

POLITECNICO DI TORINO

Concessione per la gestione del servizio di ristorazione nel corso dell'intera giornata, con connessa qualificazione dello spazio finalizzato all'esercizio di detto servizio, presso la “Cittadella Politecnica”

Capitolato Speciale ed Oneri

SOMMARIO

<i>PARTE I.....</i>	<i>7</i>
<i>INDICAZIONI GENERALI</i>	<i>7</i>
<i>TITOLO I.....</i>	<i>7</i>
<i>PRINCIPI GENERALI</i>	<i>7</i>
<i>Art.1 – Oggetto della concessione.....</i>	<i>7</i>
<i>Art.2 – Spazi oggetto della concessione.....</i>	<i>8</i>
<i>Art. 3 - Utenti autorizzati a fruire dei servizi</i>	<i>8</i>
<i>Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza</i>	<i>8</i>
<i>Art. 5 - Licenze e autorizzazioni.....</i>	<i>9</i>
<i>Art. 6 – Assicurazioni.....</i>	<i>9</i>
<i>TITOLO II</i>	<i>9</i>
<i>PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI</i>	<i>9</i>
<i>Art. 7 - Disposizioni generali relative al personale</i>	<i>9</i>
<i>Art. 8 – Rapporto di lavoro</i>	<i>10</i>
<i>Art. 9 - Organico e reintegro personale mancante</i>	<i>11</i>
<i>Art. 10 - Direttore Tecnico dei Servizi</i>	<i>11</i>
<i>Art. 11 - Norme comportamentali del personale.....</i>	<i>11</i>
<i>TITOLO III.....</i>	<i>12</i>
<i>ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....</i>	<i>12</i>
<i>Art. 12 - Spese a carico del concessionario per lo svolgimento dei servizi</i>	<i>12</i>
<i>Art. 13 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico del concessionario.....</i>	<i>12</i>
<i>Art. 14 - Pulizie interne ed esterne dei locali in uso</i>	<i>13</i>
<i>Art. 15 - Rifiuti e materiali di risulta.....</i>	<i>13</i>
<i>Art. 16 - Obblighi normativi.....</i>	<i>13</i>

<i>Art. 17 – Ulteriori oneri ed obblighi a carico del concessionario</i>	<i>14</i>
<i>Art. 18 – Responsabilità</i>	<i>14</i>
<i>TITOLO IV</i>	<i>14</i>
<i>NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.</i>	<i>14</i>
<i>Art. 19 - Disposizioni generali in materia di sicurezza.....</i>	<i>14</i>
<i>Art. 20 – Misure per eliminare i rischi interferenti.....</i>	<i>15</i>
<i>Art. 21 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro</i>	<i>15</i>
<i>Art. 22 – Documento di Valutazione dei Rischi</i>	<i>15</i>
<i>Art. 23 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza</i>	<i>15</i>
<i>TITOLO V.....</i>	<i>15</i>
<i>BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO</i>	<i>15</i>
<i>Art. 24 - Divieto di variazione della destinazione d'uso.....</i>	<i>15</i>
<i>Art. 25 - Documento di riconsegna</i>	<i>15</i>
<i>TITOLO VI</i>	<i>16</i>
<i>INADEMPIENZE E PENALITA'</i>	<i>16</i>
<i>Art. 26 - Penalità.....</i>	<i>16</i>
<i>PARTE II</i>	<i>19</i>
<i>DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA.....</i>	<i>19</i>
<i>TITOLO I.....</i>	<i>19</i>
<i>INDICAZIONI GENERALI</i>	<i>19</i>
<i>Art. 27 - Oggetto del servizio di ristorazione e caffetteria.....</i>	<i>19</i>
<i>Art. 28 - Attività costituenti il servizio di ristorazione e caffetteria</i>	<i>19</i>
<i>Art. 29 – Giorni di erogazione del servizio</i>	<i>20</i>
<i>Art. 30 –Modalità di pagamento</i>	<i>21</i>
<i>Art. 31 - Interruzione del servizio</i>	<i>21</i>
<i>Art. 32 – Revisione prezzi.....</i>	<i>22</i>

