



POLITECNICO
MILANO 1863

Capitolato speciale d'oneri

Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano – Polo Territoriale di Piacenza e Polo Territoriale di Cremona.

Area Gestione Infrastrutture e Servizi
Servizio Gare e Acquisti Servizi e Forniture

DEFINIZIONI	4
Art. 1 - Oggetto della concessione.....	4
Art. 2 - Durata della concessione ed ammontare del contratto.....	7
Art. 3 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali e periodi di apertura/chiusura... 8	
Tipologia dei servizi erogati.....	8
Orari minimi di apertura	8
Art. 4 – Criteri ambientali minimi (GPP Ristorazione).....	9
Produzione degli alimenti e delle bevande	9
Requisiti dei prodotti in carta-tessuto	11
Consumi energetici	11
Pulizie dei locali	11
Gestione dei rifiuti.....	11
Informazione agli utenti	11
Art. 5 - Filiera di rifornimento delle derrate.....	11
Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio	12
Menù per celiaci e intolleranze da nickel	12
Caratteristiche delle derrate alimentari.....	13
Igiene della produzione e conservazione delle derrate	13
Tecnologie di manipolazione e cottura.....	13
Condimenti.....	13
Divieto di riciclo.....	14
Indumenti da lavoro ed igiene del personale.....	14
Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti.....	14
Art. 7 - Personale addetto al servizio	15
Art. 8 - Formazione del personale	15
Art. 9 - Oneri ed obblighi dell'affidatario relativi al personale.....	16
Art. 10 - Continuità nel servizio.....	17
Art. 11 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro	18
Autocontrollo di qualità dei servizi erogati	18
Diritto di controllo da parte della Concedente	18
Metodologia dei controlli	19
Contenuti dei controlli.....	19
Valutazione della Qualità del servizio	20
Art. 12 - Arredi e attrezzature	20
Art. 13 – Norme generali per l’allestimento e arredo in caso di ammodernamento degli attuali locali	21
Art. 14 – Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature.....	22
Manutenzione ordinaria	22
Manutenzione straordinaria	22
Art. 15 – Canone e spese per l’esercizio	22
Art. 16 – Reportistica.....	23
Bilancio annuale e relazione tecnico-economica	23
Art. 17 - Prezzi al pubblico	23
Art. 18 - Revisione prezzi	25
Art. 19 - Pagamenti e fatturazione.....	25
Art. 20 - Pulizia dei locali.....	25
Art. 21 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione	26

Art. 22 - Gestione dei rifiuti.....	26
Art. 23 - Riconsegna degli spazi al termine del periodo di concessione.....	26
Art. 24 - Responsabilità dell'affidatario e Assicurazioni obbligatorie	27
Art. 25 - Proibizioni diverse	28
Art. 26 - Obblighi	28
Art. 27 - Cauzione definitiva.....	29
Art. 28 - Sicurezza	29
Art. 29 - Rappresentanza dell'affidatario – il referente.....	29
Art. 30 - Direttore del servizio	30
Art. 31 - Responsabile dell'esatta esecuzione del contratto	30
Art. 32 - Penali.....	30
Art. 33 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto	32
Art. 34 - Recesso	34
Art. 35- Clausola Hardship.....	34
Art. 36 - Divieto di cessione del contratto e subappalto	34
Art. 37 - Spese inerenti al contratto.....	34
Art. 37 - Trattamento dati.....	34
Art. 38 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici	35
Art. 39 – Normativa anticorruzione.....	35
Art. 40 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	36
Art. 41 - Riservatezza.....	36
Art. 42 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano	37
Art. 43 - Foro Competente	37
Art. 44 – Norme applicabili	37
Art. 45 - Manutenzione del Contratto.....	37

DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente capitolato speciale e in tutti gli atti di gara si intende per:

- **“Stazione appaltante”, “Concedente”, “Amministrazione”**: l'Ente che indice la gara ovvero il Politecnico di Milano.
- **“Concessionario”, “Affidatario”, “Ditta”, o “Impresa”**: l'operatore economico concessionaria del servizio.
- **“Polo”**: il Polo territoriale di Piacenza (Lotto 1) e di Cremona (Lotto 2) del Politecnico di Milano.
- **“AGIS”**: l'Area Gestione Infrastrutture e Servizi del Politecnico di Milano.
- **Layout dei locali**: si intende la progettazione/arredamento dei locali con la definizione dei posti a sedere, della disposizione delle diverse aree funzionali (zona caffetteria, zona panini, zona caldi, ecc...) e delle attrezzature.
- **“Periodi di attività didattica dell'Ateneo”**: periodi definiti annualmente sulla base del calendario accademico di maggiore presenza di studenti e docenti. Indicativamente si possono considerare 43 settimane all'anno nei periodi da metà settembre a gennaio e da marzo a giugno.
- **Criteri ambientali minimi**: criteri definiti dal Ministero dell'Ambiente con decreto interministeriale del 11 aprile 2011 **“Ristorazione collettiva e derrate alimentari”**. Tali criteri ambientali vengono definiti minimi poiché elementi di base per poter qualificare come verdi le procedure d'acquisto.
- **Prodotto biologico**: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni.
- **Prodotto alimentare, alimento o derrata alimentare**: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da persone.

Art. 1 - Oggetto della concessione

Il Politecnico di Milano intende affidare in concessione di servizi, ai sensi dell'Art. 3 lettera vv del D.Lgs 50/2016, l'esercizio del servizio di self-service e bar, presso le sedi del Politecnico di Milano, da destinarsi prevalentemente agli studenti e al personale afferente.

Lotto 1 - Self service e Bar “Caserma Neve” – Polo Territoriale di Piacenza

Lotto 2 - Self service e Bar “Campus Sesto” - Polo Territoriale di Cremona

LOTTO 1 – POLO TERRITORIALE DI PIACENZA

Il servizio ha per oggetto la gestione del Self service e Bar “Caserma Neve” in cui sono presenti i seguenti locali

- Locale cucina
- Sale bar e pranzo
- Bagni
- Deposito
- Spogliatoio e servizi igienici del personale

- Area allestita per esterno

A titolo puramente indicativo vengono elencati di seguito i potenziali utenti che gravitano nella struttura Universitaria del Politecnico di Milano sede decentrata di Piacenza sono:

- circa 1.000 studenti
- circa 300 docenti
- circa 15 personale tecnico amministrativo

I periodi di maggiore e minore affluenza, indicativamente, sono:

- seconda metà di settembre-gennaio / marzo-giugno: maggior affluenza
- febbraio/luglio-agosto e prima metà di settembre: affluenza ridotta

I giorni, indicativi, di possibile apertura sono 215gg/anno.

I dati sopra indicati non rappresentano in alcun modo un dato vincolante ai fini dell'effettivo bacino di utenza. Non si dispone di dati storici relativi al servizio di ristorazione.

Sono presenti, all'interno del Polo Territoriale di Piacenza, distributori automatici per l'erogazione di bevande calde, snack e acqua/bibite, nonché apparecchiature a disposizione degli studenti e di tutto il personale per riscaldare gli alimenti.

LOTTO 2 – POLO TERRITORIALE DI CREMONA

Il servizio ha per oggetto la gestione del Self service e Bar “Campus Sesto” in cui sono presenti i seguenti locali

- Locale cucina
- Sale bar e pranzo
- Bagni
- Deposito
- Spogliatoio e servizi igienici del personale
- Area allestita per esterno

A titolo puramente indicativo vengono elencati di seguito i potenziali utenti che gravitano nella struttura Universitaria del Politecnico di Milano sede decentrata di Cremona sono:

- circa 350 studenti
- circa 50 docenti
- circa 10 personale tecnico amministrativo

I periodi di maggiore e minore affluenza, indicativamente, sono:

- seconda metà di settembre-gennaio / marzo-giugno: maggior affluenza

- febbraio/luglio-agosto e prima metà di settembre: affluenza ridotta

I giorni indicativi di possibile apertura sono circa 215gg/anno.

I dati sopra indicati non rappresentano in alcun modo un dato vincolante ai fini dell'effettivo bacino di utenza. Non si dispone di dati storici relativi al servizio di ristorazione.

Sono presenti, all'interno del Polo Territoriale di Cremona, distributori automatici per l'erogazione di bevande calde, snack e acqua/bibite, nonché apparecchiature a disposizione degli studenti e di tutto il personale per riscaldare gli alimenti.

ENTRAMBI I LOTTI

Le planimetrie dei locali di esecuzione del servizio oggetto di concessione sono riportate negli Allegati relativi ai singoli lotti (Allegato G1 lotto 1 – Allegato G2 lotto2).

