concessi al personale dipendente del Politecnico di Torino e al personale afferente alle imprese autorizzate dal Politecnico;
- h) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. A tal fine il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà dotarsi di **un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi**, tramite registratori di cassa a norma di legge, obbligandosi a rilasciare a tutti i clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscalmente previsti dalla vigente normativa;
- i) rendicontazione puntuale e dettagliata degli incassi come previsto all'art. 82 del presente CSO;
- j) mantenere costantemente puliti i locali, prevedendo durante l'orario di apertura interventi di sanificazione puntuali e costanti;
- k) provvedere allo sgombero, al riordino e alla pulizia dei locali, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- l) provvedere allo smaltimento dei rifiuti, classificati e cerniti, provvedendo alla loro collocazione nei siti a tal fine destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- m) provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi presenti
- n) dotarsi di un sistema informativo avente i requisiti minimi indicati all'art. 14 del CSO.

C. Altri servizi e attività a scelta del Concessionario

Fatte salve le prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nello Schema di concessione e nel rispetto di quanto indicato in Offerta Tecnica, il Concessionario presso il bar della Cittadella Politecnica di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) potrà erogare servizi aggiuntivi nel modo che riterrà più opportuno, in base a proprie stime e convenienza. La loro esecuzione deve comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali del Concedente in relazione al tipo ed entità dei servizi offerti.

In particolare, si specifica che presso il bar della Cittadella Politecnica di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) in aggiunta a quanto previsto dal presente capitolato, il Concessionario potrà svolgere attività di pubblico esercizio in orari serali e giorni festivi.

In virtù del convenzionamento con Edisu per il menù combo pizza il Concessionario è tenuto ad effettuare una apertura serale alla settimana per testare l'interesse degli studenti al servizio. Al termine della sperimentazione, della durata minima di due mesi, verranno concertati le modalità dell'apertura serale.

Art. 14 – Requisiti minimi del sistema informativo

Il sistema informativo richiamato nell'articolo precedente dovrà fornire all'utenza informazioni, aggiornamenti, indicazioni utili relativi ai servizi erogati e deve garantire i seguenti requisiti minimi:

- la consultazione dei menù, delle proposte gastronomiche giornaliere/mensili con l'indicazione della composizione dei piatti e di tutte le composizioni/proposte gastronomiche di tutti i "combo" offerti nei singoli punti di ristoro;
- la consultazione delle informazioni nutrizionali e dietetiche per permettere un consumo informato del piatto/pasto scelto dall'utente, comprensivo di tutte le formule di "combo" e con l'indicazione della presenza di eventuali allergeni e prodotti certificati;
- un sistema di prenotazione diete e piatti speciali per gli utenti allergici/intolleranti;
- un sistema di prenotazione dei pasti di asporto e pagamento elettronico attraverso carta di credito, applicazioni di pagamento mobili tipo "Satispay", "PayPal" ecc. e/o ticket;
- raccogliere segnalazioni/commenti/suggerimenti da parte dell'utenza e monitorare costantemente il grado di soddisfazione della stessa nei confronti del servizio offerto;
- fornire suggerimenti legati ad un consumo sostenibile.

Il Concessionario dovrà predisporre un piano di comunicazione efficace al fine di informare la clientela dello sviluppo del sistema informativo e delle sue funzionalità, anche attraverso l'utilizzo dei social.

Il sistema informativo, che deve possedere i seguenti requisiti minimi sopra riportati, dovrà altresì garantire funzioni dedicate alla gestione dei servizi, consultabili dalla Stazione Appaltante. In particolare, il sistema informativo deve consentire:

- di verificare la congruità di quanto previsto dal CSO e dai CAM in relazione a quanto effettivamente offerto es. la valorizzazione mensile/trimestrale e annuale dei prodotti speciali (DOP, IGP, Km Zero ecc.) rispetto ai tradizionali;
- la gestione delle manutenzioni come previsto dall'art. 86 "Interventi di manutenzione di competenza del Concessionario" del CSO;
- la gestione ed archiviazione della modulistica HACCP (comprensiva di analisi microbiologiche e di interventi di derattizzazione e deblatizzazione);
- la gestione delle non conformità e relative azioni correttive;
- la gestione dei reclami e loro relativa chiusura;
- la gestione ed archiviazione di tutto il comparto customer and client satisfaction;
- la consultazione delle schede tecniche dei prodotti (alimentari e non food impiegati);
- la consultazione dell'elenco del personale impiegato presso ciascun locale per lo svolgimento dei servizi richiesti (comprensivo delle funzioni direttive e di coordinamento aziendale) ed eventuale aggiornamento;
- l'aggiornamento dell'elenco fornitori suddiviso per tipologia di prodotti/servizi;
- l'invio mensile di tutta la rendicontazione economica ufficiale scaturita dalle casse fiscali copia scontrini fiscali giornalieri riportanti incasso, fatturato suddiviso per: pasti EDISU, pasti completi, numero tipologia di combo (pizza pasta, hamburger, numero e tipologia di pasti erogati).

Il Concessionario è tenuto ad intervenire tempestivamente, per qualsiasi malfunzionamento o anomalia riscontrata relativamente al funzionamento del sistema informativo anche informando tempestivamente la Stazione Appaltante del problema.

Il Concessionario provvederà a tutti gli interventi manutentivi e/o di acquisizione di hardware e software che si rendano necessari alle finalità sopra indicate.

Art. 15 - Specifiche tecniche di dettaglio

Per il dettaglio delle specifiche dei servizi si rinvia ai seguenti allegati, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, anche se ad esso non materialmente allegati:

Servizio di ristorazione collettiva, bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda

- Allegato n. 1 Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande (Ristorante aziendale e presso i locali bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda).
- Allegato n. 2 Tabelle merceologiche del materiale no food.
- Allegato n. 3 Specifiche tecniche relative ai menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari.
- Allegato n. 4 Tabelle delle grammature degli alimenti (Ristorante aziendale e presso i locali bar e caffetteria, tavola fredda e tavola calda).
- Allegato n. 5 Specifiche tecniche relative alle procedure operative
- Allegato n. 6 Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI)
- Allegato n. 7 Piano Economico Finanziario
- Allegato n. 8 Elenco del personale
- Allegato n. 9 Menù tipo
- Allegato n. 10 Requisiti CAM
- Allegato n. 11 Listino prezzi
- Allegato n. 12 Planimetrie dwg dei locali

Art. 16 - Calendario didattico e orari di erogazione dei servizi di ristorazione

Il calendario didattico del Politecnico di Torino, redatto annualmente in funzione del calendario solare e delle esigenze dell'Ateneo, definisce puntualmente i periodi di attività didattica:

- **Lezioni:** sono previsti due periodi di attività:
 - da fine settembre a metà gennaio (con sospensione nel periodo natalizio);
 - da inizio marzo a metà giugno (con sospensione in corrispondenza della Pasqua).
- **Esami:** sono previsti tre periodi di attività:
 - da metà gennaio a fine febbraio;
 - da metà giugno a fine luglio;
 - mese di settembre
- **Sospensione dell'attività didattica:**
 - 4-5 settimane in coincidenza delle ferie estive (mese di agosto);
 - circa 2 settimane in coincidenza con le festività natalizie;
 - circa 1 settimana in coincidenza della Pasqua

Nei periodi di sospensione delle attività didattiche l'Ateneo rimane aperto, in quanto rimangono operative le strutture tecniche amministrative.

Sono inoltre previsti brevi periodi di chiusura dell'Ateneo in concomitanza delle principali festività che sono definite di anno in anno.

Si riporta, a titolo esemplificativo, il calendario dell'anno accademico 2023 – 2024:

Tabella 8 – Calendario anno accademico 2023-2024

Primo semestre	dal 02/10/2023 al 20/01/2024
Sessione invernale esami	dal 22/01/2024 al 02/03/2024
Secondo semestre	dal 04/03/2023 al 15/06/2024
Sessione estiva esami	dal 17/06/2024 al 27/07/2024 e dal 02/09/2024 al 21/09/2024

I periodi di maggiore affluenza coincidono indicativamente con i periodi di lezione, mentre durante il periodo degli esami si manifesta una riduzione delle presenze.

I servizi ristorativi devono essere erogati dal lunedì al venerdì con i seguenti orari:

Tabella 9 – Giorni di erogazione servizi Lotto 1

Ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24	<ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì: dalle 12:00 alle 14:30 (in tali orari sarà possibile accedere alla mensa per poi consumare il pasto all'interno del locale)
Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)	<ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì: dalle 8:00 alle 19:00
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Victoria)	<ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì: dalle 7:30 alle 17:30 <p>Nel periodo di svolgimento degli esami, a fronte della presenza di un numero inferiore di studenti, è concessa una riduzione dell'orario di apertura:</p> <ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì dalle ore 7:30 alle ore 16:30

Tabella 10 – Giorni di erogazione servizi Lotto 2

Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)	<ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì: dalle 8:00 alle 18:30 <p>Nel periodo di svolgimento degli esami, a fronte della presenza di un numero inferiore di studenti, è concessa una riduzione dell'orario di apertura:</p> <ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle ore 17:30
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39	<ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì: dalle 7:30 alle 18:00 <p>Nel periodo di svolgimento degli esami, a fronte della presenza di un numero inferiore di studenti, è concessa una riduzione dell'orario di apertura:</p> <ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle ore 16:30
Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini	<ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì: dalle 8:00 alle 18:00 <p>Nel periodo di svolgimento degli esami, a fronte della presenza di un numero inferiore di studenti, è concessa una riduzione dell'orario di apertura:</p> <ul style="list-style-type: none"> dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle ore 16:30

È prevista la chiusura per ferie indicativamente 20-30 giorni lavorativi (in relazione al calendario solare e alla sede in cui si svolge il servizio) da concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto, sulla base del calendario accademico, nei seguenti periodi:

- festività natalizie
- festività pasquali
- mese di agosto

Qualsiasi variazione agli orari di apertura dovrà essere concordata ed autorizzata dal Direttore dell'esecuzione del Contratto a fronte di presentazione di formale richiesta scritta da parte del Concessionario.

La riduzione e/o l'ampliamento degli orari di erogazione del servizio non comportano una variazione del canone di concessione.

I giorni e gli orari di apertura dovranno essere sempre esposti in modo visibile al pubblico.

L'Ateneo si riserva la facoltà di chiedere l'ampliamento temporaneo degli orari di servizio e/o l'eventuale apertura in giorni festivi in occasione di eventi straordinari (es. convegni, meeting, seminari) con un preavviso di cinque giorni naturali e consecutivi, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzi o rifiutare tali richieste.

Art. 17 - Interruzione del servizio e cause di forza maggiore

In caso di sciopero del personale del Concessionario o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Concessionario deve comunicarlo tempestivamente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto e comunque entro 48 ore dall'evento; dovrà essere comunque garantito che le dinamiche relative ai rapporti di lavoro tra Concessionario e proprio personale non incidano negativamente sul regolare espletamento dei servizi.

In caso di sciopero del personale del Concedente le parti potranno concordare un servizio alternativo senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo per mancato guadagno.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Concedente e del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili (non sono considerate cause di forza maggiore la mancata disposizione di attrezzature o materiali, vertenze di lavoro, sciopero del personale o difficoltà finanziarie, salvo che il Concessionario non offra prova contraria).

Se una delle due parti si trova in caso di forza maggiore, avvisa senza indugio e nel più breve tempo possibile (anche mediante via PEC) l'altra parte precisando la natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di tale avvenimento.

Le parti sono comunque tenute ad adottare ogni provvedimento necessario per ridurre al minimo gli eventuali danni risultanti da una interruzione dovuta a cause di forza maggiore

In caso di interruzione dei servizi per motivi diversi dalle cause di forza maggiore, l'Ateneo si riserva il diritto al risarcimento dei danni subiti e l'applicazione delle penali.

Il Concedente si riserva la facoltà di sospendere il servizio qualora venga accertata la necessità di procedere ad interventi edilizi o impiantistici nei locali affidati al Concessionario, previo congruo avviso per iscritto (minimo due mesi prima) al gestore. In tale evenienza il canone dovuto dal Concessionario sarà ridotto in proporzione al periodo di interruzione.

Art. 18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione

Il Concessionario non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Concedente.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altri operatori economici, addebitandone i relativi costi al Concessionario.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Concessionario, costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il Concessionario non riprenda le attività entro il termine intimato dal Concedente mediante diffida inoltrata a mezzo posta certificata.

In tale ipotesi restano a carico del Concessionario tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 19 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

Le soluzioni migliorative offerte dal Concessionario devono essere messe in atto secondo un calendario condiviso ed approvato dalla S.A sulla base delle proposte presentate nel progetto migliorativo. In particolare, il sistema informativo deve essere attivo fin dal primo giorno di avvio dell'esecuzione della Concessione.

Per quanto riguarda le "Altre soluzioni migliorative" il Concessionario, entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica, che comunque non potrà essere superiore a 30 giorni decorrenti dall'avvio dell'esecuzione, salvo diversamente concordato con il Concedente, deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, se accolte. Qualora la realizzazione delle soluzioni migliorative proposte comportasse la sospensione dei servizi o possa creare disagi nell'erogazione delle prestazioni, il Concedente si riserva la facoltà di concordare con il Concessionario un calendario di interventi da realizzarsi nei periodi di minor affluenza e/o di chiusura del servizio (e comunque entro e non oltre 12 mesi dall'avvio dell'esecuzione).

Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte non fossero state accolte dal Concedente, il Concessionario deve mettere in atto le soluzioni alternative che la Stazione Appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari al valore economico delle soluzioni offerte dal Concessionario e non accolte dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione Appaltante non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal Concessionario in sede di gara, la Stazione Appaltante tratterà dalla garanzia definitiva, l'importo previsto per le soluzioni proposte, aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Art. 20 - Autorizzazioni, nullaosta e benessere

Il Concessionario, prima dell'inizio delle attività, deve richiedere e ottenere tutte le autorizzazioni, nullaosta e benessere rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali documenti dovranno essere aggiornati alle disposizioni di legge vigenti, ivi comprese quelle emanate nel corso dell'esecuzione del contratto.

Il Concessionario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dal testo unico dell'edilizia, dalle Leggi e Decreti vigenti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Concessionario si impegna a consegnare al Concedente copia di tutte le autorizzazioni ottenute entro 30 gg dall'inizio del servizio.

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 21 - Disposizioni generali relative al personale

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività per il conseguimento dei risultati richiesti dal Concedente ovvero di un servizio erogato a perfetta regola dell'arte.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 22 - Rapporto di lavoro

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale TURISMO PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, ALBERGHI, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

In caso di subappalto, il Concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore, nonché il regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'Impresa subappaltatrice.

I lavoratori delle imprese subappaltatrici dovranno godere delle medesime tutele normative ed economiche assicurate dal Concessionario ai propri lavoratori.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel contratto di concessione, il Concessionario è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico quello già operante alle dipendenze del gestore uscente e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore indicato in offerta.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal gestore uscente sono riportati nell'allegato n. 8 "Elenco del personale"

Prima dell'avvio del servizio il Concessionario deve comunicare al Concedente l'elenco del personale impiegato nella gestione del servizio, indicando il livello di inquadramento, la mansione e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, il Concessionario si impegna ad adempiere agli impegni assunti nell'ambito della propria offerta.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo di lavoro indicato in offerta, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni.

Le condizioni contrattuali applicate dal Concessionario non potranno in alcun caso risultare peggiorative rispetto ai contratti in essere con il gestore uscente.

Il Concessionario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta del Concedente, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto della concessione. Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni anche per tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Si stabilisce che alla scadenza del contratto il Concessionario deve fornire alla Stazione Appaltante l'elenco del personale dipendente (con esclusione del personale assunto negli ultimi tre mesi di durata contrattuale) effettivamente impiegato nei servizi di cui trattasi, completo di monte ore settimanale per addetto, qualifica, mansione, livello di inquadramento, contratto collettivo applicato, scatti di anzianità.

Il Concedente, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera garanzia definitiva. Al verificarsi di tale ipotesi il Concessionario deve immediatamente reintegrare la garanzia definitiva. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

Art. 23 - Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento di tutti servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti e/o di utenti. Tali variazioni, qualora richieste, devono essere necessariamente approvate dalla Stazione Appaltante. In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione, fermo restando che dovrà essere adibito al servizio un numero di unità di personale tale, per quantità e qualificazione professionale, da garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente. Nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente per un corretto espletamento delle attività, il Concessionario, su richiesta del Concedente, è obbligato ad integrare il proprio personale.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC). La consistenza dell'organico dovrà comprendere anche il personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata al Concedente nella persona del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, prima che il personale sia avviato all'espletamento del servizio.

In caso di assenza del proprio personale, il Concessionario dovrà reintegrare il personale entro il tempo massimo di 4 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

In occasione particolari (es. convegni, meeting, eventi organizzati dall'Ateneo) in cui è prevedibile un maggiore afflusso di utenza o per le quali la Stazione Appaltante ha chiesto un ampliamento degli orari del servizio, il Concessionario è tenuto ad incrementare il numero degli addetti destinati all'erogazione del servizio.

Art. 24 - Direzione del Servizio

Il Concessionario deve nominare un Responsabile del Servizio, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale a cui affidare la direzione complessiva delle attività per il lotto di competenza.

Il Responsabile del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente/responsabile unico nei confronti della Stazione Appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

Il nominativo del Responsabile del Servizio dovrà essere comunicato dal Concessionario nel Verbale di inizio attività in conformità al nominativo e al curriculum presentato in sede di offerta.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di un livello adeguato alle sue mansioni, comunque superiore al III livello del CCNL di riferimento e non deve svolgere all'interno della commessa un ruolo operativo, deve essere in possesso di titolo di studio inerente alla attività ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvede a garantire il buon andamento del servizio e si occupa di gestire tutti gli aspetti inerenti la gestione ed il coordinamento delle attività previste nella concessione (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: informare costantemente il DEC sull'andamento del servizio della concessione segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo gli opportuni correttivi e soluzioni migliorative; coordinare e dirigere il personale; garantire il rispetto e l'osservanza di tutte le prescrizioni contenute nel CSO e delle norme che disciplinano le attività connesse con la concessione, ecc.).

Il Responsabile del Servizio avrà come sede di lavoro i locali appartenenti al lotto di competenza al fine di avere una visione completa sull'andamento del servizio, e dovrà garantire una presenza minima settimanale pari a 20 ore dal lunedì al venerdì.

In caso di assenza o impedimento temporaneo del Responsabile del Servizio (ferie, malattie, ecc.), il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra persona parimenti qualificata, comunicando al Concedente il nominativo del sostituto, il periodo di sostituzione ed il suo recapito telefonico.

In caso di impedimento permanente del Responsabile del Servizio, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario potrà nominare nel corso della concessione, un nuovo Responsabile del Servizio con equivalenti capacità tecnico-professionali ed esperienza lavorativa, dandone preventiva comunicazione alla Stazione Appaltante e motivando la nuova nomina.

La Stazione Appaltante potrà richiedere la sostituzione del Responsabile del Servizio dandone adeguata motivazione, senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna, provvedendo alla sostituzione entro 15 giorni naturali dalla richiesta.

Art. 25 - Cuoco unico

Il Concessionario, nei locali in cui sono previste le operazioni relative alla preparazione dei pasti, deve impiegare un cuoco in possesso di diploma alberghiero ed esperienza professionale almeno quinquennale in servizi di ristorazione collettiva, in conformità al nominativo e al curriculum vitae presentato in sede di offerta.

Art. 26 - Personale addetto al servizio

Il Concessionario per l'effettuazione del servizio (es. preparazione e somministrazione dei pasti, gestione servizio bar ecc.) deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare i tempi di esecuzione previsti dal presente capitolato, adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso anche al fine di ridurre i tempi attesa, eliminare eventuali code, mantenere un servizio efficiente ecc., come dichiarato nel modello organizzativo presentato in sede di offerta.

Nel caso in cui il personale dedicato all'esecuzione non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, il Concessionario ha l'obbligo di integrarlo senza alcun eventuale onere per la Stazione Appaltante.

Art. 27 - Informazione ai dipendenti del Concessionario

Il Concessionario è tenuto ad informare opportunamente tutto il personale impiegato nei servizi oggetto della concessione sul contenuto degli obblighi contrattuali e sugli standard di qualità dei servizi medesimi.

Art. 28 - Norme comportamentali comuni del personale

Il Concessionario, nell'esercizio delle attività inerenti all'oggetto del presente affidamento, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento del Politecnico di Torino".

Nei casi di violazione degli obblighi del Codice, la Stazione Appaltante valuterà l'eventuale risoluzione del contratto in ragione della gravità della violazione commessa e previa contestazione al Concessionario.

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto inoltre a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- non intrattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante;
- consegnare immediatamente al direttore del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 29 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari che il Concessionario dovrà impiegare per l'erogazione dei servizi devono rispettare gli standard minimi previsti nei seguenti allegati:

- "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande" (allegato n. 1);
- "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari" (allegato n. 3)

Le derrate alimentari, nessuna esclusa, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dal "*Protocollo Tecnico della Regione Piemonte per l'effettuazione dei controlli microbiologici ufficiali sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici*", in particolare:

- Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 04/2017 e ss.mm.ii.
- Allegato n. 2 "Valori limite di accettabilità di microrganismi e tossine potenzialmente pericolosi" Rev. 6/2023 e ss.mm.ii.

Il pane deve essere prodotto esclusivamente con cereali di provenienza nazionale.

Il Concessionario deve fornire alla Stazione Appaltante il nominativo dell'azienda agricola produttrice, il molino e l'azienda panificatrice. È tassativamente escluso l'utilizzo di prodotti semilavorati per la panificazione.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso, non è ammessa la presenza di altre tipologie di derrate destinate ad altri servizi.

È tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

Le derrate alimentari potranno essere sostituite con altre tipologie di prodotti aventi le stesse caratteristiche merceologiche qualora la Stazione Appaltante riscontrasse, durante le verifiche eseguite presso ciascun locale, il mancato gradimento da parte dell'utenza. In caso di sostituzione delle derrate, il Concessionario dovrà fornire la scheda tecnica del nuovo prodotto e attendere l'approvazione scritta da parte della Stazione Appaltante prima del suo inserimento in menù o della sua messa in vendita.

Per quanto riguarda i prodotti vegetali (frutta, ortaggi e verdure) da utilizzare per i servizi di bar caffetteria, si richiede esclusivamente l'utilizzo di prodotti freschi le cui caratteristiche sono riportate negli allegati.

Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui i prodotti richiesti dal presente capitolato o offerti dal Concessionario fossero temporaneamente indisponibili, il Concessionario, per il tempo strettamente necessario, potrà sostituirli con prodotti convenzionali previa autorizzazione del direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), al fine di evitare modifiche alla composizione giornaliera del menù e di garantire il mantenimento dell'offerta di prodotti presso i bar.

In ogni caso, il Concessionario è tenuto a: (i) documentare adeguatamente le condizioni/ragioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura dei prodotti; (ii) informare tempestivamente la Stazione Appaltante per opportuna approvazione, anche via mail.

Nel caso in cui i prodotti fossero definitivamente indisponibili il Concessionario provvederà ad informare tempestivamente la Stazione Appaltante, la quale valuterà l'eventuale sostituzione con altri prodotti alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, anche sulla base di eventuali proposte del Concessionario.

Nel caso di inosservanza di anche uno solo degli obblighi previsti, la Stazione Appaltante si riserva di applicare la penale prevista dall'art. 83 "Penali" del presente capitolato.

TITOLO V MENÙ'

Art. 31 - Specifica tecnica relative ai menù

I menù proposti dal Concessionario dovranno rispettare quanto previsto dall'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari". I menù dovranno essere elaborati sulla base dei principi indicati nella Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016.

Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli proposti in sede di offerta predisposti nel rispetto della composizione giornaliera e rispettando la rotazione minima dei piatti riportati nell'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari".

Per la realizzazione di ciascuna preparazione gastronomica il Concessionario è tenuto a rispettare le ricette e le grammature dettagliate nell'Allegato 4 – “Tabelle grammature degli alimenti” utilizzando derrate alimentari che rispettino i requisiti stabiliti nell'Allegato 1 – “Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande” e sulla base delle tabelle delle grammature presentate in sede di offerta, relative ai menù proposti.

I menù devono essere articolati su quattro settimane suddivisi in menù autunno – inverno (indicativamente dal 15 ottobre al 15 aprile) e menù primavera – estate (indicativamente dal 16 aprile al 14 ottobre) formulati nel rispetto stagionalità sia in termini di materie prime, sia della scelta dei piatti. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche, previa autorizzazione da parte del DEC.

È richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle tecniche di preparazione e cottura.

Art. 32 – Struttura del menù da erogare presso il Ristorante Aziendale per il personale del Politecnico

La struttura del menù giornaliero prevede le seguenti strutture di menù:

- pasto intero (primo, secondo, contorno, pane o similari, frutta o yogurt o dessert, acqua naturale o frizzante e/o bevande a libero consumo)
- pasto ridotto A (primo, contorno, pane o similari, frutta o yogurt o dessert, acqua naturale o frizzante e/o bevande a libero consumo)
- pasto ridotto B (secondo, contorno, pane o similari, frutta o yogurt o dessert, acqua naturale o frizzante e/o bevande a libero consumo)
- menù pizza (pizza, contorno, frutta o yogurt o dessert, acqua naturale o frizzante e/o bevande a libero consumo)
- menù frazionato o a libera composizione

Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia delle seguenti preparazioni:

Tabella 11 – Tipologia di preparazioni

PRIMO	A scelta tra 5:	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 2 primi piatti asciutti conditi (di cui uno privo di proteine animali) ⇒ 1 pasta al pomodoro o in bianco (1 volta alla settimana integrale) ⇒ 1 riso al pomodoro o in bianco ⇒ 1 minestra, passato o brodo
SECONDO	A scelta tra 6:	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 1 a base di carne o pesce ⇒ 1 a base di formaggio, uova, verdure, legumi (vegetariano) ⇒ 1 crostaceo (base pizza al trancio) più condimento ⇒ PIATTI FREDDI ⇒ 1 salume (a rotazione nella settimana) ⇒ 1 formaggio (a rotazione nella settimana) ⇒ 1 insalatona con proteine (a rotazione nella settimana)

CONTORNO	A scelta tra 8:	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 1 contorno cotto all'olio ⇒ 1 contorno cotto ricettato ⇒ Insalata verde e rossa ⇒ Pomodori in insalata ⇒ 4 contorni crudi a rotazione ⇒ 1 legume a rotazione (cannellini, ceci, lenticchie, borlotti)
PANE	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ 1 panino da gr 50/60 ⇒ 2 pacchetti di grissini (tot gr 30) ⇒ 1 pacco di crackers da gr 30
FRUTTA/DESSERT	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Banana (sempre presente) ⇒ frutta (2 varietà giornaliere a rotazione) ⇒ yogurt ⇒ mousse di frutta ⇒ budini ⇒ dessert a fette o a cucchiaio
PIZZA PIATTO UNICO	A scelta tra:	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ pizza margherita (monoporzione) ⇒ 2 gusti con condimenti diversi di cui una vegetariana

- Menù frazionato

Gli utenti del servizio hanno diritto, in aggiunta o in alternativa al pasto completo come sopra descritto, di consumare portate singole supplementari o altri prodotti confezionati singolarmente. I prezzi delle portate/alimenti frazionati devono essere esposti in modo ben visibile in apposita tabella affissa presso i locali self-service.