<i>TITOLO II</i>	22
<i>DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI</i>	22
<i>Art. 33 – Manuale della Qualità</i>	22
<i>Art. 34 – Manuale di Autocontrollo</i>	22
<i>TITOLO III</i>	22
<i>NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA</i>	22
<i>Art. 35 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari</i>	22
<i>Art. 36 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie</i>	23
<i>Art. 37 - Norme per una corretta igiene della produzione</i>	23
<i>Art. 38 - Indumenti di lavoro</i>	23
<i>Art. 39 - Igiene del personale</i>	24
<i>Art. 40 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche</i>	24
<i>Art. 41 – Divieto di riciclo</i>	24
<i>Art. 42 - Manipolazione e cottura</i>	24
<i>Art. 43 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi</i>	24
<i>Art. 44 - Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate</i>	25
<i>TITOLO IV</i>	25
<i>PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO</i>	25
<i>Art. 45 - Regolamenti</i>	25
<i>Art. 46 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti</i>	25
<i>Art. 47 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione</i>	26
<i>Art. 48 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature</i>	26
<i>Art. 49 - Modalità di pulizia della sala ristorante e dei locali in uso da parte del concessionario</i>	26
<i>Art. 50 - Servizi igienici di pertinenza dei locali in uso</i>	26
<i>TITOLO V</i>	27
<i>CONTROLLI DI CONFORMITA'</i>	27

<i>Art. 51 - Disposizioni generali</i>	<i>27</i>
<i>Art. 52 - Controlli da parte del Politecnico</i>	<i>27</i>
<i>Art. 53 - Organismi preposti al controllo dal Politecnico</i>	<i>27</i>
<i>Art. 54 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Politecnico.....</i>	<i>27</i>
<i>Art. 55 - Blocco delle derrate.....</i>	<i>28</i>
<i>Art. 56 - Contestazioni al concessionario a seguito dei controlli da parte del Politecnico.....</i>	<i>28</i>
<i>PARTE III.....</i>	<i>28</i>
<i>EDILE - IMPIANTISTICA.....</i>	<i>28</i>
<i>TITOLO I.....</i>	<i>28</i>
<i>DEFINIZIONE DELL'INTERVENTO</i>	<i>28</i>
<i>Art. 57 - Finalità del progetto di completamento.....</i>	<i>28</i>
<i>Art. 58 - Descrizione degli spazi oggetto della concessione</i>	<i>29</i>
<i>Art. 59 - Indicazioni generali</i>	<i>30</i>
<i>Art. 60 - Alcune indicazioni edili.....</i>	<i>30</i>
<i>TITOLO II</i>	<i>35</i>
<i>PRESCRIZIONI TECNICHE</i>	<i>35</i>
<i>Art. 61 – Indicazioni.....</i>	<i>35</i>
<i>Art. 62 - Indicazioni necessarie nella proposta progettuale</i>	<i>35</i>
<i>Art. 63 - Impianti idrotermici, antincendio.</i>	<i>36</i>
<i>Art. 64 - Indicazioni relative alla rumorosità degli impianti</i>	<i>38</i>
<i>Art. 65 – Impianti elettrici e speciali.....</i>	<i>38</i>
<i>Art. 66 - Stato di fatto locali PT fabbricati D1 e D2.....</i>	<i>39</i>
<i>Art. 67 - Definizione degli interventi per il fabbricato D5 (Caffetteria).....</i>	<i>39</i>
<i>Art. 68 - Definizione degli interventi per i locali nei fabbricati D1 e D2</i>	<i>40</i>
<i>Art. 69 - Leggi, norme e regolamenti</i>	<i>40</i>
<i>Art. 70 - Impianto di illuminazione</i>	<i>42</i>