Il Politecnico di Milano consegnerà la struttura completa di arredi ed attrezzature (Allegato I1 Lotto 1 – Allegato I2 Lotto 2). Durante la durata della concessione, ogni sostituzione di arredi ed attrezzature, dovuta a normale usura, sarà a totale carico del Politecnico di Milano che ne rimarrà proprietario a conclusione del contratto.

Le comunicazioni tra Concessionario e Concedente dovranno avvenire in forma scritta contattando il Direttore dell'Esecuzione del contratto per i rispettivi Lotti.

Eventuali danneggiamenti per uso improprio rimarranno a carico del Concessionario fino al costo di sostituzione ove non sia possibile o conveniente la riparazione.

La concessione in oggetto non prevede l'effettuazione di investimenti da parte del concessionario: non potrà dunque essere vantato da parte del concessionario alcun valore residuo dell'investimento non ammortizzato al termine della concessione.

È altresì facoltà dell'aggiudicatario prevedere, con spese a proprio carico, l'ammodernamento parziale o totale dei locali e/o la ri-progettazione del layout attraverso l'acquisto di nuovi arredi e/o attrezzature necessarie all'erogazione del servizio.

Non sarà possibile apportare alcuna modifica "strutturale" ai locali (in modo particolare per il Lotto 1 in quanto l'edificio in cui sono presenti i locali oggetto di concessione è considerato di rilevanza storico/artistica); eventuali ipotesi di intervento dovranno essere presentate preventivamente ad AGIS che ne valuterà, congiuntamente agli uffici sopra indicati per lotto di afferenza, la fattibilità.

Le superfici indicate nel presente capitolato e suoi allegati andranno verificate dal concessionario direttamente in loco per essere considerate valide a livello esecutivo (nel caso si proceda ad una riprogettazione del layout dei locali).

L'eventuale sopralluogo sarà possibile previa comunicazione mail con:

LOTTO 1 – POLO TERRITORIALE DI PIACENZA

Dott.ssa Valentina Armani
mail: valentina.armani@polimi.it

LOTTO 2 – POLO TERRITORIALE DI CREMONA

Ing. Fabrizio Bragantini
mail: fabrizio.bragantini@polimi.it

Al termine della durata della concessione, o in caso di recesso anticipato dal contratto da parte del Concessionario, gli arredi e le attrezzature acquistate dal Concessionario durante il periodo di durata della concessione rimarranno di proprietà del Concessionario il quale dovrà effettuare la completa rimozione.

Non potrà essere vantato da parte del Concessionario alcun valore residuo dell'investimento non ammortizzato, né alcun valore per avviamento o rimborso spese, al termine della concessione per naturale scadenza o in caso di recesso anticipato dal contratto da parte del concessionario.

Scaduto il termine della concessione, il Politecnico di Milano effettuerà la rimozione dei suddetti arredi e/o attrezzature imputando le spese sostenute, unitamente a quelle di magazzinaggio, direttamente al Concessionario.

Gli spazi affidati dal Concedente al Concessionario devono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione rilasciata per iscritto dal Politecnico di Milano. Il concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

L'Affidatario si impegna a effettuare i servizi sopra indicati con propria organizzazione di mezzi e personale e con gestione a proprio rischio secondo i termini e le condizioni previste dal presente Capitolato Speciale d'Oneri.

Art. 2 - Durata della concessione ed ammontare del contratto

La Concessione ha durata di 6 anni, a decorrere dalla consegna dei locali.

Il Concedente si riserva la facoltà di prorogare a propria discrezione il contratto, nei limiti previsti dalla normativa vigente e alle stesse condizioni indicate in offerta, per un periodo di anni 3.

Il periodo contrattuale complessivo, comprese tutte le eventuali proroghe, non potrà essere superiore ad anni 9.

Il Concedente comunicherà al Concessionario, almeno 90 giorni prima della scadenza, la propria volontà di prorogare il contratto.

LOTTO 1 – POLO TERRITORIALE DI PIACENZA

Il canone annuale è fissato in 8.000,00 € + IVA.

Il valore della gara, calcolato sulla base dei potenziali ricavi del servizio, presunti e non garantiti, per l'intera durata del contratto comprensivo di eventuali proroghe, è pari ad € 967.500,00 ovvero a circa € 107.500 annui.

Tale stima è stata effettuata sulla base di un incasso medio giornaliero stimato in € 500,00 per complessivi 215 giorni c.a. di esercizio annuali.

LOTTO 2 - POLO TERRITORIALE DI CREMONA

Il canone annuale è fissato in 1.000,00 € + IVA.

Il valore della gara, calcolato sulla base dei potenziali ricavi del servizio, presunti e non garantiti, per l'intera durata del contratto comprensivo di eventuali proroghe, è pari ad € 580.500,00 ovvero a circa € 64.500 annui.

Tale stima è stata effettuata sulla base di un incasso medio giornaliero stimato in € 300,00 per complessivi 215 giorni c.a. di esercizio annuali.

Il valore indicato per singolo lotto rappresenta una stima e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dal Politecnico di Milano.

Qualsiasi costo o investimento sostenuto dal concessionario per l'esecuzione dell'appalto dovrà essere considerato ammortizzato nella durata di 6 anni; nulla sarà dovuto al Concessionario in caso di attivazione o meno della proroga prevista.

Art. 3 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali e periodi di apertura/chiusura

Tipologia dei servizi erogati

Presso il locale dovranno essere erogati i seguenti servizi:

- Servizio colazione: caffetteria, brioches, spremute, succhi di frutta, torte a fette
- Preparazione di panini, piadine, toast, tramezzini, focacce
- Preparazione di insalate e insalatone fresche
- Vendita di gelati confezionati
- Vendita di dessert, frutta e yogurt
- Preparazione di macedonie di frutta e spremute fresche
- Vendita di caramelle e altri prodotti dolci e salati da banco
- Vendita di bibite in lattina e in bottiglia

Durante i periodi di attività didattica dovranno inoltre essere proposti: primi, secondi e contorni/patatine fritte.

Orari minimi di apertura

Durante i periodi di attività didattica dell'Ateneo il locale dovrà essere aperto al pubblico almeno:

LOTTO 1 – POLO TERRITORIALE DI PIACENZA

- **dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 16,00**

LOTTO 2 – POLO TERRITORIALE DI CREMONA

- **dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 16,00**

Il locale dovrà rimanere chiuso durante i periodi di chiusura dei singoli Poli Territoriali (indicativamente una settimana nel periodo di agosto e due settimane nel periodo Natalizio più eventuali ponti che verranno indicati annualmente).

Rimane la possibilità del Concessionario di decidere orari più ampi di quelli minimi obbligatori con preavviso, di almeno tre giorni lavorativi, al Politecnico di Milano.

Dietro congruo preavviso il Concedente si riserva la facoltà, per non più di 30 giorni all'anno, di chiedere che il servizio venga assicurato in occasione di particolari manifestazioni, anche in giorni festivi o al sabato ed oltre agli orari previsti.

Il Politecnico di Milano si riserva inoltre la facoltà, per non più di 5 giorni all'anno, di chiedere che il servizio venga sospeso, senza corresponsione di alcun indennizzo, in occasione di particolari eventi, manifestazioni o per necessità manutentive e logistiche.

L'eventuale chiusura temporanea della sede per ragioni indipendenti dal Politecnico di Milano, determinata da forza maggiore o da gravi motivi di ordine pubblico, non potrà dare luogo alla corresponsione di alcun indennizzo da parte dell'Ente al gestore.

Art. 4 – Criteri ambientali minimi (GPP Ristorazione)

Il presente appalto si connota secondo i principi di tutela ambientale secondo quanto indicato dagli Art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, in attuazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione. I criteri ambientali minimi adottati nel presente capitolato sono stati definiti dal Ministero dell'Ambiente con decreto interministeriale del 11 aprile 2011 "**Ristorazione collettiva e derrate alimentari**".

Il Concessionario deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

In modo particolare:

Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta,*

pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, 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.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante¹. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *Carne* deve provenire,
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, 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.
- *Pesce* deve provenire,
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti)².Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all’utenza e al contesto, prevedendo l’utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

¹ Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un “calendario di stagionalità” dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione.

² Nella prossima versione del presente documento la percentuale del 20% sarà elevata al 40%, previo positivo riscontro di mercato.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-cartta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-cartta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Consumi energetici (in particolare la seguente prescrizione è da applicarsi su apparecchiature acquistate durante tutto l'arco di durata del contratto)

Il Concessionario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Art. 5 - Filiera di rifornimento delle derrate

La filiera di rifornimento delle derrate alimentari deve essere certificata e stabile nel tempo.