L'allegato 9 "Menù tipo" riporta un esempio di menù, articolato sulle 4 settimane, e formulato sulla base delle specifiche degli allegati al presente capitolato. In sede di gare il Concorrente dovrà presentare il proprio menù.

È prevista la presenza di una zona grill per la preparazione express di secondi piatti (fettina di carne bianca o rossa, formaggio alla griglia, burger vegetariano ecc.) e di contorni quali verdure grigliate. Il Concorrente potrà ampliare l'offerta gastronomica della zona grill individuando prodotti e piatti aggiuntivi ad integrazione delle proposte giornaliere previste dallo schema sopra indicato.

La zona insalata sarà a libero servizio con la messa a disposizione degli ingredienti previsti dallo schema sopra indicato, al fine di consentire al cliente la composizione autonoma del contorno, fermo restando che dovranno essere approntate dal Concessionario delle insalate con proteine già porzionate e confezionate, che rappresentano un secondo piatto.

La fornitura di acqua (naturale o frizzante) e di bevande naturali senza zuccheri, coloranti e aromi aggiunti (almeno 5 tipologie diverse) sarà garantita attraverso l'impiego di distributori semi automatici e contact free, con classe A++ o equivalente (minimo 3), con tasti con sensore di prossimità. Sarà onere dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria, straordinaria e l'eventuale sostituzione dei distributori in caso di guasto, fermo restando la garanzia di intervento a ripristino della funzionalità entro le 24 ore successive al malfunzionamento. Non è concessa la fornitura di bevande alcoliche.

L'impiego di acqua di rete comporta per il Concessionario tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 18/2023.

Il rispetto della struttura e della composizione del menù giornaliero (tipologia e numero delle portate) deve essere garantito per tutta la durata del servizio e fino alla sua conclusione.

È concessa una variazione solo ed esclusivamente sui secondi piatti in caso di fine degli stessi successivamente alle ore 14.10.

Art. 33 - Variazione del menù

I menù e le tabelle delle grammature redatte dal Concessionario in sede di offerta e approvati dalla Stazione Appaltante sono fissi e immutabili.

È consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare.

Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione scritta da parte del Concessionario seguita da conferma scritta da parte della Stazione Appaltante e dovranno comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale, ovvero qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente.

La variazione del menù potrà avvenire inoltre, in caso di ripetute segnalazioni di non gradimento da parte dell'utenza. In tal caso, il Concessionario potrà adottare la variazione purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico e previa approvazione da parte della Stazione Appaltante.

Ogni variazione applicata al menù comporterà la revisione delle tabelle delle grammature degli alimenti presentate in sede di gara, queste dovranno essere trasmesse via mail al DEC entro cinque giorni prima dell'entrata in vigore della variazione apportata.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere modifiche al menù qualora nell'ambito delle iniziative di sostenibilità, si desideri incrementare la presenza di piatti a base di proteine vegetali senza oneri aggiuntivi per il Concedente.

Art. 34 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante per ciascun lotto potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche dovranno avere il medesimo valore economico e nutritivo di quelle sostituite.

L'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche sarà soggetta ad una valutazione e approvazione da parte della Stazione Appaltante.

Art. 35 - Menù/piatti e prodotti a carattere etico e dietetico

Il Concessionario è tenuto alla predisposizione di:

- menù alternativi, quali menù vegani, ovvero privi di prodotti di origine animale compresi uova, latte e derivati, miele. Tali menù conservano la medesima struttura del menù ordinario.
- I menù vegani potranno essere predisposti utilizzando le alternative previste dal menù ordinario;
- in presenza di soggetti affetti da allergie/intolleranze (es. lattosio ecc.) o malattie croniche (es. celiachia, favismo) il Concessionario deve preparare menù dietetici dedicati. In particolare, per i soggetti affetti da celiachia i menù dietetici devono essere approntati nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 123/2005, ss.mm.ii. in tema di protezione dei soggetti affetti da celiachia, e somministrare cibi privi di glutine.
- I menù dietetici devono essere il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli utenti sia nella struttura di menù, sia come possibilità di scelta. Per poter usufruire dei menù dietetici l'utente è tenuto a presentare al Concessionario una dichiarazione medica attestante la patologia.
- L'utente per usufruire del servizio è tenuto a prenotare il pasto. La prenotazione dovrà essere effettuata nella giornata precedente il consumo e solo in casi eccezionali entro le ore 9 del giorno stesso anche attraverso il sistema informativo e comunque attraverso i canali comunicativi che il

Concessionario riterrà più opportuni. Scaduti tali termini il Concessionario non ha l'obbligo di garantire il servizio.

- Le diete dovranno essere preparate in legume refrigerato o legume fresco caldo e dovrà essere elaborata apposita procedura al fine di evitare il rischio di contaminazioni. Le diete dovranno essere confezionate in contenitori monodose termo-sigillati ed in linea con la tipologia di packaging richiesta dalla Stazione Appaltante e dovranno recare l'indicazione dell'utente destinatario. Spetta al Concessionario integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione (es. termo-sigillatrice) per garantire il rispetto di tali disposizioni senza variazioni di prezzo.
- Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto della normativa in materia di privacy.

Qualora per motivi logistici e di organizzazione, la produzione dei pasti speciali non garantisce di evitare il rischio di contaminazioni, il Concessionario potrà impiegare preparazioni gastronomiche surgelate, preparate e conservate a norma delle vigenti disposizioni legislative.

La possibilità di scelta di questa tipologia di menù da parte degli utenti deve essere bene evidenziata presso i locali della sala ristoro.

Art. 36 - Menù in occasione di festività

In occasione di periodi di festività particolari potranno essere richiesti al Concessionario menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza. Il Concessionario si impegna a fornire quanto richiesto senza oneri aggiuntivi per gli utenti.

Come indicato dall'Allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari" dovranno essere formulati menù speciali in occasione delle principali festività (Natale, Pasqua, ecc.) e dovranno essere garantite le giornate a tema secondo quanto indicato nel suddetto allegato e sulla base della proposta presentata in sede di gara.

La Stazione Appaltante potrà richiedere l'elaborazione di menù e prodotti speciali in occasione di eventi, seminari e manifestazioni alle quali il Politecnico di Torino aderirà o ne sarà direttamente promotore (es. giornata mondiale dell'acqua, settimana della Green Food Week, ecc.).

Art. 37 - Quantità degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle nell'allegato n. 4 "Tabelle delle grammature degli alimenti" I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'allegato n. 4 "Specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti", verrà integrato con le tabelle delle grammature formulate dal Concessionario e presentate in sede di gara e saranno relative al menù offerto.

TITOLO VI

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 38 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

Il Concessionario, presso ciascuna struttura e sin dall'inizio delle attività, dovrà provvedere autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione del proprio piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e riferito a tutte le differenti fasi in cui sono articolati i differenti servizi oggetto della Concessione.

Il Concessionario dovrà adottare misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i relativi provvedimenti adottati dovranno essere segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario all'avvio della concessione dovrà trasmettere al Concedente copia del Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004 completo delle istruzioni operative, specifico per ogni singolo servizio/locale e riferito alle attività effettivamente svolte.

Il Manuale di Autocontrollo deve essere separato dal Documento di valutazione dei rischi.

Ogni variazione apportata al Manuale di Autocontrollo, alle procedure in esso contenute e alle Istruzioni Operative, dovranno essere trasmesse via mail alla Stazione Appaltante.

La Stazione Appaltante potrà richiedere in qualsiasi momento copia del Manuale di Autocontrollo aggiornata in uso presso ciascun punto di distribuzione.

Art. 39 - Documentazione da fornire alla Stazione Appaltante

Il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio e presso ciascuna struttura ad esso affidata, deve mettere a disposizione della Stazione Appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e ~~tossicologiche~~ di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o del personale da questa incaricato

Il Concessionario deve tempestivamente informare e trasmettere alla Stazione Appaltante copia dei verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL, NAS, ICQRF) o degli organismi di controllo da questa incaricati.

Art. 40 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il Concessionario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si deve fare riferimento, inoltre, a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii., nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

Art. 41 - Norme per una corretta igiene della produzione

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

Il Concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) e con il Piano di Autocontrollo aziendale.

Art. 42 - Indumenti di lavoro e DPI

Il Concessionario deve fornire a tutto il personale impiegato, indumenti di lavoro (es. indumenti, calzature) e DPI da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro ed il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'impresa ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti e di colore diverso per la preparazione, per la distribuzione dei prodotti alimentari e per i lavori di pulizia.

Art. 43 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e le norme stabilite nel manuale di autocontrollo. Tutto il personale impiegato presso le singole strutture (mensa e bar) non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Il personale deve effettuare tutte le attività mantenendo i capelli legati ed indossare appositi copricapi in grado di contenere i capelli.

Il personale impiegato nelle operazioni di preparazione degli alimenti destinati alla cottura deve indossare guanti monouso; l'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, dei salumi e dei formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Art. 44 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Il Concessionario, presso ciascuna struttura ristorativa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riportarla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati devono essere conservati a temperatura di -18°C per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione Appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasta test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Il Concedente si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario.

Il Concessionario è tenuto a consegnare, su richiesta della Stazione Appaltante, i campioni in qualsiasi momento.

Art. 45 - Divieto di riciclo

Il Concessionario, presso ciascuna struttura, deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione e di quanto avanzato al termine del servizio.

Per riciclo si intende l'utilizzo tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione.

È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Le eccedenze alimentari devono essere gestite sulla base di quanto presentato in sede di gara e di quanto previsto nei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili approvato con DM 6 novembre 2023 in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1 aprile 2024.

A seconda del tipo di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate: il cibo non servito (se non recuperato diversamente) sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n.

166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile ecc.;

Le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala consumazione, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari (informazioni, rilevazioni, destinazione) sono comunicate in un rapporto semestrale da condividere con la Stazione Appaltante anche attraverso il sistema informativo.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 46 - Manipolazione e cottura

Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 5 "Specifiche tecniche relativa alle procedura operative"

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard di qualità igienica, nutritiva e sensoriale, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente. La competenza professionale del Concessionario, deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti in menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo da raggiungere sempre maggiori livelli di gradimento e di soddisfazione dell'utenza. I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura (vedi art. 48 del CSO).

La preparazione dei pasti deve essere completata entro 30 minuti antecedenti l'inizio del servizio di somministrazione. Non sono ammesse preparazioni effettuate con un anticipo superiore ai 30 minuti, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 47 - Preparazioni gastronomiche da consumare fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi, formaggi, preparazioni di alimenti che non saranno sottoposti a cottura, dovrà essere eseguito dal personale con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 4° e 10°C.

Art. 48 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura,

secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi e/o in celle a temperatura compresa fra +1°C e +4°C

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati, lasagne, semilavorati cotti a base di verdura impiegati ad esempio per la preparazione dei tortini, sfornati, frittate, polpette e piatti particolarmente complessi. Altre preparazioni potranno essere autorizzate dalla Stazione Appaltante, dietro presentazione scritta da parte del Concessionario unitamente alla documentazione conforme al Piano di Autocontrollo aziendale e nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione.

TITOLO VIII

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 49 - Norme e modalità per la somministrazione dei pasti

Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù del giorno e nelle quantità previste dalle Specifiche tecniche relative alle grammature.

Il Concessionario deve mettere a disposizione per il servizio di somministrazione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Nel caso in cui, per carenza di personale, il servizio di somministrazione dei pasti non scorra in maniera fluida e con rallentamenti, la Stazione Appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il Concessionario deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante.

Il personale impiegato nel servizio di somministrazione deve avere un comportamento professionalmente impeccabile nei confronti degli utenti.

Durante l'orario di esecuzione del servizio il personale addetto deve provvedere a far sì che i tavoli siano utilizzati esclusivamente per la consumazione del pasto e dovrà organizzare lo sgombero dei tavoli in modo tale da consentire la più rapida turnazione possibile dei posti per i commensali.