<i>Art. 71 - Illuminazione di sicurezza.....</i>	<i>42</i>
<i>Art. 72 - Illuminazione di sicurezza per l'esodo.....</i>	<i>43</i>
<i>Art. 73 - Impianto di allertamento.....</i>	<i>44</i>
<i>Art. 74 - Controllo e qualità ambientale</i>	<i>44</i>
<i>Art. 75 - Disegno d'interni e dei sistemi di arredo.....</i>	<i>44</i>
<i>Art. 76 - Sistemazioni esterne.....</i>	<i>44</i>
<i>TITOLO III.....</i>	<i>45</i>
<i>ELABORATI PROGETTUALI.....</i>	<i>45</i>
<i>Art 77 - Disegni di progetto</i>	<i>45</i>
<i>TITOLO IV.....</i>	<i>46</i>
<i>DISPOSIZIONI E CONTROLLI.....</i>	<i>46</i>
<i>Art. 78 - Verifiche.....</i>	<i>46</i>
<i>Art. 79 - Verifica definitiva.....</i>	<i>47</i>
<i>Art. 80 - Prescrizioni idrotermiche varie</i>	<i>47</i>
<i>Art. 81 - Requisiti delle ditte realizzatrici dell'opera e del progettista.....</i>	<i>47</i>
<i>Art. 82 - Materiali in genere</i>	<i>48</i>
<i>Art. 83 - Gestione e manutenzione degli impianti</i>	<i>48</i>
<i>Art. 84 - Tempistiche</i>	<i>48</i>
<i>Art. 85 - Riferimenti Normativi</i>	<i>49</i>

PARTE I

INDICAZIONI GENERALI

TITOLO I

PRINCIPI GENERALI

Art.1 – Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di caffetteria e ristorazione, la realizzazione degli interventi di qualificazione dello spazio concesso, necessari al fine dell'erogazione dei servizi di ristorazione, nonché altri servizi aggiuntivi attinenti alla “vita universitaria” che il concessionario – in un’ottica di aggregazione sociale e studentesca e di riqualificazione urbana – dovrà proporre nel progetto di qualificazione e gestione. Inoltre il concessionario dovrà provvedere al completamento dell’edificio denominato “caffetteria” sulla base del progetto redatto seguendo le indicazioni riportate nel seguente C.S.O.

Il concessionario dovrà:

- provvedere ad eseguire i lavori di completamento del fabbricato “caffetteria” necessari;
- provvedere ad allestire ed arredare i locali dati in concessione;

assicurare i seguenti servizi:

- servizio di caffetteria: da svolgersi nella fascia diurna e serale;
- servizio di ristorazione veloce: da svolgersi nell’orario di pranzo;
- servizio serale di ristorante: da svolgersi secondo il progetto di servizio sviluppato dal gestore con l’inserimento di elementi singolari tematici e fortemente caratterizzanti;
- servizi legati alla “vita universitaria” destinati a favorire la socializzazione e a supportare le attività ristorative, sportive/ricreative e culturali degli studenti e del personale dell’Ateneo.

I locali negli edifici D1 e D2 potranno essere destinati solo ai servizi aggiuntivi legati alla “vita universitaria”.

Detti servizi saranno erogati negli spazi/locali affidati dall’Amministrazione mediante concessione e dovranno essere garantiti dal Lunedì al Venerdì nei giorni di apertura del Politecnico.

In aggiunta a quanto su indicato, il concessionario dovrà assicurare i servizi aggiuntivi proposti nel progetto redatto ed accettati da questa amministrazione.

Art.2 – Spazi oggetto della concessione

Il Politecnico di Torino per l'espletamento dei servizi richiesti metterà a disposizione, i seguenti spazi:

- un edificio “al rustico” denominato "Caffetteria", all'interno della Cittadella Politecnica, in C.so Castelfidardo con accessi dai civici n.34a e 34b – Torino; per uno sviluppo complessivo di circa 1650 mq.
- un'area pertinenziale esterna utilizzabile dal concessionario durante la stagione estiva.
- due spazi “al finito”, definiti all'interno degli edifici D1 e D2, con accesso sempre da C.so Castelfidardo, per uno sviluppo di circa 110 mq cad.