La Concessionaria si impegna a comunicare al Politecnico di Milano, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

Capitolato speciale d'oneri - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione del Politecnico di Milano – Polo territoriale di Piacenza e Polo territoriale di Cremona

Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio

Il Concessionario dovrà garantire, anche secondo quanto previsto dagli artt. 34 e 144 del D.Lgs n 50/2016, la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, almeno dei seguenti prodotti alimentari, che sono da intendersi come servizio minimo inderogabile:

- caffè di prima scelta, con marchio di torrefazione nota
- caffè d'orzo, caffè decaffeinato, thè, camomilla, latte intero a lunga conservazione
- brioches confezionate e surgelate con cottura in apposito fornello
- bibite in lattina (di marche note);
- panini, piadine, sandwiches toast;
- pasticceria, ciocolate, caramelle, biscotteria e dolci vari;
- patatine confezionate;
- pizza, focacce e prodotti simili;
- gelati preconfezionati;
- acque minerali;

Nei periodi di attività didattica dell'Ateneo, dovrà essere garantita quotidianamente l'offerta di Primi piatti – secondi piatti e contorni.

I primi piatti potranno essere, nel rispetto di quanto offerto in progetto tecnico dall'operatore economico:

- prodotti congelati da riscaldare in forno
- refrigerati in atmosfera modificata
- prodotti freschi provenienti da centri di cottura

I secondi piatti potranno essere piatti freddi quali ad esempio: piatto di bresaola, rostbeef, carpaccio, vitello tonnato, caprese, formaggi, ecc...

Insalate – insalatone, che potranno essere, nel rispetto di quanto offerto in progetto tecnico dall'operatore economico:

- insalatone già pronte composte da insalata ed un minimo di 4 ingredienti ulteriori
- insalate base con possibilità comporre l'insalatona al momento con una gamma di ingredienti aggiuntivi

Le grammature minime sono specificate nell'Allegato H.

Menù per celiaci e intolleranze da nickel

La Ditta dovrà garantire, su specifica richiesta dell'utente interessato, la fornitura di pasti ad hoc per celiaci e per intolleranze da nickel, eventualmente preparati presso centri cottura esterni appositamente attrezzati, oppure surgelati.

Il Concessionario si impegna a predisporre un menù specifico per celiaci e per intolleranze da nickel.

I prodotti utilizzati dovranno essere specifici per la patologia celiaca e scelti tra i prodotti presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle prescrizioni del Capitolato.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs.n.109/92, D.Lgs.n.69 del 25/02/2000 e D.Lgs.n.259 del 10/08/2000 e successive modifiche).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al concedente le schede tecniche e le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità (D.Lgs.n.155/97).

È tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici come da normativa vigente.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del concedente, il gusto degli utenti, il concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto di equivalente valore economico e nutrizionale da concordare tra le parti.

Igiene della produzione e conservazione delle derrate

La produzione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico della Ditta.

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (GMP) e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico della Ditta.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

Tecnologie di manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere compiute nel pieno rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

La concessionaria deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Condimenti

I primi piatti dovranno essere conditi al momento della somministrazione.

Per il condimento dei primi piatti dovranno essere utilizzati esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano (tranne che nel caso di preparazione di prodotti a tipicità regionale).

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge n.125/1954 e D.P.R. 667/55 e s.m.i., ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal concedente.

Per i condimenti a crudo delle verdure, delle pietanze cotte alla griglia si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva di origine italiana.

Nel caso in cui la ditta intenda utilizzare, presso i locali bar/ristoro condimenti confezionati in monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

Presso i locali devono sempre essere disponibili olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie e stuzzicadenti confezionati singolarmente, tovaglioli e tovagliette monouso.

Inoltre la ditta dovrà provvedere affinché durante il servizio gli accessori per il condimento siano sempre puliti e riforniti.

Divieto di riciclo

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo, anche se i cibi provengono da un centro di cottura esterno.

Per riciclo si intende l'utilizzo tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura. È vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

Indumenti da lavoro ed igiene del personale

Il concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione, indumenti da lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome della ditta ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

Il personale deve avere scrupolosa cura dell'igiene personale, portare copricapo con capelli raccolti all'interno, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare gioielli anelli o bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La distribuzione dei pasti agli utenti deve avvenire mediante il sistema self-service ad eccezione degli utenti portatori di handicap e per i pasti speciali richiesti dalla Cedente, per i quali il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale del concessionario. Tale personale deve avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

La Concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nei seguenti orari: dalle ore 11.30 alle ore 14.00

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

Lo sgombero dei vassoi o delle stoviglie usa e getta avviene a cura degli utenti; qualora questi non provvedessero dovrà essere fatto a cura del personale. A tal fine, la concessionaria, deve fare in modo che siano sempre disponibili e presenti nelle sale di refettorio, attrezzature in cui i commensali depositeranno i vassoi.

La Concessionaria dovrà inoltre provvedere a mantenere liberi e puliti i contenitori per rifiuti utilizzati per lo svuotamento dei vassoi.

Dovrà essere previsto il servizio di take away: qualora richiesto dal cliente, le consumazioni dovranno essere servite con idonei contenitori chiudibili a perdere e sacchetti per il trasporto dei cibi fuori dal locale.

La Concessionaria inoltre a fine servizio dovrà avere cura della pulizia dei locali e della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 7 - Personale addetto al servizio

Il servizio dovrà essere svolto da personale dotato di apposito tesserino di riconoscimento, da utilizzare sempre durante il servizio, allo scopo di consentirne l'identificazione da parte del pubblico e del personale universitario.

Il personale in contatto diretto con il pubblico, **dovrà essere dotato di divisa riconoscibile fornita dall'azienda e concordata con il Politecnico di Milano.**

Tutto il personale dovrà essere dotato di idoneo abbigliamento da lavoro, correttamente indossato per tutta la durata del servizio, specifico per le diverse mansioni svolte.

L'abbigliamento e i DPI del personale addetto sono a carico dell'affidatario.

Per provvedere al servizio l'Affidatario si avvarrà di proprio personale, regolarmente assunto o contrattualizzato, od eventualmente socio nel caso in cui l'Affidatario sia una Società cooperativa di produzione e lavoro, convenientemente esperto e formato, operante sotto la responsabilità esclusiva dell'Affidatario medesimo.

Tale personale deve essere, inoltre, adeguato per numero e qualificazione professionale alle esigenze del Politecnico di Milano, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, e dovrà astenersi dal manomettere e prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza ovunque posti, asportare o manomettere beni e attrezzature. Il Politecnico ha facoltà di chiedere la sostituzione, da effettuarsi entro 15 giorni, delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

L'Affidatario è tenuto a curare che il personale adibito al presente servizio mantenga un comportamento corretto e cordiale ed una adeguata professionalità.

Su richiesta del Politecnico di Milano, il concessionario dovrà trasmettere la lista aggiornata dell'organico in servizio presso l'appalto.

Art. 8 - Formazione del personale

Tutto il personale addetto al servizio, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Politecnico, la concessionaria dovrà programmare lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento per tutto il personale che sarà impiegato nell'esecuzione dell'appalto:

Il Politecnico di Milano si riserva di verificare la presenza di queste competenze per tutti gli operatori e di concordare insieme all'azienda il piano di formazione per il raggiungimento dei requisiti richiesti per tutto il personale adibito al servizio.

Il Politecnico dovrà essere informato sul piano di formazione previsto e sul calendario di svolgimento.

Art. 9 - Oneri ed obblighi dell'affidatario relativi al personale

L'affidatario deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, l'affidatario dovrà comunicare al Politecnico l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), dei numeri di posizione INPS e INAIL, nonché del nominativo del responsabile del Servizio di prevenzione e protezione e del Medico Competente.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Politecnico entro 5 giorni.

L'Affidatario ha l'onere di possedere od ottenere, prima dell'avvio del servizio, le eventuali licenze o autorizzazioni necessarie per lo svolgimento del presente servizio, che dovrà esibire ad ogni richiesta del Politecnico di Milano, in originale o copia autentica.

Analogamente l'Affidatario dovrà portare tempestivamente a conoscenza del Politecnico il verificarsi delle seguenti situazioni: revoca, decadenza o annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni di legge abilitanti lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto rilasciate dalle competenti autorità amministrative. In caso di inosservanza di tale obbligo, l'Università si riserva la facoltà di risolvere l'affidamento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., e di chiedere all'Affidatario il risarcimento di ogni danno e spesa a ciò conseguente.