È richiesta la presenza in sala pranzo di almeno un'unità di personale che, in orario di apertura, provveda al riordino e alla sanificazione di tavoli e sedie tra un utente e l'altro per tutta la durata del servizio.

Il Concessionario deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura delle linee self-service e della sala di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio dei piatti e di tutto quanto utilizzato per il servizio.

I locali dei bar devono essere mantenuti costantemente puliti pianificando operazioni di sanificazione e riordino per tutta la giornata, secondo l'andamento giornaliero dei flussi della clientela. Le operazioni di sanificazione dovranno garantire una costante pulizia di bancone, tavoli, sedie, l'assenza di briciole al pavimento e il recupero delle stoviglie sporche.

Art. 50 - Stoviglie e tovagliato

Per l'erogazione del servizio devono essere impiegati piatti in ceramica, bicchieri e caraffe in vetro, posate in acciaio inox, tovagliolo di carta riciclata doppio velo, stuzzicadenti confezionati singolarmente.

È consentito l'utilizzo di materiale monouso per il servizio take-away che dovrà essere compostabile e biodegradabile e conforme a quanto presentato dal Concessionario in sede di offerta di gara.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Art. 51 - Quantità in volumi e in numero

Le quantità da somministrare dovranno essere accuratamente dettagliate in offerta, elaborate sulla base dell'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande" riportando per tutti i pesi degli ingredienti caratterizzanti il prodotto finale previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento, nonché i pesi delle singole porzioni finali, dettagliando i pesi di ogni singolo ingrediente (es. in caso di prodotti come pastasciutta al sugo di pomodoro dovrà essere indicato il peso della pasta ed il peso di ciascun ingrediente componente la ricetta del sugo), oltre che i pesi dei panini rispetto al loro contenuto nel caso dei bar.

Il personale preposto alla somministrazione dei pasti deve utilizzare apposite tabelle relative al numero o ai volumi delle pietanze cotte o crude, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le quantità somministrate agli utenti.

Le tabelle devono essere elaborate in base all'allegato n. 4 "Tabelle delle grammature degli alimenti" e sulla base delle tabelle delle grammature di accompagnamento al menù proposto in sede di gara. Il Concessionario dovrà predisporre anche le tabelle delle conversioni a cotto come precisato nell'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate".

Il personale preposto alla distribuzione dovrà essere in condizione di verificare la grammatura dei prodotti tramite il "piatto campione" oppure tramite la disponibilità di apposita bilancia nei pressi dei banchi di distribuzione, che potrà essere utilizzata su eventuale richiesta degli utenti.

Art. 52 - Informazione agli utenti

Il Concessionario è tenuto al rispetto del Reg. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Nei piatti che compongono i menù giornalieri e per i prodotti alimentari in vendita, il Concessionario deve garantire la veicolazione delle informazioni in merito agli ingredienti utilizzati e la loro composizione evidenziando la presenza degli allergeni (causa di intolleranze ed allergie), l'impiego di prodotti surgelati e semilavorati, anche attraverso il sistema informativo.

Il Concessionario dovrà dare anche evidenza delle particolari caratteristiche (biologici, I.G.P., D.O.P, locali, pesca responsabile, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.) dei prodotti utilizzati nelle pietanze del giorno e dei prodotti posti in vendita.

Nel caso in cui tra i piatti previsti dal menù del giorno vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco nel menù affisso presso i locali di consumo ed indicati anche attraverso il sistema informativo.

Le indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza attraverso il sistema informativo presentato in sede di offerta e, nel caso di cibi/piatti/prodotti contenenti allergeni, compresi fave e glutine, il Concessionario è tenuto ad esporre apposita segnalazione, come previsto dalla normativa vigente.

Il Concessionario, in relazione alle diete etico religiose, è tenuto altresì ad indicare, in maniera chiara e visibile a tutta l'utenza, se nelle pietanze in distribuzione sono contenuti prodotti di origine animale o se è contenuta carne suina.

Nei piatti da asporto preconfezionati deve essere applicata apposita etichetta riportante data di scadenza e composizione ingredientistica come sopra indicato.

Art. 53 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano d.o.p.), se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione. È tassativamente vietato l'uso di formaggio non tutelato dalla denominazione di origine.

È consentito l'utilizzo di condimenti confezionati in monodose, solo ed esclusivamente per i piatti da asporto. Questi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione. I prodotti devono rispettare le indicazioni fornite dall'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande" e dall'allegato n. 4 "Tabelle delle grammature degli alimenti"

Il Concessionario dovrà collocare i condimenti confezionati in contenitori multi-dose, su appositi piani di appoggio, in perfette condizioni igieniche, per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio extra vergine (**biologico ed italiano**), sale iodato, aceto, aceto balsamico di Modena biologico, aceto di mele e spezie varie (pepe, peperoncino, origano, ecc). Il Concessionario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

TITOLO IX

SERVIZIO BAR, TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA

Si precisa che le disposizioni contenute nelle altre sezioni del presente capitolato, ove applicabili, sono da intendersi riferite anche al servizio di bar, tavola fredda e tavola calda, salvo diversamente disposto.

Art. 54 - Definizioni

Per servizio bar, caffetteria, tavola calda e tavola fredda s'intende:

- **bar**: locale ove si consumano, soprattutto in piedi, ma anche al tavolo, le bevande calde e fredde, spuntini, nonché gelati, dolci, panini, piatti freddi o caldi per un rapido consumo;
- **tavola calda**: servizio di piccola ristorazione la cui offerta è costituita da un assortimento di cibi anche caldi, da consumare al banco o al tavolo;
- **tavola fredda**: servizio di piccola ristorazione la cui offerta è costituita da un assortimento di cibi serviti freddi, da consumare al banco o da asporto.

Art. 55 - Disposizioni generali per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione Concedente senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

1. Il Concessionario si obbliga ad assicurare:

- a) un rapido ed efficiente espletamento del servizio in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti;
- b) un'adeguata varietà e qualità dei prodotti in vendita, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde e ai prodotti di gastronomia (brioche salate e dolci, ecc.);
- c) garantire ai sensi dell'art. 35 del presente capitolato l'erogazione di prodotti dietetici, anche nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 123/2005, ss.mm.ii., in tema di protezione dei soggetti affetti da celiachia, somministrando cibi privi di glutine;
- d) mantenere tutte le attrezzature e gli arredi presenti nel bar nelle condizioni di massima efficienza;
- e) adibire al servizio un numero di unità lavorative che, per quantità e qualifica professionale, sia in

grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente e comunque conforme a quanto esposto in sede di offerta;

- f) Indicare per tutti i prodotti in vendita, in modo ben visibile il relativo prezzo, come previsto dalla L.R. 38/2006 e ss.mm.ii. e per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente;
- g) rispettare i prezzi offerti in sede di gara per i prodotti espressamente richiesti dal Concedente;
- h) esporre in maniera ben visibile, il listino dei prodotti con i relativi prezzi al pubblico; il listino deve essere esposto in posizione facilmente leggibile da parte dell'utenza e deve altresì indicare i prodotti (alimenti e bevande) adatti a soggetti vegetariani, vegani e celiaci. I listini dovranno essere vistati dalla Stazione Appaltante. Si ricorda che il listino prezzi è oggetto di verifica da parte del Direttore dell'esecuzione del Contratto, le verifiche verranno eseguite a campione o a seguito di segnalazione da parte dell'utenza.

Art. 56 - Stoviglie, posateria e dotazioni d'uso

I locali bar – tavola calda/fredda devono essere provvisti di stoviglie, posateria e di tutte le dotazioni d'uso. In linea con quanto stabilito dai CAM e sulla base delle politiche di sostenibilità avviate dall'Ateneo, il Concessionario dovrà utilizzare, ove possibile, stoviglie, bicchieri e posate riutilizzabili (vetro, ceramica, melamina e posate di acciaio).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso (es. take-away). In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri compostabili e biodegradabili e in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. I tovaglioli in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe, preferibilmente costituiti da cellulosa non sbiancata.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento liquidi e/o la pulitura di superfici – il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 11 gennaio 2019 (2019/70/UE) e revisioni intervenute.

Art. 57 - Specifiche tecniche per il servizio bar, tavola calda e tavola fredda

Per l'erogazione del servizio il Concessionario deve rispettare gli standard di qualità minimi previsti nell'allegato n. 4 "tabelle grammatura degli alimenti" e allegato n.1 "tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande"

Il Concessionario deve garantire:

- La somministrazione di prodotti e alimenti quali bevande calde, a titolo esemplificativo caffè, the, cappuccino, latte e bevande alternative al latte quali bevande a base di riso, soia, mandorla, cocco, avena, farro
- La somministrazione di prodotti e alimenti quali: bevande fredde che, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi per la gestione del punto ristoro (servizio bar) approvati con D. Lgs. 31 marzo 2023 devono essere:
 - acqua naturale e frizzante microfiltrata alla spina, per il consumo nel punto ristoro, in conformità al D. Lgs n.18/2023;
 - acqua in brick di cartone o acqua in lattina da asporto;
 - bevande fredde al banco alla spina da consumare presso il punto ristoro;

- o bevande esclusivamente in lattina e vetro (non è consentito l'utilizzo della plastica);
- o latte utilizzato per il servizio al banco di tipo "fresco";
- o succhi di frutta senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica (non è consentito l'utilizzo della plastica);
- o panini (anche prodotti con l'impiego di farine diverse al grano quali, a titolo esemplificativo: farina di frumento integrale, farro, segale, ecc.), sandwich, toast, pizzette, tramezzini, toast, ecc.). I panini devono essere prodotti con pane fresco di giornata. Non è ammesso l'utilizzo di pre-lavorati surgelati
- o prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon" in linea con quanto previsto dall'allegato n. 1 – "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande" e dall'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative ai menù e alla caratteristiche minime delle derrate";
- o vendita di frutta di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione compatibile con un consumo veloce e da asporto, spremute, frullati di frutta, yogurt e gelati confezionati, non è consentito l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- o utilizzo di ortaggi e verdure fresche non è consentito l'utilizzo di prodotti di IV e V gamma;
- o caramelle, gomme da masticare, cioccolata, snack confezionati, ecc.
- o una congrua proposta di prodotti anche per coloro che devono seguire un regime alimentare particolare, ad esempio vegani, vegetariani, celiaci, ecc.
- o la messa a disposizione degli utenti sui banconi dei bar: zucchero bianco, zucchero di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici confezionati monodose secondo quanto prescritto dalle normative in vigore. Nel rispetto dei CAM – Criteri Minimi Ambientali, la Stazione Appaltante potrà richiedere in via sperimentale la messa a disposizione di tali prodotti in forma pluri-dose, monitorando il gradimento da parte dell'utenza ed il rispetto dei requisiti igienico-sanitari;
- o la pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di prodotto per la colazione o pranzo (brioche, panini, toast ecc.) dovrà essere **FRESCA DI GIORNATA**, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati e preconfezioni e comunque in linea con quanto specificato all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari"
- o i prodotti più comuni da listino e quelli a costi più bassi (es. panino piccoli, toast, pizza, focaccia, brioche) devono essere sempre disponibili garantendo la preparazione immediata, anche su richiesta, durante tutto il periodo di apertura. **È fatto divieto limitare l'offerta ai prodotti economicamente più elevati a discapito di quelli a più basso costo.**

Per la realizzazione di ciascuna preparazione gastronomica da erogare per il servizio tavola calda il Concessionario è tenuto a rispettare le ricette e le grammature dettagliate nell'Allegato 4 – "Tabelle delle grammature degli alimenti" utilizzando derrate alimentari che rispettino i requisiti stabiliti nell'Allegato 1 – "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari e delle bevande".

I menù dovranno rispettare quanto previsto dall'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alla caratteristiche minime delle derrate alimentari".

I menù dovranno essere elaborati sulla base dei principi indicati nella Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016.

I menù devono essere articolati su quattro settimane suddivisi in menù autunno – inverno (indicativamente dal 15 ottobre al 15 aprile) e menù primavera – estate (indicativamente dal 16 aprile

al 14 ottobre) formulati nel rispetto della stagionalità sia in termini di materie prime, sia della scelta dei piatti, così da garantire una proposta di alimenti sempre diversi, privilegiando i prodotti freschi. Le date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Le portate del menù potranno essere servite sia utilizzando stoviglie riutilizzabili (piatti e bicchieri in ceramica o melamina, posate di acciaio) o in modalità take-away con l'impiego di contenitori funzionali, igienici, pratici ed ecologici proveniente da fonti rinnovabili o di origine compostabile e biodegradabile per tipologia di asporto e linea di prodotto, in linea con quanto proposto dal Concessionario nell'offerta tecnica di gara.

È richiesto un elevato livello qualitativo degli alimenti in distribuzione che devono risultare sani, appetitosi, preparati con la dovuta attenzione nel dosaggio degli ingredienti e nelle tecniche di preparazione e cottura.