All'interno degli spazi oggetto della concessione il concessionario non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

Il concessionario dovrà corrispondere al Politecnico di Torino il canone concessorio annuale offerto in sede di gara. Nei primi 6 anni il concessionario potrà portare in deduzione dal canone concessorio gli investimenti effettuati sull'immobile, nel limite massimo del canone dovuto. Si precisa che potranno essere portati in deduzione gli importi relativi agli investimenti già sostenuti e rendicontati al Politecnico.

Il concessionario non avrà titolo ad esigere un indennizzo o una buonuscita al termine della concessione.

Il canone concessorio offerto in fase di gara, sarà rivalutato annualmente sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

Art. 3 - Utenti autorizzati a fruire dei servizi

Sono autorizzati a fruire dei servizi proposti:

- dipendenti del Politecnico (personale docente e non docente);
- studenti;
- personale dipendente di General Motors;
- personale dipendente di aziende e/o laboratori di ricerche presenti all'interno dell'area denominata “Cittadella Politecnica”;

L'erogazione dei servizi ad utenti esterni al Politecnico di Torino è subordinata all'ottenimento, da parte del concessionario, delle necessarie licenze e autorizzazioni.

Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza

L'edificio si inserisce in un'area denominata “Cittadella Politecnica” in cui gravitano giornalmente circa 15.000 persone tra personale docente, tecnico amministrativo, studenti e personale dipendente di aziende e/o laboratori di ricerche presenti all'interno dell'area.

Nell'area universitaria, così come indicato nella planimetria fornita nel presente C.S.O., sono già presenti tre bar, una mensa universitaria ed un ristorante aziendale, che assicurano servizi ristorativi a prezzi convenzionati.

Art. 5 - Licenze e autorizzazioni

Il concessionario deve essere in possesso di tutte le necessarie licenze e autorizzazioni richieste dalla normativa vigente per l'espletamento delle attività proposte.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, il concessionario deve acquisire le seguenti autorizzazioni: agibilità e destinazione d'uso dei locali, certificato prevenzione incendi, autorizzazione sanitaria, autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue, autorizzazione igienico-sanitaria secondo quanto previsto dal Regolamento Tipo d'Igiene della Regione Piemonte.

Il concessionario dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli olii esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli olii esausti.

Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dal Politecnico per la verifica della conformità del servizio.

Art. 6 – Assicurazioni

Il concessionario assume la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possono capitare, tenendo manlevato ed indenne il Politecnico per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatosi nelle aree di pertinenza della concessione.

Il contenuto tecnico delle coperture assicurative è definito in un documento allegato al presente capitolato, pubblicato sul sito internet di Ateneo.

TITOLO II

PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI

Art. 7 - Disposizioni generali relative al personale

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

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal

Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Politecnico si riserva il diritto di richiedere al concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art. 8 – Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del concessionario e quindi indicato nel libro unico del lavoro o documento analogo del concessionario medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, il concessionario deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore. Il concessionario deve attuare, nei confronti di tutti i lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto della presente concessione, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino. Il concessionario è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Il concessionario, sempre nel rispetto delle leggi vigenti, potrà impiegare personale non dipendente, solo relativamente ad elevate o specifiche professionalità, per assicurare il servizio in caso di eventi o attività temporanee.

Su richiesta del Politecnico, il concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del personale impiegato nelle attività richieste.

Il Politecnico in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli organi competenti le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma trattenuta sarà restituita soltanto quando gli organi preposti avranno dichiarato che il concessionario si è posto in regola.

Art. 9 - Organico e reintegro personale mancante

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuti all'aumento o diminuzione dell'utenza. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Politecnico. In mancanza di tale approvazione formale il concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata al Politecnico con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

Il Politecnico si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Politecnico.