Tutti gli oneri relativi alle retribuzioni sono a carico della Ditta, compensi, sicurezza e prevenzione, previdenza ed assicurazione dei propri dipendenti e collaboratori, impiegati nell'esecuzione del presente appalto.

L'Affidatario si impegna, nei confronti della totalità del personale posto alle sue dirette dipendenze ed impiegato nell'esecuzione del servizio, oggetto del presente appalto, a rispettare le disposizioni in tema di sicurezza e condizioni di lavoro.

In particolare, nell'organizzazione del servizio la Ditta dovrà garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Decreto Legislativo 8 aprile 2003, n. 66 "Attuazione delle direttive 93/104/CE e 2000/34/CE concernenti taluni aspetti dell'organizzazione dell'orario di lavoro".

L'impresa, anche nel caso in cui non sia aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro delle imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multi servizi, dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, nonché di quelle antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Tutti i lavoratori suddetti devono essere assicurati presso l'INAIL contro gli infortuni sul lavoro e presso l'INPS per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali.

Art. 10 - Continuità nel servizio

Il Concessionario si obbliga a provvedere al servizio di cui al presente Capitolato senza interruzione per qualsiasi circostanza, salvo scioperi o causa di forza maggiore. Eventuali sospensioni del servizio devono essere comunicate tempestivamente al Concedente, il quale si riserva di accertarle.

In caso di sciopero del personale addetto o in presenza di altre cause di forza maggiore, l'affidatario si impegna a darne comunicazione immediata al Politecnico di Milano, e si impegna comunque ad assicurare un servizio minimo d'emergenza, da concordare di volta in volta.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione, il Concedente potrà sostituire il Concessionario per l'esercizio del servizio, ponendo a suo carico le penali previste dal presente Capitolato.

Sono consentite interruzioni parziali o temporanee del servizio nei seguenti casi:

- a) Sospensione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario.
- b) Sospensione temporanea del servizio per guasti: sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio.
- c) Sospensione temporanea del servizio su istanza del Concedente: il Concedente potrà richiedere la sospensione temporanea del servizio comunicando la data all'Impresa con un preavviso di 48 ore.
- d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

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 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.

Art. 11 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro

Autocontrollo di qualità dei servizi erogati

La Concessionaria dovrà organizzare con frequenza mensile verifiche a campione per l'autocontrollo della qualità dei servizi, invitando i referenti del Politecnico ad assistere, inviando documentazione relativa ai controlli effettuati ed ai relativi esiti.

I parametri indicativi della qualità del servizio da monitorare durante le verifiche saranno concordati tra la Concessionaria e l'Amministrazione.

La Concessionaria dovrà fornire su richiesta dell'Amministrazione dettagliati report quantitativi relativi ai servizi erogati.

Diritto di controllo da parte della Concedente

E' facoltà della Concedente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Concessionaria alle prescrizioni del presente Capitolato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, la Concedente potrà procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- la pulizia degli ambienti;
- il rispetto dei menù e delle grammature;
- le date di scadenza dei prodotti;
- le bolle e le fatture di consegna prodotti;
- i prodotti in magazzino;
- il controllo degli incassi e la verifica del registro corrispettivi.

La Concedente potrà effettuare i controlli di cui sopra anche a mezzo di organismi o aziende all'uopo incaricati.

Qualora i prodotti utilizzati dalla Concessionaria non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente Capitolato, le spese relative agli esami effettuati saranno a carico della Concessionaria stessa, fatta salva la facoltà per la Concedente di applicare le penali previste.

La Concessionaria dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dal Politecnico di Milano in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti. La Concessionaria si impegna a tenere a disposizione presso ogni locale appositi indumenti da fornire agli incaricati del Politecnico di Milano per consentire l'accesso alle zone di preparazione dei pasti.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso in cui il Direttore del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, la Cedente effettuerà ugualmente i controlli e la Concessionaria non potrà contestarne le risultanze.

Metodologia dei controlli

Gli incaricati dalla Cedente eseguiranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio, analisi dei documenti (bolle di consegna, fatture, registri) e ispezione dei magazzini e delle cucine. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Concedente per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale della Concessionaria non dovrà interferire sulle procedure di controllo. La Concessionaria deve mettere a disposizione degli incaricati del Politecnico, per i controlli di conformità: il piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate ed ogni altra documentazione correlata, le bolle di consegna dei materiali e relative fatture.

Contenuti dei controlli

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

Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, di detersivi e di quant'altro necessario a verificare la corrispondenza ai dati contenuti nel presente Capitolato e alle norme di legge.

A titolo esplicativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo :

- L'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto al presente Capitolato;
- Le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- Il rispetto dell'erogazione dei pasti;
- La temperatura dei pasti al momento della distribuzione;
- La corretta applicazione del Piano di Autocontrollo igienico (D.Lgs.155/1997);
- La conformità dei prodotti, alimentari e non, durante tutto il ciclo di produzione;
- Le modalità di presentazione delle portate;
- Le condizioni dei locali presentati al servizio;
- Lo stato di manutenzione dei locali, macchinari e attrezzature, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato;
- Il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 ex D.Lgs 626/94);
- Il rispetto degli obblighi relativi alla gestione dei rifiuti (D.Lgs 152/2006 parte quarta);
- Il rispetto dei requisiti minimi ambientali di cui all'art.4
- Il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- Il grado di frequenza nella variazione dei prodotti somministrati;
- La corretta e completa emissione di ricevute fiscali alla clientela.

Valutazione della Qualità del servizio

Il controllo dell'esatto adempimento delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato nonché della qualità dei prodotti posti in vendita saranno effettuati dal Responsabile dell'esatta esecuzione del Contratto (DEC) o suo delegato.

Il Concessionario dovrà attivare strumenti per la raccolta delle segnalazioni da parte degli utenti e modalità di gestione degli eventuali reclami secondo quanto previsto dalla UNI 10002:2006.

Annualmente, entro il mese di febbraio, il Concessionario invierà al Politecnico un'analisi delle segnalazioni ricevute.

Il DEC, dopo aver verificato la fondatezza di eventuali reclami o l'inadempimento di eventuali obblighi da parte del Concessionario, provvederà a comunicare per iscritto a quest'ultimo le relative contestazioni per i successivi provvedimenti da adottare.

Il Concessionario si obbliga a mantenere il locale in perfette condizioni di igiene, di pulizia e di decoro, nel pieno rispetto delle normative vigenti e a fornire generi della migliore qualità.

La preparazione, il trasporto, la manipolazione e la somministrazione di prodotti alimentari e bevande devono essere effettuati salvaguardando le norme igieniche (L. 30 aprile 1962 n. 283; DPR 26 marzo 1980 n. 327, d.lgs. 3 marzo 1993, n. 123; d.lgs. 26 maggio 1997, n. 155).

Il Concessionario si impegna ad attenersi alle ulteriori disposizioni di carattere igienico/sanitario eventualmente fornite dal Politecnico a tutela della salute degli studenti universitari.

Nei locali destinati al servizio e delle zone limitrofe il Concessionario dovrà mettere in atto tutti gli accorgimenti utili ad evitare i rumori molesti e la diffusione di odori.

Eventuali contestazioni da parte delle autorità competenti dovranno essere affrontate direttamente dal Concessionario che a tale scopo si configura come titolare dell'attività.

Art. 12 - Arredi e attrezzature

Il Politecnico di Milano consegnerà i locali comprensivi di arredi ed attrezzature (Allegato I). Qualora le attrezzature mobili fornite dal Politecnico di Milano non risultino idonee ad un corretto svolgimento del servizio, il Concessionario, durante tutto il periodo di durata dell'appalto, dovrà integrare tali attrezzature a proprio carico.

Il Concessionario dovrà curare la manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse e mobili.

Durante la durata della concessione, ogni necessaria sostituzione di arredi ed attrezzature, sarà a totale carico del concessionario

Il Concessionario dovrà riconsegnare al Politecnico di Milano il bene/ i beni oggetto di sostituzione, in caso contrario dovrà rimborsarne il valore al Politecnico di Milano.

Il Concessionario resterà proprietario dei beni sostituiti a proprie spese, anche al termine della concessione, e dovrà rimuoverli.

Art. 13 – Norme generali per l’allestimento e arredo in caso di ammodernamento degli attuali locali

La Concessionaria potrà, in ogni momento durante la durata del contratto, proporre eventuali modifiche o integrazioni alle attrezzature, agli arredi ed al layout dei locali, che intenda realizzare senza oneri per il Politecnico di Milano.