Art. 58 - Struttura del menù per il servizio tavola calda

La struttura del menù per il servizio di tavola calda è così composta:

Tabella 12 - Menù servizio tavola calda

PRIMO	Un primo piatto a scelta tra:	<ul style="list-style-type: none"> - 1 primo piatto asciutto - 1 primo piatto asciutto vegetariano
SECONDO	Un secondo a scelta fra:	<ul style="list-style-type: none"> - 1 secondo a base di proteine animali - 1 secondo a base di proteine vegetali - Insalatona con proteine animali e vegetali - Insalatone con proteine solo vegetali - 1 piatto freddo a rotazione (salume, formaggio, ecc.)
CONTORNO	Un contorno	<ul style="list-style-type: none"> - 1 contorno cotto o crudo
PANE	Uno a scelta fra:	<ul style="list-style-type: none"> - 1 panino gr. 50/60 - 2 pacchetti di grissini
FRUTTA DI STAGIONE	Uno a scelta fra:	<ul style="list-style-type: none"> - 1 frutta tra due tipologie diverse - Yogurt da gr. 125 - Dessert

La formulazione del menù deve tenere conto delle indicazioni riportate nell'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative al menù e alla caratteristiche minime delle derrate alimentari".

Dovranno essere presenti anche altre formule di menù in combinazione, in particolare:

- **MENÙ con PRIMO:** primo piatto a scelta, contorno a scelta, frutta fresca o yogurt o dessert, pane o grissini e acqua di rete o bibita alla spina
- **MENÙ con SECONDO:** secondo piatto a scelta, contorno a scelta, frutta fresca o yogurt o dessert, pane o grissini e acqua di rete o bibita alla spina
- **MENÙ INSALATONA:** insalatona con una base di verdura, con l'aggiunta di cereali (orzo, miglio, farro, quinoa, bulgur, ecc.) o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova, tonno in scatola, formaggio a pasta filata) e/o proteine di origine vegetale (legumi), frutta fresca o yogurt o dessert, pane o grissini e acqua di rete o bibita alla spina

Il Concessionario nella gestione dei bar deve adottare tutti gli accorgimenti necessari al fine di migliorare il comfort ambientale per rendere il più possibile gradevole la permanenza dei clienti nei locali, quali pulizia e riordino continuativo di tavoli, sedie e locali.

Art. 59 - Divieti

È vietata la somministrazione di bevande superalcoliche: si definisce bevanda superalcolica ogni bevanda con gradazione superiore al 21% di alcol in volume.

Si precisa che la somministrazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica potrà essere vietata in relazione all'evoluzione della normativa nazionale, regionale o locale.

Art. 60 - Autorizzazioni

Il Concessionario, prima di iniziare le attività, deve provvedere a proprio carico all'ottenimento delle necessarie autorizzazioni commerciali e sanitarie ai sensi della vigente normativa nazionale e regionale (L.R. 29/12/2006 n. 38 e ss.mm.ii.), imprescindibili per l'inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e deve trasmettere all'Amministrazione Concedente tutta la documentazione prima dell'inizio dell'erogazione del servizio di bar - tavola calda/fredda.

Il Concessionario si impegna a consegnare al Concedente copia di tutte le autorizzazioni ottenute entro 30 gg dall'inizio del servizio.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI

Art. 61 - Pulizia e Sanificazione

Il Concessionario deve mantenere in ordine e in perfetta pulizia tutti i locali affidati, i relativi impianti, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria, gli arredi, le pareti, le vetrate, i rivestimenti e tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio.

Gli interventi di pulizia e sanificazione devono essere svolti conformemente alle norme igienico-sanitarie vigenti, secondo il sistema HACCP e sulla base di quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dal Concessionario.

Il Concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione non vengano svolte contemporaneamente alle operazioni di preparazione, somministrazione conservazione degli alimenti/pasti, ma vengano svolte solo dopo che tutte le attività siano state concluse.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura, detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo (scope, strofinacci, ecc.).

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano sempre costantemente puliti ed ordinati.

Art. 62 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori delle macchine devono essere messe in posizione "off". Durante le operazioni di lavaggio è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Tutto il personale, compreso il personale operante presso i bar, che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Prima dell'avvio del servizio e dopo un periodo di chiusura prolungato (es. chiusura estiva, natalizia), il Concessionario deve eseguire le pulizie straordinarie in tutti i locali di propria competenza connessi direttamente o indirettamente all'esecuzione del servizio.

Il Concessionario deve garantire la pulizia dell'area esterna di ricevimento delle derrate, per garantire condizioni igieniche adeguate in fase di ricevimento merce.

Art. 63 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.lgs. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi devono essere conformi al D.lgs. 2 novembre 2021 n. 179 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché utilizzare esclusivamente prodotti in eco carta certificata, conformi a standard ambientali riconosciuti a livello internazionale (PEFC – FSC LONG LIFE, ecc.).

In particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovranno essere usati detergenti con etichetta di qualità ecologica ECOLABEL o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024; nel caso di pulizia delle superfici dure, i detergenti dovranno essere conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Si raccomanda di procedere alla rimozione a secco dei condimenti grassi e oleosi da stoviglie, pentole e attrezzature prima di provvedere con il lavaggio a umido.

Il Concessionario deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e dalle relative schede tecniche, in particolare per la modalità d'uso e la concentrazione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I servizi di pulizia possono essere considerati attività ad elevato impatto ambientale pertanto, oltre alle restrizioni sulle caratteristiche chimiche dei prodotti di pulizia utilizzati, è importante che il Concessionario introduca l'utilizzo di nuove tecniche di pulizia, un adeguato monitoraggio e un'efficace gestione del servizio (ad esempio monitorare che siano utilizzati i dosaggi adeguati).

Art. 64 - Pulizie esterne ai locali affidati al Concessionario

Il Concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei locali ad esso affidati per l'erogazione del servizio di cui trattasi, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta, comprese le aree di pertinenza destinate alla raccolta dei rifiuti (isole ecologiche) che devono essere mantenute perfettamente pulite al fine di evitare la presenza di infestanti e altri animali. Deve essere altresì garantita la perfetta pulizia delle vetrate esterne ed interne.

Sono a carico del Concessionario anche gli interventi di rimozione della neve dalle rampe e dagli accessi pedonali e lo spargimento di sale in prossimità degli accessi.

La manutenzione del verde, ove presente, (es. MixTO) è a totale carico del Concessionario che dovrà avere cura del verde (piante, siepi, ecc.) e a mantenere costantemente pulita ed in ordine tutta l'area.

Art. 65 - Derattizzazione e disinfestazione dei locali affidati al Concessionario

Il Concessionario deve assicurare un monitoraggio costante delle possibili infestazioni da roditori ed insetti volanti o striscianti presso tutti i locali a lui affidati. Il personale del Concessionario deve avere ricevuto adeguata formazione riguardo la corretta procedura di gestione di tale non conformità (operazioni straordinarie di pulizia, gestione di materiale contaminato ecc.).

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo aziendale, fermo restando la possibilità da parte del Concedente di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. Nel caso di attivazione di nuovi punti di ristorazione, il primo intervento di disinfestazione/derattizzazione sarà a carico del Concessionario.

Il Concessionario deve effettuare presso i locali ad esso affidati un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità minima BIMESTRALE.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e ss.mm.ii. e del DM n. 274 del 7/07/97 e ss.mm.ii., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, il Concessionario deve provvedere entro un giorno ad effettuare un intervento di disinfestazione straordinario. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, il Concessionario deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV, ecc.).

Il calendario annuale degli interventi di derattizzazione e disinfestazione programmati, unitamente ai rapporti di lavoro ordinario e/o straordinario (indicanti il tipo di intervento eseguito, il prodotto utilizzato, l'avvenuto monitoraggio delle singole esche e le valutazioni degli esiti) devono essere consultabili dalla Stazione Appaltante attraverso anche il sistema informativo.

Presso ogni singola struttura dovrà essere presente la planimetria con l'indicazione ed il posizionamento delle esche, nonché le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Il Concessionario deve provvedere ad aggiornare costantemente le informazioni riportate sul sistema informativo e a mantenere aggiornata anche tutta la documentazione cartacea.

Art. 66 - Rifiuti e materiali di risulta

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del Concessionario che deve provvedervi nel pieno rispetto della normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D. Lgs n.4 del 16 gennaio 2008 ss.mm.ii. e D.M. 8 aprile 2008 ss.mm.ii.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e consumo dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso l'isola ecologica per la raccolta. Dovranno essere utilizzati sacchetti idonei a contenere le diverse tipologie di rifiuto; per la raccolta dei rifiuti organici deve essere utilizzato materiale biodegradabile e compostabile o materiale conforme alla norma certificata a norma Uni En 13432:2002.

Si precisa che il bar - pubblico esercizio - presso la Cittadella Politecnica di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO), condivide l'isola ecologica con il Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 30/A. Il Concessionario è tenuto a mantenere costantemente pulita ed in ordine l'isola ecologica, anche attraverso accordi con il ristorante antistante.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.lgs. n. 4/2008 ss.mm.ii. e D.M. 8/2008 ss.mm.ii., classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002 ss.mm.ii.

Le spese per il servizio di raccolta, trasporto e smaltimento (TARI) sono a totale carico del Concessionario. Pertanto, il Concedente resta completamente sollevato da detti obblighi.

Presso i punti di distribuzione dovranno essere presenti contenitori per la raccolta differenziata dotati di coperchio e con apertura a pedale, in numero adeguato sulla base del numero degli utenti.

Il Concessionario, attraverso il suo personale, fornisce assistenza all'utenza per lo svolgimento di una corretta raccolta differenziata e si impegna a collaborare e a sostenere le iniziative relative alla raccolta differenziata promosse dall'Ateneo.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 67 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il Concessionario entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 aprile 2008 e successive modificazioni.

Devono inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il Concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 68 - Misure per eliminare i rischi interferenti

Il Concessionario, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti" (allegato n. 6).

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, la Stazione Appaltante in collaborazione con il Concessionario provvederanno ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 69 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale del Concessionario deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del Concessionario.

Art. 70 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il Concessionario presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 71 - Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche

Il Concessionario, presso ciascuna struttura ad esso affidata afferente al lotto di sua competenza, deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato, delle Specifiche tecniche ad esso allegata e degli altri documenti di seguito richiamati. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione Appaltante o ai suoi incaricati che ne facciano richiesta, unitamente alla relativa documentazione.

Art. 72 - Manuale della Qualità

Il Concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso ciascuna struttura ad esso affidata. Il Manuale della Qualità deve essere costantemente aggiornato.

Art. 73 - Manuale di Autocontrollo

Il Concessionario, entro 30 giorni dall'inizio delle attività, per ciascuna struttura ad esso affidata dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 ss.mm.ii. e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato. Il manuale di autocontrollo deve essere redatto per ogni singolo servizio/locale e riferito alle attività effettivamente svolte.

Art. 74 - Documento di valutazione dei rischi

Il Concessionario, per ciascuna struttura ad esso affidata, dovrà entro 10 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D. lgs. 81/2008 ss.mm.ii.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 75 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento dei servizi oggetto di affidamento, la Stazione Appaltante nelle figure del Direttore di Esecuzione e del RUP, provvedono ad effettuare i controlli di merito per verificare la corretta esecuzione delle attività, oltre i controlli previsti dal Concessionario secondo le specifiche aziendali.

Art. 76 - Controlli da parte della Stazione Appaltante

È facoltà della Stazione Appaltante effettuare periodicamente e senza alcun preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali. L'effettuazione dei controlli da parte della Stazione Appaltante non esonera in alcun modo il Concessionario dalle proprie responsabilità.

Le attività di controllo e valutazione potranno essere svolte anche sulla base di specifiche segnalazioni effettuate dagli utenti dei servizi.

I controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione Appaltante effettuerà ugualmente i controlli e il Concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 77 - Controlli da parte della commissione utenti

Il Politecnico di Torino al fine di rendere il servizio di ristorazione sempre più rispondente alle esigenze degli utenti, si riserva di istituire un organismo denominato Commissione Utenti.

La Commissione Utenti esercita le seguenti attività di verifica:

- a) la qualità organolettica dei pasti;
- b) il livello di igiene delle stoviglie, degli ambienti e delle attrezzature;
- c) il grado di accoglienza, disponibilità e qualità della relazione del/con il personale addetto;
- d) la rappresentazione delle aspettative e delle nuove esigenze dei fruitori o loro suggerimenti.

I componenti della Commissione Utenti dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione, apposito camice e copricapo monouso fornito dal Concessionario.

È fatto assoluto divieto ai componenti della Commissione Utenti di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze del Concessionario. Le osservazioni sull'andamento del servizio devono essere comunicate esclusivamente agli uffici preposti della Stazione Appaltante.

Art. 78 - Organismi esterni preposti al controllo da parte della Stazione Appaltante

Il Concedente per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Concedente in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento della struttura, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze del Concessionario. Le osservazioni devono essere fatte esclusivamente al Responsabile del Servizio. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Concedente.

Il Concessionario si riserva la facoltà di chiedere alle Autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa opporsi, di effettuare controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie.

Art. 79 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Gli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

I controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione Appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Il Concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e comunque tutta la documentazione necessaria.