Art. 10 - Direttore Tecnico dei Servizi

Il concessionario deve nominare un Direttore Tecnico dei Servizi, a cui affidare la direzione nel suo complesso che sarà il referente responsabile nei confronti del Politecnico e, quindi, avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto il concessionario.

Il Direttore Tecnico dei Servizi deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi e sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e della presente concessione e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Politecnico.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico dei Servizi (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Art. 11 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Politecnico;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Politecnico;
- Deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi, in merito all'organizzazione e all'attività del Politecnico o altro.

Il Politecnico potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO III

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 12 - Spese a carico del concessionario per lo svolgimento dei servizi

Sin dall'inizio della concessione, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento dei servizi, sono interamente a carico del concessionario.

Art. 13 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico del concessionario

A far data dall'inizio del servizio, sono a carico del concessionario le cure e gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di produzione, stoccaggio e consumo dei pasti e di tutti i locali in uso al gestore.

Sono altresì a carico del concessionario le manutenzioni ordinarie e programmate dei macchinari, attrezzature e arredi.

Le manutenzioni ordinarie devono essere effettuate anche sulle macchine, sugli impianti e su quant'altro preso in consegna dal concessionario.

Sono altresì a carico del concessionario le cure e gli oneri per l'esecuzione degli interventi sugli impianti (ivi comprese le vasche di diseoliazione).

Gli interventi eseguiti devono essere registrati su apposito registro il quale, se richiesto, deve essere messo a disposizione del Politecnico o dei suoi incaricati.

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, il concessionario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi).

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria sugli impianti e sulle strutture prese in consegna, il concessionario dovrà comunicare per iscritto i motivi della necessità di intervento straordinario e chiedere l'autorizzazione agli uffici tecnici del Politecnico. Gli interventi di manutenzione straordinaria sulle strutture e sugli impianti consegnati potranno essere eseguiti direttamente dal Politecnico, qualora lo ritenga opportuno per una maggiore tutela del suo patrimonio. Il concessionario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Politecnico copia del documento rilasciato dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento effettuato.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine.

Il Politecnico si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Art. 14 - Pulizie interne ed esterne dei locali in uso

Il concessionario deve provvedere affinché tutte le aree interne ed esterne di pertinenza, comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta.

In particolare il concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 15 - Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali in uso e dai locali mensa, devono essere raccolti, a cura e spese del concessionario, negli appositi sacchetti e contenitori, smaltiti nei modi previsti dalla normativa vigente o dai regolamenti comunali. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008 e s.m. e i. .

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come olii e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal concessionario e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

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

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del concessionario. Pertanto il Politecnico resta completamente sollevato da detti obblighi.

Art. 16 - Obblighi normativi

Il concessionario deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge che potrebbero essere emanate nel corso dell'espletamento della concessione.

Il concessionario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro (Dlgs. 81/2008), all'igiene del

lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Politecnico, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Art. 17 – Ulteriori oneri ed obblighi a carico del concessionario

Il concessionario si impegna a:

- disporre nell'ambito territoriale del Comune di Torino di un ufficio di riferimento del concessionario con il relativo recapito telefonico e casella di posta elettronica, gestito da personale del concessionario con adeguato livello di responsabilità, tale da consentire l'esame e la pronta soluzione di eventuali problemi connessi con l'esercizio del presente affidamento. La stessa sede verrà eletta dall'aggiudicatario quale domicilio per tutte le comunicazioni;
- garantire la permanenza delle condizioni igieniche e di sicurezza nei locali ad esso affidati, sia di produzione e di consumo dei pasti, e a tal fine si impegna a sottoporre gli stessi a periodici e sistematici controlli, sia di attività differenti dalla ristorazione.

Art. 18 – Responsabilità

Il concessionario è responsabile di tutti gli eventuali danni causati al Politecnico, ai suoi dipendenti e a terzi, nell'esercizio della propria attività.

TITOLO IV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 19 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il concessionario, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni).