Il concessionario nella progettazione/ammodernamento dei locali dovrà tenere conto di tutte le normative vigenti in materia di edilizia, di sicurezza ed igienico-sanitarie.

Per il Lotto 1 non sarà in alcun modo possibile apportare modifiche alla “struttura” dei locali il cui edificio rappresenta un bene storico-architettonico vincolato.

In particolare sarà onere e responsabilità del concessionario, nell’ambito degli spazi concessi per lo svolgimento del servizio, progettare il layout in modo da garantire il rispetto di tutte le norme vigenti nonché le esigenze operative del servizio, ad esempio prevedendo spazi per magazzino, spogliatoio, servizi igienici riservati ai dipendenti, ecc...

Le eventuali modifiche dovranno essere ammortizzate dalla Concessionaria entro il periodo contrattuale residuo al momento dell’investimento, senza considerare eventuali proroghe, ed in ogni caso nulla sarà dovuto neppure alla fine del periodo contrattuale.

Prima dell’installazione dovrà essere presentato ad AGIS, ed ai rispettivi uffici di riferimento per lotto di interesse, il progetto definitivo degli arredi e delle attrezzature per approvazione, che sarà valutato sulla base della normativa vigente e del decoro dei locali.

Fatto salvo quanto previsto nelle altre parti del presente Capitolato, la scelta dei colori, delle decorazioni e simili è da intendersi sempre concordata con il concedente. A tal fine il Concessionario dovrà presentare, prima dell’installazione e/o posa, un campione dei materiali individuati, per verificarne la rispondenza estetico-funzionale, nonché architettonica, all’edificio.

Tutti i materiali e apparecchiature installate dovranno essere corredati dalle certificazioni e/o omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore (UNI, CEI, DIN ecc..) pertanto sarà cura del Concessionario predisporre un fascicolo con la raccolta di tutte le schede tecniche dei materiali installati e le relative certificazioni; il fascicolo andrà conservato in loco e aggiornato.

Il bar dispone di uno spazio all’aperto (sia per il lotto 1 che per il lotto 2); è facoltà del Concessionario attrezzare l’area con tavolini, sedie e coperture (es. ombrelloni).

È consentito, previa approvazione di AGIS e del rispettivo ufficio di competenza del Polo territoriale a cui si riferisce il lotto, l’utilizzo di arredi sponsorizzati.

Prima dell’installazione dovrà essere presentato ad AGIS e al rispettivo ufficio di competenza del Polo territoriale a cui si riferisce il lotto un progetto dettagliato degli arredi esterni per approvazione che dovrà rispettare il decoro dell’Università.

Per quanto concerne il Lotto 1 – Polo Territoriale di Piacenza, sarà altresì possibile attrezzare l’area di pertinenza esterna del bar prospiciente il giardino interno del chiostro con alcuni tavolini e sedie senza che questi ostacolino in alcun modo il passaggio delle persone.

Tali aree saranno utilizzate durante l'orario del pranzo (dalle 12 alle 14) come posti a sedere esterni a servizio del bar, mentre durante il resto della giornata rimarrà a disposizione degli studenti come spazio studio.

Art. 14 – Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature

Manutenzione ordinaria

Il Concessionario deve provvedere alla pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi.

Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro denominato “Registro delle Manutenzioni” da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili.

Il piano di manutenzione dovrà essere mantenuto a disposizione e consegnato su richiesta al Politecnico di Milano in qualsiasi momento.

Manutenzione straordinaria.

Le attività di manutenzione straordinaria relativa agli immobili è di competenza del Politecnico di Milano.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature di proprietà del Politecnico di Milano è a carico del Politecnico di Milano, salvo i casi di danneggiamento non dovuto a normale usura.

Art. 15 – Canone e spese per l'esercizio

Il canone annuo per la concessione dei servizi oggetto del presente capitolato è **pari a:**

LOTTO 1 – POLO TERRITORIALE DI PIACENZA

Il canone annuale è fissato in 8.000,00 € + IVA.

LOTTO 2 – POLO TERRITORIALE DI CREMONA

Il canone annuale è fissato in 1.000,00 € + IVA.

L'importo del canone non sarà oggetto di rilancio in sede di offerta economica.

Sono a carico del Concessionario le tasse e le imposte di esercizio (TARES inclusa), le spese inerenti l'esercizio, nonché le spese relative ai consumi.

In particolare:

- energia elettrica (contatore autonomo)
- gestione dei rifiuti

Sono invece gestiti con impianti di Ateneo e si intendono inclusi nel canone di concessione:

- acqua

- riscaldamento
- raffrescamento dei locali ove presente

Per il Lotto 2 – Polo Territoriale di Cremona l’utenza a carico del Concessionario comprende anche il gas metano uso cottura ed acqua calda sanitaria

Sono inoltre a carico del Concessionario le procedure igienico sanitarie previste per legge per i locali che erogano servizi di somministrazione e preparazione di cibi e bevande.

Art. 16 – Reportistica

Bilancio annuale e relazione tecnico-economica

L’Impresa dovrà presentare annualmente un bilancio d’esercizio della commessa accompagnata da una relazione tecnico - economica sul servizio erogato, con particolare riferimento alle voci di costo e di ricavo ed alle attrezzature dell’Impresa medesima, non rientranti nell’inventario dei beni messe a disposizione per espletamento del servizio, oltre ad una proposta finale di miglioramento complessivo del servizio.

La mancata presentazione della presente documentazione entro la fine del mese di febbraio di ogni anno comporterà una penale di € 5.000,00.

Il Report dovrà essere inviato tramite PEC all’indirizzo pecateneo@cert.polimi.it o altro indirizzo eventualmente comunicato e dovrà essere presentato in entrambi i seguenti formati elettronici, identici per contenuto:

- formato PDF non modificabile
- formato Excel rielaborabile

Art. 17 - Prezzi al pubblico

I prezzi da praticare al pubblico saranno fissati sulla base del rilancio competitivo definito in sede di gara e avranno validità per l’intera durata del contratto.

I prezzi dei generi di consumo dovranno essere esposti al pubblico con apposito quadro e in posizione facilmente visibile.

Eventuali reclami degli utilizzatori del servizio saranno indirizzati al Responsabile dell’esatta esecuzione del contratto che valuterà i reclami stessi.

Nella seguente tabella sono riportati i prezzi massimi oggetto di ribasso in sede di offerta economica suddivisi per macro categoria.

	Prezzo max indicato (€)
Bevande Calde/brioche	
Caffè (lungo - corto)	€ 0,70
Caffè decaffeinato, orzo, ginseng	€ 1,00
Cappuccino	€ 1,10
The al limone	€ 1,10

Latte caldo/freddo	€ 1,10
Brioche Cornetto Ripiena/liscia	€ 1,00
<u>Acqua/bevande gassate</u>	
Acqua bottiglie (50cl)	€ 0,50
Bibite in lattina (33cl.)	€ 1,50
Succo di frutta in bottiglia (20cl)	€ 1,50
Spremute fresche di arancia o pompelmo (1 bicchiere)	€ 2,50
<u>Panini/tramezzini/focacce</u>	
Focaccia farcita	€ 3,50
Toast	€ 2,00
Panino semplice solo salume o pomodoro e mozzarella	€ 2,50
Panino speciale	€ 3,50
Piadina	€ 3,50
Tramezzini	€ 2,50
<u>Insalatone - insalate</u>	
Insalatona base (insalata verde e 4 ingredienti)	€ 4,50
Base insalata verde (90g per insalate composte)	€ 3,00
Ingredienti aggiuntivi per insalata	€ 1,00
<u>Pranzo</u>	
Pasto completo (primo, secondo, contorno, pane, bottiglia acqua 50cl)	€ 6,50
Pasto completo (primo, secondo, contorno, pane, bibita analcolica in lattina 33cl)	€ 7,00
Menu Primo (primo, contorno, pane, bottiglia acqua 50cl)	€ 4,50
Menu Primo (primo, contorno, pane, bibita analcolica in lattina 33cl)	€ 5,00
Menu Secondo (secondo, contorno, pane, bottiglia acqua 50cl)	€ 5,50
Menu Secondo (secondo, contorno, pane, bibita analcolica in lattina 33cl)	€ 6,00
Primi piatti caldi	€ 3,00
Secondi piatti caldi	€ 4,00
Contorno	€ 2,00
Patatine fritte	€ 2,00
<u>Frutta - dessert</u>	
Macedonia 100gr (anche confezionata)	€ 1,50
Macedonia fresca 200gr	€ 3,00
Yogurt confezionato	€ 1,00
Torta a fette e paste frolle	€ 1,50

I prezzi riportati nella precedente tabella, come ribassati in sede di offerta economica, sono da intendersi come prezzi massimi: il Concessionario è libero di praticare prezzi inferiori. Per prodotti ulteriori e non previsti dalla tabella il Concessionario potrà fissare liberamente i prezzi, fermo restando l'obbligo di offrire tutti i prodotti previsti dalla tabella ai prezzi offerti.