Art. 80 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al Concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al Concessionario verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

Art. 81 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante farà pervenire al Concessionario per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali il Concessionario dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La Stazione Appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

Il Concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate per iscritto alla Stazione Appaltante, in relazione alle contestazioni mosse in relazione alle contestazioni e ai rilievi entro e non oltre 8 giorni dal loro ricevimento. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Trascorso il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione Appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Il Concessionario acconsente che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dal Concedente, vengano eventualmente trasmessi ai competenti organi di controllo (Asl, Nas ecc.).

Il Concessionario fornirà alla Stazione Appaltante copia di tutti i verbali degli accessi ispettivi subiti dagli organi istituzionali a ciò preposti.

Il Concessionario è tenuto ad informare tempestivamente il Direttore dell'esecuzione del Contratto della presenza presso i locali degli organi deputati ai controlli (Asl, NAS ecc.).

Qualora dai controlli effettuati emergano particolari situazioni critiche che possano coinvolgere globalmente le modalità di erogazione del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre controlli di carattere generali, avvalendosi di strutture specializzate esterne; i relativi costi saranno a carico del Concessionario, fermo restando l'applicazione di eventuali penali

Art. 82 - Customer Satisfaction e rendicontazione

Lo svolgimento del servizio deve essere finalizzato a raggiungere standard di qualità elevati sotto tutti i punti di vista (organizzativo, qualitativo, ecc.) al fine di raggiungere un elevato grado di soddisfazione da parte dei clienti finali dei servizi.

Al tal fine il Concessionario deve prevedere un sistema di monitoraggio periodico (semestrale) per valutare la soddisfazione dell'utenza nei confronti del servizio, al fine di individuare interventi correttivi e/o migliorativi del servizio erogato.

Il monitoraggio deve essere eseguito attraverso il sistema informativo, mediante tecniche di monitoraggio, garantendo sempre l'anonimato. Il monitoraggio deve valutare l'efficienza sull'organizzazione, sull'igiene del servizio, sul comfort degli ambienti, sul gradimento dei piatti, ecc.

I dati ed i risultati del monitoraggio devono essere messi a disposizione della Stazione Appaltante ogni qualvolta ne faccia richiesta. I risultati rilevati dalle verifiche di gradimento semestrali, dovranno essere trasmesse al Direttore dell'esecuzione del Contratto e al RUP e saranno utilizzate per formulare raccomandazioni e prescrizioni al fine di migliorare il servizio fornito e ad attuare eventuali azioni correttive.

Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il Concessionario ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

Le attività di customer satisfaction dovranno prendere avvio entro sei mesi dall'inizio del servizio.

La Stazione Appaltante potrà svolgere autonomamente proprie indagini, direttamente o tramite organismi interni ed esterni (consulenti, società specializzate ecc.) nelle modalità che riterrà più idonee.

Il Concessionario è inoltre tenuto a redigere e a trasmettere mensilmente un documento di resoconto sull'andamento del servizio per ciascun punto di distribuzione, anche dal punto di vista economico. Il documento, che dovrà essere trasmesso il giorno 15 del mese successivo a quello di riferimento, pena l'applicazione delle penali, ha la finalità di fornire un rapporto dettagliato sulle attività svolte e deve contenere le seguenti indicazioni:

- numero scontrini emessi e relativi importi suddivisi per giorni e mese di riferimento;
- numero dei pasti giornalieri prodotti nelle diverse combinazioni;
- totale incassi giornaliero e mensile del mese di riferimento;
- numerosità di vendita di singoli prodotti più rappresentativi, quali ad esempio:
 - o caffè
 - o acqua
 - o panini
 - o ecc.

l'elenco dei prodotti da inserire nel report verrà concordato con il direttore dell'esecuzione del contratto

- numero degli operatori impiegati ai singoli servizi suddiviso per il mese di riferimento;
- relazione sulla gestione del servizio ed eventuali proposte per migliorare ed ottimizzare il servizio;
- numero di eventuali servizi catering eseguiti specificando la sede, il richiedente, il numero di persone partecipanti e l'importo fatturato.

TITOLO XIV

PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art. 83 - Penali

Il Concessionario, nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale, avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

Le attività dovranno essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità indicate dal presente CSO e nell'offerta tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara.

Ove si verificano inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro cinque giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante versamento diretto da parte del Concessionario o in subordine mediante escussione della garanzia definitiva. In tal caso, il Concessionario ha l'obbligo

di reintegrare immediatamente la garanzia. Il Concedente può altresì procedere nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni sofferti, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti. Le inadempienze sono classificate in diversi livelli di gravità (dal primo al quanto livello) sulla base dell'impatto che le non conformità rilevate possono avere sulla gestione e organizzazione del servizio e sugli stessi utenti. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Le penalità minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

Tabella 13- Penali

1° livello	Euro 100,00
	<ul style="list-style-type: none"> - Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta - Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, Responsabile del servizio ecc.) - Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta - Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro - Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti - Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere - Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente - Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste, compreso l'elenco aggiornato del personale
2° livello	Euro 250,00
	<ul style="list-style-type: none"> - Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie - Per ogni mancato rispetto delle temperature della conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente - Per assenza del Responsabile del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione - Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante - Per ogni derrata non conforme a quanto previsto dall'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche degli alimenti" e all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative ai menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari" rinvenuta nei magazzini - Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dall'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche degli alimenti" e all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative ai menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari" "Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalla "Tabelle delle grammature degli alimenti" – allegato n. 4 (verificato su 5 pesate della stessa preparazione) - Per utilizzo di prodotti OGM - Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative - Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato - Per l'inosservanza delle disposizioni di legge (Reg. 1169/2011) e di quanto prescritto dal CSO in materia di etichettatura e indicazione degli allergeni relativamente ai prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici

	<ul style="list-style-type: none"> - Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta - Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti - Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata - Per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini previsti per la stipula delle Convenzioni richiamate agli articoli 90 e 91 (Edisu e altri i soggetti "terzi
3° livello	Euro 500,00
	<ul style="list-style-type: none"> - Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi - Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP) - Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalla dall'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche degli alimenti" e all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative ai menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari" e a quanto previsto dal Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 04:2017 e ss.mm.ii. e dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.R.S.A. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18 ottobre 2011 nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi non patogeni - Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti, anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione - Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato - Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità dei prodotti biologici o di altri prodotti offerti in sede di gara e la loro sostituzione con altro prodotto - Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo - Qualora si verificassero variazioni ai prodotti/piatti previsti a contratto superiori alle 4 volte al mese, - Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti - Utilizzo di packaging non conforme ai Criteri minimi Ambientali e/o non conformi a quanto presentato in sede di offerta di gara - Impiego di bevande contenute in materiale plastico - Utilizzo di tovagliato monouso non conferme ai Criteri Ambientali Minimi e a quanto prescritto dal CSO - Mancato rispetto della composizione del menù sino al termine del servizio - Per ogni giorno di ritardo nell'esecuzione degli interventi di manutenzione, rispetto a quanto previsto dall'art. 86 "Interventi di manutenzione di competenza del Concessionario" e secondo il Piano di manutenzione ordinaria e straordinaria redatto dal Concessionario e approvato dalla Stazione Appaltante.
4° livello	Euro 1.500,00
	<ul style="list-style-type: none"> - Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalla dall'allegato n. 1 "Tabelle merceologiche degli alimenti" e all'allegato n. 3 "Specifiche tecniche relative ai menù e alle caratteristiche minime delle derrate alimentari" e a quanto previsto dal Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per prodotti alimentari" – Rev. 04:2017 e ss.mm.ii. e dalle Linee guida per l'analisi del rischio

<p>nel campo della microbiologia degli alimenti - Ce.I.R.S.A. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) - Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18 ottobre 2011 nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura) - Per ogni dieta a carattere etico-religioso e/o alimentare, non correttamente preparata o non personalizzata - Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche o di altra tipologia offerti in sede di gara - Per inosservanza delle disposizioni previste all'art. 86 "Interventi di manutenzione di competenza del Concessionario" - Per l'inosservanza di quanto definito dai Criteri Ambientali Minimi in merito alle caratteristiche energetiche delle nuove attrezzature e alle specifiche degli arredi - Per il mancato rispetto di quanto prescritto dai Criteri Mini Ambientali di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 relativo a "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete ai fini potabili approvato con DM 6 novembre 2023 in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023
--

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al ripetersi di n. 5 infrazioni del IV° livello nel corso della durata contrattuale, la Stazione Appaltante si riserva di risolvere il contratto e di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Oltre alle suddette penali, il Concedente per ogni giorno di ritardo si riserva di applicare ulteriori penali di carattere amministrativo che di seguito vengono elencate:

Tabella 14 - Penali di carattere amministrativo

	Penali di carattere amministrativo	Euro
1	Ritardo nella restituzione dei locali alla scadenza del contratto. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo	100,00
2	Mancato pagamento, anche parziale, del canone concessorio e delle utenze, di cui agli artt. 97 e 98, decorso inutilmente il termine previsto nel sollecito di pagamento. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo.	100,00
3	Mancata presentazione, nei tempi stabiliti, della relazione sull'andamento del servizio. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo	50,00
4	Aumento non autorizzato dei prezzi risultati in sede di gara. La penale sarà applicata per ogni infrazione riscontrata	100,00
5	Scarso decoro o correttezza nei rapporti con l'utenza da parte del personale del Concessionario. La penale sarà applicata per ogni infrazione riscontrata	50,00
6	Mancata reintegrazione delle garanzie eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da	100,00

	parte del Concedente. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto	
7	Per ciascun caso di mancata somministrazione del pasto agli studenti beneficiari di tariffe agevolate	100,00
8	Per ciascun caso di somministrazione di prodotti diversi da quelli previsti nella composizione di ciascun tipo di pasto	120,00
9	Mancato invio dei dati richiesti dalla Stazione Appaltante, come previsto dall'art. 82 "Customer Satisfaction e Rendicontazione". La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo	100,00
10	Per ogni giorno di mal funzionamento del sistema operativo e/o interruzione delle sue funzionalità (a partire dal secondo giorno del disagio)	100,00

Tutte le inadempienze sopra descritte non precludono alla Stazione Appaltante il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, definendone altresì la gravità a giudizio insindacabile della Stazione Appaltante.

Il Concedente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata al Concessionario per una medesima inadempienza commessa - anche in una utenza appartenente al medesimo lotto - diversa dalla precedente potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

TITOLO XV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 84 - Verbale di consegna dei locali e inventario dei beni

Il Concedente, previa stesura di inventario per ciascuna struttura, darà in consegna al Concessionario i locali dove si svolgeranno le attività oggetto della Concessione. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utenileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute fino alla scadenza del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Art. 85 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dalla Stazione Appaltante al Concessionario devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato.

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Concedente, così come i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato e non potrà implementare, modificare o differenziare la produzione per altre commesse.

Parimenti, il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Concedente, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non

potrà mutarne la destinazione d'uso e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con il Concedente.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso del Concedente.

All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il Concessionario non potrà per alcun motivo:

- utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario;
- installare jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice civile e il Concedente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

Art. 86 - Interventi di manutenzione di competenza del Concessionario

Il Concessionario dovrà impegnarsi ad utilizzare con la massima diligenza i locali messi a disposizione dalla Stazione Appaltante e mantenere in perfetta efficienza gli impianti di cui gli stessi sono dotati. Dovrà, altresì, impegnarsi affinché i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi, sia mantenuto in perfetto stato di efficienza attraverso una costante manutenzione ordinaria e, all'occorrenza, anche straordinaria, da effettuarsi nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza.

Sono a cura e a carico del Concessionario le manutenzioni ordinarie e straordinarie degli impianti, dei locali, delle attrezzature, fra cui i macchinari e degli arredi risultanti dal verbale di consegna degli spazi (cucina, sala di consumazione, magazzini, dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza ecc.) con relativo inventario firmato dalle parti all'avvio della Concessione e di tutti gli impianti, i locali, le attrezzature, fra cui i macchinari, e gli arredi che il Concedente o il Concessionario potrebbero allestire nel corso della concessione.

La manutenzione ordinaria consiste nell'esecuzione di interventi manutentivi (progettuali, organizzativi ed operativi) durante il ciclo di vita di un bene (impianto, locale, attrezzatura, arredo), atti a:

- mantenere lo stato di integrità e le caratteristiche funzionali originarie/in essere del bene o di parte di esso;
- mantenere o ripristinare l'efficienza del bene o di parte di esso;
- contrastare il normale degrado;
- assicurare la vita utile del bene o di parte di esso;
- ripristinare la disponibilità del bene o di parte di esso a seguito di guasti ed anomalie.

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere attuati tempestivamente dal Concessionario, in funzione di:

- rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva, manutenzione di opportunità);
- attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione, di opportunità) secondo le tempistiche previste nel Piano di Manutenzione ordinaria e straordinaria, da redigere da parte del Concessionario e che deve essere accettato dal Concedente;
- esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica);

I suddetti interventi non devono modificare le caratteristiche originarie del bene (a titolo esemplificativo e non esaustivo: dati di targa, dimensionamento, specifiche costruttive, ecc), non devono modificare la struttura essenziale e la destinazione d'uso.