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati, ove necessario, dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

Art . 20 – Misure per eliminare i rischi interferenti

Il concessionario è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel “*Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti*” che verrà consegnato prima della formulazione dell’offerta.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il concessionario dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

Art. 21 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

Il concessionario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all’interno dei locali di pertinenza secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 22 – Documento di Valutazione dei Rischi

Il concessionario dovrà, entro 30 giorni dall’inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta.

Art. 23 – Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza

Il concessionario dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e successivo D.Lgs. 106 del 3 agosto 2009 art. 16, comma 2; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta.

TITOLO V

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 24 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Le strutture affidate dal Politecnico al concessionario devono essere da questo utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione, salvo diversa autorizzazione. Il concessionario, 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.

Art. 25 - Documento di riconsegna

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare al Politecnico i locali con

impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi. Tali beni devono essere consegnati al Politecnico in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al concessionario. Il Politecnico in tal caso si riserva di avvalersi della cauzione definitiva presentata dal concessionario in sede di stipula del contratto.

TITOLO VI

INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 26 - Penalità

Ove si verificchino inadempienze del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Politecnico applicherà penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nella presente concessione. Le penalità saranno precedute da regolare contestazione delle inadempienze, alla quale il concessionario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Il pagamento dell'importo delle penali erogate verrà richiesto congiuntamente al canone concessorio. Dall'importo delle penali erogate non potrà essere portato in deduzione il costo dell'investimento effettuato sull'immobile. Il Politecnico può altresì procedere nei confronti del concessionario alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti diversi livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che il Politecnico si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00

- per ogni giorno in cui venga riscontrata la presenza di un organico insufficiente, tale da provocare disservizi all'utenza (lunghi tempi di attesa, offerta di prodotti insufficiente, ecc....);
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa

vigente.

2° livello (inadempienza media): Euro 250,00

- per assenza del direttore tecnico dei servizi superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di non conformità in relazione alle operazioni di preparazione e cottura degli alimenti;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dalla presente concessione.
- per ogni caso di non conformità in relazione alle operazioni di conservazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita
- ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati del Politecnico ad eseguire i controlli di conformità al presente concessione.

3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente alla manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature, impianti e strutture;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione";
- Per ogni verifica microbiologica in cui si riscontrino valori superiori a quelli definiti dalla normativa per microrganismi non patogeni.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.000,00

- Per ogni giorno di ritardo sulla data prevista di inizio del servizio;
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente C.S.O. o presentato in fase di offerta ed accettato dal Politecnico;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle normative nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni giorno di chiusura non autorizzato dal Politecnico.

PARTE II
DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI

Art. 27 - Oggetto del servizio di ristorazione e caffetteria

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione reso mediante pasti cucinati e distribuiti in loco e la gestione del servizio di caffetteria.

Per l'espletamento del servizio richiesto, il Politecnico mette a disposizione del concessionario, i locali di produzione e di consumo dei pasti ubicati in C.so Castelfidardo – Torino.

Le attività richieste, devono essere espletate dal concessionario con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto del Politecnico.

Art. 28 - Attività costituenti il servizio di ristorazione e caffetteria

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono le seguenti:

- la produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso la sede di C.so Castelfidardo. 34/b;
- la conservazione dei pasti;
- la somministrazione dei pasti pronti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione, il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti ed il riassetto della Cucina e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- la gestione del servizio caffetteria.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali della cucina e l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, delle macchine e degli arredi;

- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie della sala mensa e delle attrezzature ivi presenti.

Art. 29 – Giorni di erogazione del servizio

Servizio di caffetteria:

Il servizio di caffetteria dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì per un minimo di 12 ore al giorno e al sabato per un minimo di 6 ore pari ad un minimo di 66 ore settimanali.