Nel prezzo del pasto si ritiene automaticamente compreso anche l'eventuale costo del trasporto e del materiale a perdere (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta, tovaglette per tavoli), nonché dei condimenti.

Il Concessionario non applicherà nessun costo relativamente alla voce "coperto".

Il prezzo per la vendita di gelati confezionati dovrà essere quello ufficiale del produttore individuato ed esposto al pubblico con l'indicazione chiara dello stesso produttore.

Il numero minimo di prodotti offerti verrà definito in sede di offerta tecnica e avrà validità per l'intera durata del contratto.

Art. 18 - Revisione prezzi

I prezzi al pubblico di cui al precedente articolo devono essere garantiti per tutta la durata del contratto di 6 anni, più eventuali proroghe, senza alcuna revisione.

Eventuali revisioni dei prezzi al pubblico potranno essere concordate in fase di definizione di proroga del contratto entro il limite massimo dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI).

Art. 19 - Pagamenti e fatturazione

Il pagamento del canone di concessione verrà corrisposto con cadenza mensile.

Il Politecnico di Milano emetterà fattura mensile anticipata, con integrazione in aggiunta di eventuali penali addebitate alla Concessionaria.

Il pagamento dovrà avvenire entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

Art. 20 - Pulizia dei locali

La Ditta deve garantire le operazioni di pulizia e di sanificazione di tutti i locali di svolgimento del servizio di propria competenza.

La Ditta deve garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti ed in modo particolare al termine di tale orario.

Il sistema HACCP deve essere gestito in modo corretto anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità HACCP.

Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso le sedi di esecuzione del servizio la scheda pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili.

Deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione del Politecnico di Milano in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede. Le pulizie dovranno essere effettuate giornalmente. Qualora se ne ravvisi la necessità il Concessionario dovrà provvedere alla pulizia dei locali con cadenza ravvicinata così da garantirne il decoro.

Il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del concessionario.

La Ditta deve provvedere alla pulizia delle aree esterne e di pertinenza della cucina, garantendo che siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali di risulta.

È assolutamente vietato lo smaltimento nei pozzetti di liquidi, quali a solo titolo di esempio liquidi risultanti da attività di pulizia o olii.

Art. 21 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

La Concessionaria dovrà effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio piano di autocontrollo. Tali interventi sono a carico della Concessionaria, dovranno essere svolti da personale autorizzato e registrate sugli appositi registri conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 22 - Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui presente Capitolato è interamente a carico della Concessionaria e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

La Concessionaria dovrà attenersi alle norme vigenti per lo smaltimento degli olii esausti e mantenere il dovuto registro, che dovrà essere tenuto a disposizione per controlli anche da parte del Politecnico di Milano.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canalini di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo saranno addebitati alla Concessionaria e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti sono a carico della Concessionaria.

Art. 23 - Riconsegna degli spazi al termine del periodo di concessione

Alla cessazione del contratto, per qualsiasi causa, il concessionario dovrà riconsegnare al Concedente le strutture concesse in uso, in numero specie e qualità uguali a quelli risultanti dal verbale di consegna e dai suoi allegati (e dai successivi aggiornamenti dello stesso).

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 del Servizio.

A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un'ispezione all'esito della quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di riconsegna" andrà allegato l'inventario dei beni

da riconsegnare, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione, e l'elenco del personale (con qualifica, livello, mansioni e monte ore, ecc.) impiegato nel Servizio.

Nel caso in cui all'esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'Impresa ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte dell'Impresa a tale obbligo, la Stazione appaltante potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'Impresa, maggiorati di una penale del 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 24 - Responsabilità dell'affidatario e Assicurazioni obbligatorie

L'Appaltatore dichiara e garantisce che è in grado di fornire i servizi oggetto della presente gara, e che gli stessi saranno effettuati a regola d'arte, conformemente a tutte le leggi ed i regolamenti applicabili al momento in cui verranno resi.

L'Appaltatore userà la massima diligenza nella realizzazione del servizio, in considerazione dell'importanza che questo riveste per il Politecnico di Milano.

Nell'effettuazione del servizio, l'Appaltatore dovrà ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale, a beni mobili ed immobili di proprietà dell'Ateneo o, comunque, da quest'ultimo detenuti o posseduti a diverso titolo.

L'Appaltatore dovrà, altresì, ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato a persone presenti, a vario titolo (corpo docente, personale tecnico ed amministrativo, studenti, ospiti, ecc.), negli ambienti dell'Ateneo.

A tal fine, a copertura dei rischi di cui al precedente comma, l'Appaltatore è tenuto alla stipulazione, con primaria compagnia di assicurazione, di una polizza R.C.T. per un massimale unico minimo di € 2.500.000,00 per evento.

In tale polizza, della quale dovrà essere prodotta copia ed inviata al Committente al momento dell'avvio dell'Appalto, il Politecnico di Milano dovrà risultare espressamente incluso nel novero dei terzi.

Ogni responsabilità inerente all'esecuzione del servizio è interamente in carico all'Affidatario; in questa responsabilità è altresì compresa quella per danni cagionati ai beni del Politecnico, nonché quella per gli infortuni del personale addetto al servizio.

L'impresa è responsabile per danni cagionati a terzi, agli studenti e al personale Universitario dall'Affidatario stesso, in proprio o tramite il proprio personale dipendente, nel corso dell'espletamento del servizio.

I danni arrecati colposamente dall'Impresa e, per essa, dai suoi dipendenti o collaboratori, alla proprietà del Politecnico di Milano saranno contestati per iscritto; qualora le giustificazioni non siano accolte e l'Impresa non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, l'Ateneo si farà carico della riparazione, addebitando la spesa relativa all'Impresa ed irrogando altresì una penale pari al 10% dell'ammontare del danno.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Responsabile della corretta esecuzione del contratto alla presenza di delegati dell'Affidatario; qualora l'Affidatario non manifesti la volontà di partecipare, il Responsabile della esecuzione del contratto provvederà autonomamente, alla presenza di due testimoni. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

Art. 25 - Proibizioni diverse

Nei locali adibiti al servizio e nelle relative dipendenze sono proibiti i videogiochi elettronici di qualsiasi natura.

È vietato l'ingresso ai venditori ambulanti.

Il Concessionario si obbliga altresì a impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o possa recare disturbo allo svolgimento delle attività attinenti al complesso universitario.

Potrà essere concesso, previa autorizzazione espressa del Concedente, l'uso di apparecchi radio e televisivi, con spese a carico del Concessionario, purché non arrechino disturbo agli utenti del complesso.

Nei locali non potranno essere esposti avvisi o annunci di qualsiasi genere, né installati cartelloni pubblicitari. Il Politecnico di Milano si riserva in esclusiva la facoltà di ogni forma di pubblicità all'interno del locale bar, compresa l'esposizione di marchi e messaggi promozionali.

Art. 26 - Obblighi

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente capitolato e nei relativi allegati sono interamente a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese a richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio presso i citati locali.

Il Concedente non potrà essere, in alcun modo, chiamato in causa per l'eventuale mancato ottenimento delle prescritte autorizzazioni da parte del Concessionario.

Il Concessionario è tenuto ad accettare, a titolo di corrispettivo per il servizio, i buoni pasto e/o ticket erogati dall'Ateneo sia cartacei che elettronici per gli studenti e il personale tecnico amministrativo. Il Concessionario dovrà quindi convenzionarsi con la società di gestione del servizio selezionata dall'Ateneo.

Il Concessionario si obbliga a sollevare il Concedente in caso di mancato rispetto delle normative vigenti per l'esecuzione del servizio oggetto della Concessione.

Il Concessionario si obbliga alla notifica al Concedente di ipotesi di variazioni del legale rappresentante, di fusione, di scissione, di incorporazione di società o di trasformazione o modificazione della ragione sociale dell'impresa.

Il Concedente si riserva di adottare opportuni provvedimenti in caso di variazioni del legale rappresentante, nonché di fusione, scissione ed incorporazione che dovessero verificarsi nel corso della Concessione; il Concedente si riserva, altresì, di rideterminare l'intero atto Concessorio in tutti i casi di trasformazione e/o modificazione della natura e ragione sociale del Concessionario.