Rientrano nella manutenzione ordinaria nello specifico:

- la manutenzione a guasto o correttiva che si intende la manutenzione eseguita a seguito della rilevazione di un'avaria e volta a riportare un'entità in uno stato in cui essa possa eseguire una funzione richiesta;
- la manutenzione preventiva che si intende la manutenzione eseguita, a intervalli predeterminati o secondo criteri prescritti e prevista per ridurre la probabilità di guasto o il degrado di funzionamento di un'entità;
- la manutenzione ciclica che si intende la manutenzione preventiva effettuata secondo intervalli di tempo stabiliti o a un numero di unità di misura di utilizzo, ma senza una precedente indagine sulle condizioni dell'entità;
- la manutenzione secondo condizione che si intende la manutenzione preventiva che comprende la valutazione delle condizioni fisiche, l'analisi delle possibili azioni di manutenzione conseguente;
- la manutenzione di opportunità, che si intende la manutenzione preventiva o correttiva eseguita in forma sequenziale o parallela su più componenti di un bene o su più beni in concomitanza di un intervento, al fine di cogliere l'opportunità di realizzare sinergie e sincronie nell'impiego di risorse economiche, tecniche ed organizzative;
- la manutenzione migliorativa che si intende l'insieme delle azioni di miglioramento o piccola modifica che non incrementano il valore patrimoniale del bene.

Nella manutenzione ordinaria rientrano anche tutti i controlli, gli interventi, le verifiche e la tenuta di specifici registri previsti per legge (a titolo esemplificativo e non esaustivo: verifiche periodiche in materia di prevenzione incendi, verifiche periodiche impianti elettrici e di messa a terra, verifiche periodiche apparecchi in pressione, ecc).

La manutenzione straordinaria in capo al Concessionario consiste nell'esecuzione di interventi per adeguamento ovvero interventi per adeguamento a modifiche normative e legislative sopravvenute, interventi per riparazione guasti, per azioni migliorative e/o correttive eccedenti l'ordinaria manutenzione di locali, di impianti, di attrezzature, comprese le macchine, di arredi oppure, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli interventi aventi lo scopo:

- di ridurre i problemi di deriva/avaria fra un periodo e l'altro di intervento ordinario.
- di migliorare la gestione economica di ridurre il grado di obsolescenza.

Rimangono in capo al Politecnico di Torino solo gli interventi di manutenzione sostitutiva che si renderanno necessari relativamente agli impianti e alle attrezzature, fra cui i macchinari, consistenti in interventi di sostituzione parziale o totale di Unità tecnologiche o elementi tecnici per fine ciclo di vita o per obsolescenza o a seguito di guasto non sanabile con le attività di manutenzione in capo al Concessionario e disciplinate nel presente articolo.

Il Concedente al fine di procedere con gli interventi di manutenzione sostitutiva dovrà ricevere da parte del Concessionario tutta la documentazione comprovante l'esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria (registro delle manutenzioni), nonché una dichiarazione congiunta con il proprio manutentore del fine ciclo vita della macchina. Il Concedente valuterà la richiesta, anche con l'ausilio dell'ufficio competente dell'Ateneo ed interverrà esclusivamente solo se il Concessionario ha operato nel rispetto delle disposizioni previste dal presente articolo, riservandosi di rimandare al Concessionario l'onere dell'intervento, qualora il Concedente non accerti il fine ciclo vita del bene.

Rimangono in capo al Concessionario gli interventi di sostituzione relativi agli arredi.

Come previsto dai CAM GURI- D.M. 6 NOVEMBRE 2023, in caso di sostituzione di arredi nel corso del contratto, questi sono arredi preparati per il riutilizzo o sono prodotti usati o ricondizionati. In tal caso è necessario fornire evidenza della conformità alle norme tecniche concernenti le caratteristiche prestazionali e la sicurezza. Nel caso di acquisto di arredi nuovi, di prima immissione in commercio, i prodotti devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture

di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022 n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti.

Tutti gli interventi di manutenzione svolti nel corso del presente contratto, che prevedono la sostituzione o la riparazione dei beni, di componenti e/o sottocomponenti/apparecchiature, necessitano che quanto sostituito o riparato abbia caratteristiche tecniche uguali o migliori di quelle esistenti.

Gli interventi migliorativi, di manutenzione straordinaria e di sostituzione degli arredi devono essere concordati con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, anche con l'ausilio dell'ufficio competente dell'Ateneo previa predisposizione della documentazione e dell'eventuale progettazione prevista dalla normativa vigente in materia.

Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D. M. n. 37/2008 ss.mm.ii. devono essere eseguiti da imprese abilitate, le quali sono tenute anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

L'Amministrazione si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature, ecc. e, in caso di accertata incuria nell'adempire agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute al Concessionario, a valere sulla cauzione definitiva.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali, ecc. e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne, in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi per persone e/o cose.

Restano, in ogni caso, a carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione sostitutiva causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del proprio personale dipendente.

Il Concessionario dovrà presentare entro 45 gg dell'avvio dei servizi uno specifico piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnici, delle attrezzature, macchinari, degli arredi che verrà sottoposto all'approvazione degli Uffici competenti del Politecnico di Torino, tenendo conto dei relativi manuali d'uso e manutenzione. La mancata osservanza di quanto previsto nel piano durante la fase di esecuzione del contratto potrà comportare l'applicazione di penalità.

Di tutti gli interventi eseguiti (ordinari e/o straordinari) sugli impianti, locali, macchinari, attrezzature arredi ecc. è obbligatorio dare evidenza oggettiva sul sistema informativo richiesto e presentato in sede di gara consultabile dal Concedente, inoltre gli interventi dovranno essere annotati in un registro delle manutenzioni che dovrà essere custodito presso ciascun locale con allegata la documentazione attestante l'intervento eseguito (ad es.: rapporto tecnico, fattura) a disposizione della Stazione Appaltante e degli organi di controllo.

Sono in carico al Concessionario la sostituzione e/o riparazione delle reti antinsetto al fine di garantire adeguate condizioni igieniche, compresa l'installazione dove non presenti o in caso di allestimento di nuovi punti ristoro.

Il Concessionario dovrà procedere alla tinteggiatura di tutti i locali a lui assegnati almeno 1 volta all'anno e per la durata del contratto e ogni qualvolta il Concedente lo ritenga necessario o lo richiedano i servizi ispettivi preposti.

Art. 87 - Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto il Concessionario dovrà riconsegnare i locali messi a disposizione dal Concedente con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere uguali, in numero specie e qualità a quelli elencati nel Verbale di Consegna e nell'Inventario dei beni, al netto dei beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati al Concedente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Concedente e il Concessionario.

Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto del Concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia definitiva o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

TITOLO XVI

PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 88 - Prezzo del pasto e delle consumazioni

Il prezzo unitario dei pasti serviti presso il ristorante aziendale per ciascuna tipologia di menù sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal Concessionario a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Per quanto riguarda i prodotti bar è stato definito un listino prezzi unico per tutti i lotti.

Si stabilisce sin d'ora che:

- a. il prezzo del pasto per i menù a carattere etico e dietetico è uguale al prezzo del pasto normale;
- b. nei prezzi offerti si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi, le imposte di ogni genere, nessuna esclusa, le spese generali, l'utile e quant'altro possa occorrere per eseguire i servizi in maniera compiuta e a perfetta regola d'arte;
- c. per il servizio di ristorazione presso il Ristorante aziendale per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24, il Concessionario potrà mettere in vendita ulteriori offerte gastronomiche, rispetto alle preparazioni gastronomiche i cui prezzi sono stati messi a base di gara. La vendita o l'erogazione di dette preparazioni gastronomiche deve essere autorizzata dal Politecnico di Torino;
- d. presso il Bar della Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) il Concessionario può mettere in vendita ulteriori prodotti rispetto ai prodotti i cui prezzi sono stati messi a base di gara. Per tali ulteriori prodotti i prezzi saranno a libero mercato;
- e. presso i rimanenti locali bar caffetteria, il Concessionario potrà mettere in vendita ulteriori prodotti/menù, rispetto ai prodotti i cui prezzi sono stati messi a base di gara. La vendita o l'erogazione di detti prodotti deve essere autorizzata dal Politecnico di Torino.

Il prezzo di aggiudicazione è fisso e invariabile, in quanto le eventuali variazioni di costi dovute ad inflazione od altre diverse ed imprevedibili cause si intendono già stimate dal Concessionario con la presentazione dell'offerta.

Art. 89 - Revisione dei prezzi

Il Concessionario non potrà vantare diritto o altri compensi, ovvero adeguamenti, o aumenti dei corrispettivi, salvo - a partire dalla seconda annualità contrattuale - la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della misurazione della variazione di cui sopra si assumono i dati dell'indice ISTAT dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

A tal fine il Concessionario dovrà presentare al RUP e al Direttore dell'esecuzione del Contratto richiesta scritta di revisione dei prezzi, di parte o di tutti i prodotti posti in vendita, motivando e documentando la richiesta.

La richiesta dovrà pervenire entro 30 giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale. Il Concedente si riserva di fornire un riscontro scritto all'istanza di adeguamento prezzi, entro 30 giorni dalla sua presentazione.

È facoltà del Concedente dar seguito o meno a istanze tardive.

Art. 90 - Convenzione tra Concessionario e EDISU PIEMONTE

A seguito della stipula del contratto, il Concessionario è tenuto a sottoscrivere, entro dieci giorni dall'inizio del servizio, con EDISU Piemonte la convenzione relativa al Bar presso il Castello del Valentino; Bar presso la sede di Mirafiori e Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO). L'obbligo sussiste anche in relazione agli altri esercizi qualora EDISU lo richieda.

La mancata sottoscrizione delle Convenzioni per fatto imputabile al Concessionario costituisce causa di risoluzione del contratto.

Attraverso la stipula della convenzione il Concessionario e EDISU Piemonte definiranno quanto necessario per la gestione del servizio e le modalità di fatturazione/pagamento dei pasti.

Copia delle convenzioni dovrà essere trasmessa alla Stazione Appaltante.

Art. 91 - Riscossione dei corrispettivi

Il Concessionario riscuote i corrispettivi per i pasti e per le consumazioni erogati direttamente dai soggetti beneficiari dei servizi, con conseguente esonero per la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il pagamento dei pasti e delle consumazioni da parte degli utenti dovrà essere consentito attraverso contanti (monete e banconote), POS, applicazioni mobili per il pagamento digitale es. Satispay, PayPal, ecc., buoni pasto (ticket elettronici) rilasciati dal Politecnico di Torino anche con utilizzo parziale attraverso l'uso di tessere a scalare; mediante smart card o applicazioni o altri metodi di pagamento individuati da Edisu Piemonte nel caso dei locali convenzionati.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione della clientela, entro cinque giorni dall'inizio del servizio, la tessera a scalare al fine di agevolare il pagamento con tale modalità.

Il pagamento mediante ticket deve essere accettato anche nell'ipotesi in cui dovesse cambiare la società emittente dei ticket e/o il valore degli stessi.

Il Concessionario è dunque tenuto, sin dall'avvio del servizio, a convenzionarsi con la Società che attualmente emette i buoni pasto in uso al Politecnico di Torino, nonché a stipulare tempestivamente ed entro e non oltre cinque giorni lavorativi dalla comunicazione della Stazione Appaltante, altra convenzione con la società emittente eventualmente subentrante.

L'accettazione da parte del Concessionario dei ticket elettronici esonera la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere tra il Concessionario ed il singolo dipendente o tra il Concessionario e la società erogatrice dei ticket.

Il prezzo delle consumazioni o delle singole portate/alimenti del pasto frazionato ovvero del pasto a libera composizione sarà quello esposto dal concorrente nella propria offerta economica.

Il Concessionario è tenuto ad intervenire tempestivamente, per qualsiasi malfunzionamento o anomalia si riscontrasse al sistema di pagamento elettronico, informando tempestivamente anche la Stazione Appaltante.

Art. 92 - Arrotondamenti

I prezzi dei prodotti erogati all'utenza, previa applicazione dell'IVA, saranno arrotondati e troncati alla seconda cifra decimale. Di seguito è esposto il metodo di arrotondamento.

I prezzi dovranno essere arrotondati ai 5 centesimi più prossimi con la seguente modalità:

- verranno arrotondati per difetto i prezzi fino a 2,4 centesimi (0,024 €) o fino a 7,4 centesimi (0,074 €);
- verranno arrotondati per eccesso i prezzi da 2,5 centesimi (0,025 €) o da 7,5 centesimi (0,075 €)

Ai fini dell'arrotondamento le cifre inferiori a 0,01 centesimi verranno troncate.

Esempio: prezzo + IVA = € 3,074 verrà arrotondato a € 3,05;

prezzo + IVA = € 3,075 verrà arrotondato a € 3,1

Tabella n. 15 – Arrotondamenti

Esempio di Prezzi offerti a seguito del ribasso di gara	Prezzo arrotondato
≤ 0,024 €	0,00
Da 0,025 € a 0,074 €	0,05 €
Da 0,075 € a 0,124 €	0,10 €
Da 0,125 € a 0,174 €	0,15 €
Da 0,175 € a 0,224 €	0,20 €
Da 0,225 € a 0,274 €	0,25 €
Da 0,275 € a 0,324 €	0,30 €
Da 0,325 € a 0,374 €	0,35 €
Da 0,375 € a 0,424 €	0,40 €
Da 0,425 € a 0,474 €	0,45 €
Eccetera	

Verrà utilizzata la formula "arrotondamento multiplo" dell'applicativo EXCEL con multiplo 0.05

Art. 93 - Obblighi di tracciabilità

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136, e ss.mm.ii., il Concessionario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione dei servizi di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D.lgs. sopra indicato. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il Concessionario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente affidamento, lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei

a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dal Politecnico di Torino o da EDISU.