La responsabilità per l'uso dei locali rimane a totale carico del Concessionario anche per eventuali controversie che dovessero insorgere nei confronti di terzi. Il Concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai suoi dipendenti e collaboratori le leggi, i decreti e le disposizioni in vigore o che venissero emanate riguardanti i pubblici esercizi. Il Concessionario solleva pienamente il Politecnico di Milano da qualsiasi responsabilità per danni ed infortuni che potessero derivare a sé ed ai suoi dipendenti.

Il Politecnico di Milano non si costituisce né può essere considerato depositario delle provviste, dei mobili, degli oggetti, degli attrezzi e dei materiali che il concessionario detiene nei locali del bar, rimanendone la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e pericolo del concessionario.

Il Concessionario risponde direttamente e interamente di ogni danno che per fatto proprio, della sua famiglia o dei suoi dipendenti, o per fatto connesso all'esercizio del servizio di ristorazione, possa derivare al Politecnico di Milano.

Art. 27 - Cauzione definitiva.

Il Concessionario dovrà, prima della stipula del Contratto, costituire la cauzione definitiva per il valore e secondo le modalità stabilite dall'Art.103 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 28 - Sicurezza

L'Affidatario è tenuto al rispetto del D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e, dove necessario, dovrà intervenire con personale appositamente formato in materia.

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, prima dell'inizio del servizio, il Politecnico di Milano provvederà a redigere in contraddittorio con l'Affidatario il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) contenente dettagliate informazioni sui rischi da interferenza esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e protezione adottate in relazione alle attività dell'Ateneo e conseguentemente a determinare i relativi costi per la sicurezza da interferenza che saranno sostenuti dal Politecnico di Milano, per un massimo di 5.000,00 € per tutta la durata dell'appalto. Analogamente, l'Affidatario dovrà fornire al Politecnico di Milano informazioni dettagliate riguardo ai rischi da interferenza a cui potrebbe essere esposti il personale dell'ateneo a causa dello svolgimento del servizio da parte dell'Affidatario stesso, oltre alle misure di prevenzione e protezione adottate per prevenire tali rischi; tali informazioni verranno integrate nel DUVRI. Nel caso in cui l'Affidatario ritenga che non vi siano rischi da interferenza indotti dalla presenza del proprio personale negli ambienti di lavoro all'interno dell'ateneo, dovrà comunque produrre un documento che attesti quanto ritenuto. Tale documento formerà parte integrante del contratto di appalto.

Art. 29 - Rappresentanza dell'affidatario – il referente

Per la regolare esecuzione l'Affidatario, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, deve nominare un Referente sempre rintracciabile, attraverso rete di telefonia mobile 24 ore su 24 7 giorni su 7 - incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio.

Dovrà essere nominato un sostituto, con gli stessi compiti, che possa intervenire in caso di indisponibilità del Referente o in supporto ad esso.

Il Politecnico di Milano si rivolgerà direttamente a tale Referente per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno trasmesse al Referente e si intenderanno come validamente effettuate ai sensi e per gli effetti di legge all'Affidatario.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal Referente, sarà considerato dal Politecnico di Milano dichiarato e sottoscritto in nome e per conto dell'Affidatario.

Art. 30 - Direttore del servizio

La concessionaria deve affidare la direzione complessiva dei servizi richiesti, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di direttore di un servizio simile a quello in oggetto.

Il direttore del servizio avrà la funzione di controllare che i servizi vengano svolti secondo le modalità richieste dal presente capitolato.

In caso di assenza prolungata o impedimento del direttore la Concessionaria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra persona, dando tempestiva comunicazione agli organi di controllo, del nuovo nominativo e della durata.

Art. 31 - Responsabile dell'esatta esecuzione del contratto

Il Responsabile della corretta esecuzione del contratto (DEC) per il Politecnico di Milano

LOTTO 1 – Polo Territoriale di Piacenza
Dott.ssa Valentina Armani

LOTTO 2 – Polo Territoriale di Cremona
Ing. Fabrizio Bragantini

Il Responsabile della corretta esecuzione del contratto sovrintende e vigila sull'osservanza contrattuale in proprio o tramite suoi delegati, adottando le misure coercitive eventualmente necessarie e applicando le penalità previste nel capitolato, nonché segnalando gli inadempimenti cui può conseguire la sospensione delle operazioni di liquidazione delle fatture e dei relativi pagamenti.

Il Responsabile della corretta esecuzione del contratto è il referente del gestore per ogni questione relativa alla gestione del servizio, oppure può nominare referenti specifici per ogni servizio.

Art. 32 - Penali

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del Politecnico di Milano di pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori spese e danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvano in una non corretta gestione del servizio, il Politecnico di Milano si riserva di applicare penali nei casi e con le modalità di seguito descritte:

- ritardo nell'avvio del servizio: euro 100,00= per ogni giorno di ritardo e fino ad un massimo di giorni 10, decorsi i quali il Politecnico di Milano avrà la facoltà di risolvere automaticamente il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.;
- danni arrecati dal personale impiegato dalla Impresa aggiudicataria: il Politecnico di Milano applicherà una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni;
- inadempienze relative al servizio in concessione, il Politecnico di Milano potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a suo insindacabile giudizio come da seguente tabella:

Inadempienza riscontrata	Penale minima	Penale massima
---------------------------------	----------------------	-----------------------

Mancato rispetto dei requisiti di capitolato e di quanto proposto in offerta tecnica in merito ai menù e ai prodotti offerti agli utenti	€ 250,00	€ 2.500,00
Non conformità all'organico dichiarato dall'Impresa (per ogni unità di personale)	€ 250,00	€ 2.500,00
Non conformità relativa agli indumenti di lavoro	€ 250,00	€ 2.500,00
Cattivo stato ed uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi	€ 250,00	€ 2.500,00
Non conformità nella raccolta dei rifiuti o mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata	€ 250,00	€ 2.500,00
Mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente	€ 500,00	€ 5.000,00
Mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria	€ 500,00	€ 5.000,00
Mancata reperibilità del Responsabile del Servizio (per ogni giorno di non reperibilità)	€ 500,00	€ 5.000,00
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	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione della cattiva qualità degli alimenti distribuiti	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione in merito alla cattiva qualità delle preparazioni	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione in merito alla cattiva somministrazione dei cibi	€ 500,00	€ 5.000,00
Mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato in merito alla Filiera di rifornimento delle derrate alimentari e relative comunicazioni	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di difformità dei prezzi rispetto a quelli presentati in offerta economica	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di mancata o incompleta emissione di idonea ricevuta fiscale alla clientela oppure di non corrispondenza tra il registro corrispettivi delle casse ed i report economici comunicati al Politecnico	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di mancato rispetto degli orari e dei periodi di apertura e chiusura dell'esercizio con riferimento ai minimi richiesti in Capitolato (per ogni giorno di mancato rispetto)	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione in merito al cattivo stato di conservazione delle merci immagazzinate o mancato rispetto delle date di scadenza	€ 500,00	€ 5.000,00

Rilevazione di mancata pulizia e cattiva igiene dei locali e delle attrezzature	€ 500,00	€ 5.000,00
Mancato rispetto di quanto previsto all'Articolo "Proibizioni diverse"	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	€ 1.000,00	€ 10.000,00
Ogniqualevolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	€ 1.000,00	€ 10.000,00
Rescissione anticipata del contratto da parte del gestore	escussione della cauzione definitiva	

- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente capitolato: Il Politecnico di Milano potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a suo insindacabile giudizio da un minimo di euro 500,00= ad un massimo di euro 5.000,00.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al Concessionario, con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte di quest'ultimo.

Le sanzioni pecuniarie di cui sopra verranno prelevate direttamente dalla cauzione qualora non corrisposte in concomitanza del pagamento del successivo canone mensile, con conseguente obbligo di reintegro.

Art. 33 - Inadempiimenti contrattuali e risoluzione del Contratto

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario dal Responsabile dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata a mezzo PEC, in cui faranno fede esclusivamente la data e ora di trasmissione del Politecnico di Milano inoltrata al domicilio eletto dal Concessionario; entro 3 giorni dalla data della suddetta comunicazione il Concessionario può presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine il Politecnico di Milano, qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevutele, non le ritenga valide, adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

Nel caso in cui sia rilevata una situazione di grave inadempimento, il Politecnico di Milano invierà al Concessionario, a mezzo PEC, diffida ad adempiere entro il termine di quindici giorni dalla ricezione.

Se il Concessionario non provvederà all'adempimento nel termine predetto, si procederà alla risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1454 c.c.

Il Politecnico di Milano ha inoltre facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza dell'Affidatario riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni prescritte da

- norme di legge speciali e generali di cui al presente capitolato;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato;
 - inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
 - sospensione del servizio senza giustificato motivo;
 - reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
 - reiterate situazioni di mancato rispetto delle modalità di esecuzione contrattuali o reiterate irregolarità o inadempimenti nell'esecuzione del servizio;
 - applicazione di n. 3 comunicazioni formali di grave inadempienza;
 - applicazione di penali per un ammontare pari al 10% dell'ammontare dell'affidamento;
 - cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa.

Il Politecnico di Milano ha inoltre facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, in caso di mancanza anche sopravvenuta dei requisiti di cui all'Art.80 D.Lgs.50/16, nonché nei casi previsti dai Patti di integrità.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'Art.1456 c.c., ogniqualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti per cui agli articoli 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319bis c.p., 319ter c.p., 319quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322bis c.p., 346bis c.p., 353 c.p., 353bis c.p.

In attuazione del D.L.95/2012 Art.1 c.3 il contratto potrà essere risolto in qualsiasi momento in caso di decisione da parte del Politecnico di Milano di aderire a convenzioni che saranno eventualmente stipulate in futuro da CONSIP spa, senza che ciò comporti alcun onere per l'Ateneo oltre al pagamento delle prestazioni già eseguite.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, il Politecnico di Milano potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese del Concessionario, il regolare funzionamento del servizio, anche rivolgendosi ad altri fornitori e addebitando le eventuali maggiori spese, applicando esecuzione in danno.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il Politecnico dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Il Concessionario può chiedere la risoluzione del contratto in caso di sopravvenuta impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo le disposizioni del Codice Civile (art. 1463 c.c.).

La risoluzione del contratto comporta la perdita, in capo al Concessionario, della cauzione definitiva.

L'amministrazione si riserva, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del D.Lgs.50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto, in applicazione dell'art.110 del D.Lgs.50/2016.

In tal caso l'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Art. 34 - Recesso

Il Politecnico di Milano ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal Contratto con le modalità previste dall'Art.109 D.Lgs.50/2016.

Art. 35- Clausola Hardship

Nell'ipotesi in cui, dopo il perfezionamento della concessione, dovessero verificarsi eventi non previsti dalle Parti, tali da alterare l'equilibrio degli interessi del Concessionario e/o del Concedente e non connessi alla normale prassi concorrenziale del settore e comunque non attribuibili ad alcuna delle Parti, il Politecnico potrà richiedere la revisione delle disposizioni del presente accordo, con l'indicazione specifica dei motivi che giustificano la richiesta.

Il Concessionario a tal fine, dovrà adoperarsi per la descritta revisione, al fine di trovare una soluzione che garantisca il ripristino dell'equilibrio compromesso dall'evento.

L'accordo sulla revisione dovrà essere formalizzato per iscritto, tramite la sottoscrizione di un allegato al presente contratto, entro il termine di 30 giorni dalla data della richiesta di revisione da parte del Politecnico.

Qualora il termine indicato decorra inutilmente, senza che le Parti riescano ad accordarsi circa la revisione del contratto, il presente accordo si intenderà risolto.

Art. 36 - Divieto di cessione del contratto e subappalto

Non è ammessa la cessione del contratto, in tutto o in parte, a pena di risoluzione del medesimo, con conseguente perdita della cauzione definitiva, fatto salvo ogni ulteriore risarcimento dei danni eventualmente arrecati al Politecnico di Milano.

È ammesso il subappalto nella misura non eccedente il 30% dell'importo complessivo dell'appalto, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 37 - Spese inerenti al contratto

Tutte le spese, diritti e imposte, inerenti e conseguenti alla sottoscrizione del contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 37 - Trattamento dati

Il Politecnico di Milano effettua il trattamento dei dati forniti dalla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni dettate dal D.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e dei relativi disciplinari tecnici, ed

esclusivamente per le finalità connesse alla procedura e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto. Il Titolare del trattamento dei dati è il Politecnico di Milano – Direzione Generale e il Responsabile del trattamento dei dati è il RUP.

Il Concessionario si impegna a trattare tutti i dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell'ambito della fornitura, ivi compresi quelli sensibili, nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche, con particolare riguardo all'applicazione dell'Allegato B Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza.

Responsabile del Trattamento dei dati personali e sensibili dei dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell'ambito della fornitura è il Concessionario.

La conservazione dei dati personali e sensibili oltre la scadenza della presente convenzione deve essere effettuata dal Concessionario secondo la normativa vigente in materia. Eventuali violazioni commesse dal Concessionario sulle disposizioni di cui al presente paragrafo saranno sanzionate ai sensi della normativa vigente in materia.

Art. 38 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 62/2013, il contraente si impegna a rispettare e a divulgare all'interno della propria organizzazione il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, di cui all'art. 54 del D.Lgs. 165/2001, durante l'espletamento delle attività previste dal presente contratto, nonché il Codice di comportamento dei dipendenti del Politecnico di Milano reperibile all'indirizzo <http://www.normativa.polimi.it>.

Fatti salvi gli eventuali altri effetti, l'inosservanza delle norme e/o la violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui all'art. 54 del D.Lgs. 165/2001 o al Codice di comportamento dei dipendenti del Politecnico di Milano comporta la risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art.1456 del c.c.

Art. 39 – Normativa anticorruzione

Il Concessionario, firma digitalmente il presente capitolato, dichiarando contestualmente quanto segue.

1) RAPPORTI DI PARENTELA

Il Concessionario dichiara che non sussistono rapporti di parentela, affinità, coniugio, convivenza tra i titolari e i soci dell'azienda e il Rettore, Prorettori, Prorettori delegati dei Poli territoriali, Direttore Generale, Dirigenti, Componenti del Consiglio di Amministrazione, i Direttori di Dipartimento, Presidi di Scuola, visibili all'indirizzo <http://www.polimi.it/ateneo/>, RUP della presente procedura.

2) TENTATIVI DI CONCUSSIONE

Il Concessionario si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

3) CONOSCENZA DEL CODICE COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI DEL POLITECNICO DI MILANO E PIANO PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE DI ATENEIO

Il Concessionario dichiara di conoscere il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano e il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione dell'Ateneo, reperibili all'indirizzo:

<http://www.polimi.it/menu-di-servizio/policy/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/>

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare e di divulgare all'interno della propria organizzazione Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano per tutta la durata della procedura di affidamento e del contratto.

Fatti salvi gli eventuali altri effetti, l'inosservanza delle norme e/o la violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano comporta la risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art.1456 del c.c.

4) EX DIPENDENTI

Il Concessionario dichiara di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e/o di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Università per il triennio successivo alla cessazione del rapporto e si impegna a non stipularli nel prossimo triennio.

Art. 40 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il Concessionario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Milano della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il Concessionario si impegna inoltre a fornire, su richiesta della Stazione appaltante, documentazione idonea per consentire le verifiche di cui al comma 9 della legge 136/2010.

A pena di risoluzione del contratto, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura devono essere registrati su conto corrente dedicato e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o altri strumenti previsti dalla legge 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge.

Art. 41 - Riservatezza

Il Concessionario si impegna a conservare il più rigoroso riserbo in ordine a tutta la documentazione fornita dal Politecnico di Milano.

Il Concessionario si impegna altresì a non divulgare e a non utilizzare per fini estranei all'adempimento dell'accordo stesso procedure, notizie, dati, atti, informazioni o quant'altro relativo al Politecnico di Milano e al suo know-how.

Il Concessionario si impegna altresì a restituire al Politecnico di Milano, entro 10 giorni dall'ultimazione delle attività commissionate tutti gli atti ed i documenti alla stessa forniti dalla Committente ed a distruggere, ovvero rendere altrimenti inutilizzabili, ogni altro atto, redigendo apposito verbale.

Art. 42 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano

Il Politecnico di Milano non potrà essere citato a scopi pubblicitari, promozionali e nella documentazione commerciale né potrà mai essere utilizzato il logo del Politecnico di Milano se non previa autorizzazione da parte del Politecnico stesso. Le richieste di autorizzazione possono essere inviate a comunicazione@polimi.it.

Art. 43 - Foro Competente

Per ogni effetto del contratto, si riconosce per ogni controversia la competenza del Foro di Milano.

Art. 44 – Norme applicabili

Per tutto quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla normativa vigente.

Art. 45 - Manutenzione del Contratto

L'Ateneo si riserva la possibilità di revisionare le clausole del contratto e del capitolato in funzione delle proprie mutate esigenze solo con emendamenti sottoscritti da entrambi le parti.