Il Concessionario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.

Il Concessionario si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente il Politecnico di Torino o EDISU Piemonte e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente affidamento.

Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010 ss.mm.ii., la nullità assoluta del contratto.

TITOLO XVII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 94 - Obblighi di riservatezza e di segretezza

È fatto obbligo al Concessionario di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo, se non dietro preventivo consenso da parte dell'Amministrazione Concedente.

Art. 95 - Oneri e obblighi del Concessionario

Il Concessionario deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio ad esso affidato e deve pertanto farsi carico dell'efficienza del servizio medesimo.

Il Concessionario, dall'inizio delle attività, dovrà farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento dei servizi affidati, come richiesto dal presente capitolato.

Art. 96 - Spese per la gestione del contratto

Sono a carico del Concessionario e quindi s'intendono comprese nell'offerta presentata, le spese relative:

- alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico del Concedente;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- al pagamento, da parte del pubblico, attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, tramite POS e altri sistemi similari;

- al furto o al danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature di proprietà del Concessionario;
- alla perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
- al rispetto della normativa in vigore disciplinante le attività inerenti al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- alla presentazione agli uffici competenti per territorio dei titoli abilitativi per la conduzione dell'attività richiesti dalla normativa vigente;

Il Concessionario è tenuto a:

- provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento;
- essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;
- provvedere a proprie cure e spese a quanto altro ritenuto necessario e indispensabile per l'erogazione dei servizi ad esso affidati;
- contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi e renderli noti al Concedente qualora richiesti ai fini dell'indizione della successiva gara o per altri validi motivi;
- manlevare e tenere indenne il Concedente da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Art. 97 - Spese per utenze

Il Concessionario, ove previsto, deve provvedere autonomamente a stipulare con l'Ente erogatore i contratti per le utenze di energia elettrica, gas metano, acqua fredda/calda.

I rimborsi al Politecnico per le spese di riscaldamento e condizionamento indicati nella tabella seguente saranno assoggettati ad adeguamento ISTAT; i rimborsi per i servizi a consumo saranno rimborsati in base all'effettivo costo medio sostenuto dal Politecnico nell'anno di riferimento.

Nel dettaglio presso ciascuna struttura si procederà come di seguito indicato:

Tabella 16 - Spese per utenze Lotto 1

Ristorante aziendale per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24	<p>Il Concessionario stipulerà il contratto con l'ente erogatore solo per la fornitura di elettricità. Le spese per riscaldamento e condizionamento ed acqua potabile saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costi per rimborso riscaldamento € 11.662,11 - Costi per rimborso condizionamento € 8.328,23 - Costi acqua potabile secondo consumo - tariffa attuale e indicativa (€ 0,29/mc)
Bar presso la "Cittadella Politecnica" di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)	<p>Il Concessionario stipulerà autonomamente i contratti, per tutte le utenze, con gli enti erogatori.</p>
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Victoria)	<p>Il Concessionario stipulerà il contratto con l'ente erogatore per la fornitura di energia elettrica, gas metano, riscaldamento e condizionamento. Le spese per l'acqua potabile saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costi acqua potabile secondo consumo - tariffa attuale e indicativa (€ 0,29/mc)

Tabella 17 - Spese per utenze Lotto 2

<p>Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)</p>	<p>Il Concessionario stipulerà il contratto con l'ente erogatore per la fornitura di energia elettrica e gas metano. Le spese per riscaldamento, condizionamento e acqua potabile saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costi per rimborso riscaldamento € 3.769,38 - Costi per rimborso condizionamento € 2.691,82 - Costi acqua potabile secondo consumo - tariffa attuale e indicativa (€ 0,29/mc)
<p>Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39</p>	<p>Il Concessionario stipulerà il contratto con l'ente erogatore solo per la fornitura di energia elettrica e gas metano. Le spese per riscaldamento, condizionamento e acqua potabile saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costi per rimborso riscaldamento € 2.829,88 - Costi per rimborso condizionamento € 2.020,89 - Costi acqua potabile secondo consumo - tariffa attuale e indicativa (€ 0,29/mc)
<p>Bar presso la "Cittadella Politecnica del design e della mobilità" di C.so Settembrini</p>	<p>Tutte le spese per le utenze saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costi per rimborso riscaldamento € 3.140,88 - Costi per rimborso condizionamento € 2.242,99 - Costi acqua potabile secondo consumo - tariffa attuale e indicativa (€ 0,29/mc) <p>Costi per energia elettrica secondo consumo - tariffa attuale e indicativa(€ 0,29/ kwh)\</p>

Art. 98 - Canoni concessori

Per la Concessione in uso degli spazi strumentali all'esecuzione dei servizi ristorativi e dei bar di cui trattasi, il Concessionario è tenuto a corrispondere al Concedente un canone concessorio determinato sulla base degli spazi attribuiti (utilizzando i valori della banca dati delle quotazioni immobiliari dell'agenzia delle entrate) per ciascun locale e sulla base del fatturato annuale stimato e indicato nel PEF.

Il canone concessorio è soggetto nella misura del 100% ad adeguamento in aumento, secondo l'indice ISTAT – FOI, a partire dal secondo anno di concessione;

Tabella 18 - Canoni concessori Lotto 1

Struttura	€/anno (Iva esclusa)
Ristorante aziendale per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24	37.795,69 €
Bar presso la "Cittadella Politecnica" di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO*)	34.192,89 €
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Victoria)	20.929,16€

*Canone calmierato per utilizzo del piano primo come spazio a disposizione degli studenti

Tabella 19 - Canoni concessori Lotto 2

Struttura	€/anno (Iva esclusa)
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)	20.645,50 €
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39	14.506,87 €
Bar presso la "Cittadella Politecnica del design e della mobilità" di C.so Settembrini	12.049,47 €

I canoni concessori unitamente ai rimborsi, non determinati a consumo, verranno corrisposti nel seguente modo:

- dalla data di consegna dei locali in rate semestrali con pagamento anticipato da versare entro 30 giorni data fattura emessa dal Concedente. La prima fattura verrà emessa entro 30 gg dalla data di consegna dei locali.

Art. 99 - Altri oneri a carico del Concessionario

Sono a carico del Concessionario le spese relative:

- agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria da effettuarsi presso ciascuna struttura affidata al Concessionario;
- alla fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, vassoi, utensili e di tutto quanto necessario per lo svolgimento del servizio non compreso nell'inventario di consegna;
- alla fornitura, alla sostituzione ed al reintegro, in corso della durata contrattuale degli arredi, che devono essere conformi alle specifiche tecniche dei Criteri Ambientali Minimi per le forniture di arredi per interni vigenti, adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica del 23 giugno 2022, pubblicato nella G.U. 8 agosto 2022, n. 184, Serie Generale rispettando le verifiche di conformità ivi previsti;
- all'acquisto o il noleggio delle attrezzature che il Concessionario ritenga necessarie per la realizzazione dei menù e per lo svolgimento dell'attività che non siano comprese tra quelle messe a disposizione; in caso di nuovo acquisto gli elettrodomestici dovranno rispettare le caratteristiche previste dal CAM – Criteri Ambientali Minimi e comunque di classe energetica A++ o equivalenti
- alle manutenzioni ordinarie e straordinarie anche dei macchinari eventualmente installati dal Concessionario.

Art. 100 - Oneri a carico del Concedente

Il Concedente si farà carico esclusivamente delle spese relative alla manutenzione sostitutiva come previsto dall'art. 86 del CSO.

Il Concedente si impegna a comunicare al Concessionario con congruo anticipo, tutte le informazioni sulle variazioni dell'orario ordinario come stabilite dal presente capitolato e tutte le attività straordinarie dello stesso che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario.

Art. 101 - Garanzia definitiva

A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, il Concessionario è tenuto a prestare, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, ovvero nella maggiore misura stabilita dal citato art. 117.

La mancata costituzione della garanzia definitiva di cui al presente articolo comporta la decadenza dall'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 102 - Polizze Assicurative

Il Concessionario è responsabile ai sensi di legge per i danni che possono capitare in relazione al presente affidamento, tenendo manlevato ed indenne il Politecnico per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale del Concessionario, verificatosi durante l'esecuzione della concessione.

Sono, di conseguenza, a carico del Concessionario – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni, furti e responsabilità civile.

Il Concessionario al momento della stipula del contratto deve presentare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Politecnico di Torino debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro e qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione o produzione del pasto da parte del Concessionario.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dal Concessionario.

La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza del massimale:

- € 2.500.000,00 (due milionicinquecento/00) per sinistro;

La polizza RCO dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 2.500.000,00 (due milionicinquecento/00) per sinistro;
- € 1.500.000,00 (un milionecinquecento/00) per persona.

Copie delle polizze di competenza dovranno essere consegnate alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della data di inizio delle attività; qualora esse prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovranno altresì essere consegnate, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copie delle avvenute quietanze di pagamento del premio.

TITOLO XVIII

DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

Art. 103 - Durata del contratto

Stipulato il contratto di concessione, la Stazione Appaltante procederà alla consegna dei locali necessari per l'espletamento del servizio come descritto nel presente capitolato.

La Stazione Appaltante, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali e degli spazi.

La Concessione avrà la durata di anni 5 (cinque), solari consecutivi a decorrere dalle date indicate all'art. 10 previa redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione, redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente.

La data di conclusione del contratto sarà uguale per tutte le strutture.

Qualora il Concessionario, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione Appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.

La Stazione Appaltante addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiori spese derivanti dall'assegnazione a terzi dei servizi oggetto di concessione a titolo di risarcimento danni.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle Parti vincoleranno il Concessionario contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione Appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 104 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

Qualora il Concessionario non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria versata.

La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'aggiudicatario il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 105 - Stipula del contratto

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla procedura.

Sono a carico del Concessionario le spese del contratto e i relativi oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'IVA.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà rescisso con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante, che gli porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa e in modalità elettronica presso la sede del Politecnico di Torino.

Art. 106 - Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, il Politecnico di Torino ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere le prestazioni pattuite, a mezzo di PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 30 giorni entro il quale il Concessionario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto, a mezzo di PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno del Concessionario e l'applicazione delle penali già contestate.

La risoluzione comporta altresì il risarcimento da parte del Concessionario dei maggiori danni subiti dal Politecnico.

Art. 107 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) frode nell'esecuzione del servizio;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- c) messa in liquidazione del Concessionario;
- d) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;

- e) impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatta eccezione per il personale interinale;
- f) inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- h) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- i) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia del Concessionario;
- j) interruzione unilaterale non motivata del servizio o parte di esso;
- k) subappalto non autorizzato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n° 10 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno che la Stazione Appaltante giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- n) reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano di autocontrollo ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- s) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta;
- t) inosservanza e violazione dell'art. 53 comma 16 ter del D. Lgs. n. 165/2001, nonché inosservanza del Codice di comportamento del Politecnico di Torino;
- u) mancato possesso o perdita dei requisiti generali richiesti per l'esecuzione del presente affidamento;
- v) qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;
- w) mancata reintegrazione della cauzione definitiva nei termini indicati dal Committente;
- x) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- y) mancato convenzionamento con Edisu;
- z) mancata accettazione del pagamento mediante ticket in uso dal personale del Politecnico di Torino
- aa) mancato pagamento, nonostante reiterati solleciti, anche parziale, del corrispettivo per la concessione e/o degli oneri accessori;
- bb) violazione del divieto di cedere in tutto od in parte l'uso degli spazi ed il contratto di concessione;
- cc) mutamento della destinazione d'uso dei locali senza previa autorizzazione dell'Ateneo;
- dd) tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 108 - Licenze e autorizzazioni

Il Concessionario per dare inizio alle attività deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Il Concessionario deve effettuare, a proprie cure e spese, gli eventuali interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 109 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Il ricorso al subappalto da parte del Concessionario è regolato dalle disposizioni in materia di subappalto di cui all'art. 119 del Codice.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 110 - Domicilio e recapito del Concessionario

Il Concessionario elegge domicilio nel luogo ove ha la sua sede legale. Tutte le comunicazioni nei confronti del Concessionario saranno effettuate presso tale domicilio. Ogni variazione di domicilio conseguente alla variazione della sede legale dovrà essere comunicata per iscritto alla Stazione Appaltante, in mancanza le comunicazioni eventualmente fatte al precedente domicilio sono considerate a tutti gli effetti di legge valide, senza che il Concessionario possa eccepire nulla in merito sia in fase stragiudiziale sia in fase giudiziale. In via ordinaria tutte le comunicazioni al Concessionario saranno effettuate tramite e-mail o PEC e saranno ritenute valide a tutti gli effetti di legge, fatte salve eventuali disposizioni specifiche e non derogabili di legge.

Art. 111 - Controversie

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sono di competenza del Foro di Torino.

Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

Art. 112 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.