Servizio di ristorazione veloce e servizio ristorante con servizio al tavolo a pranzo:

Il servizio di ristorazione dovrà prevedere un servizio ristorazione veloce tipo free flow o similare ed un servizio ristorante per colazioni di lavoro. A tale fine il concessionario dovrà prevedere degli spazi riservati che assicurino la necessaria tranquillità e privacy. Il servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì durante l'orario di pranzo (orario 11:30-15:00).

In questa fascia oraria il concessionario dovrà garantire almeno un menù ad un prezzo non superiore a **euro 6,50** iva compresa e tale menù dovrà essere composto da almeno un primo, un secondo, un contorno, frutta o dolce, pane e acqua (tipologia A), oppure da almeno un secondo, un contorno, frutta o dolce, pane e acqua (tipologia B), oppure da almeno un primo, un contorno, frutta o dolce, pane e acqua (tipologia C). L'utente dovrà poter scegliere tra almeno due tipologie di primi, due tipologie di secondi, due tipologie di contorni sia cotti che caldi e diverse tipologie di frutta o dolce.

Inoltre dovrà essere garantito all'interno della sala ristorazione, nella fascia oraria 12.00 – 13.30 dal lunedì al venerdì, l'accesso ad un numero minimo di 150 persone dipendenti della General Motors.

Servizio serale di ristorazione con servizio al tavolo:

Questo servizio dovrà svolgersi secondo il progetto sviluppato dal gestore con l'inserimento di elementi singolari tematici e fortemente caratterizzanti di tipo tradizionale ad alto contenuto qualitativo e dovrà essere espletato dal lunedì al sabato per un minimo di 4 ore al giorno pari ad un minimo di 24 ore settimanali.

Sarà facoltà del concessionario prevedere l'implementazione di altre attività aggiuntive a quelle minime richieste e che possano essere complementari ai servizi forniti.

Complessivamente il servizio di ristorante/caffetteria, articolato nelle diverse attività quotidiane, dovrà essere garantito per un minimo di **90** ore settimanali.

I servizi sia diurni che serali dovranno essere effettuati per non meno di **260** giorni per anno.

Le chiusure periodiche: festività natalizie, pasquali, vacanze estive ecc. saranno di volta in volta concordate con il Politecnico.

Art. 30 –Modalità di pagamento

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti dovrà avvenire:

- mediante card elettronica o buoni cartacei forniti al personale del Politecnico e di G.M., nonché mediante altri buoni pasto emessi dai principali circuiti.
- in contanti da parte degli utenti che non dispongono di card elettronica o buoni cartacei.

Per lo svolgimento dei servizi di ristorazione sopra indicati, il gestore sarà obbligato a convenzionarsi con i gestori dei buoni pasto, sia cartacei che elettronici, forniti al personale del Politecnico e di General Motors.

Si rende noto che i dipendenti del Politecnico di Torino dispongono attualmente di buoni pasto della società BLUTICKET il cui valore facciale attuale è di € 4,33, € 6,50 e € 7,00; mentre i dipendenti General Motors dispongono di buoni pasto emessi dalla Ticket Restaurant il cui valore facciale è attualmente di € 5,27.

Art. 31 - Interruzione del servizio

Di norma il servizio non deve essere interrotto. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del concessionario, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. Il tal caso potrà essere concordato tra il concessionario e il Politecnico, in via straordinaria, un servizio ridotto alternativo.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e/o alle strutture che non permettono lo svolgimento dell'attività. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potrà essere concordato, in via straordinaria, un servizio ridotto.

c) Interruzione del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Nel caso di interruzione del servizio per altri motivi imputabili al concessionario, il Politecnico si riserva il diritto di richiedere gli eventuali danni subiti e l'applicazione delle penali previste.

d) interruzione o modifica del servizio dovute ad interventi tecnici previsti in fase di offerta, richiesti dal Politecnico o imprevisti

Nel caso in cui si accerti l'impossibilità di erogare il servizio secondo le modalità previste, a causa di interventi tecnici concordati con il Politecnico, il concessionario dovrà concordare e predisporre dei servizi sostitutivi.

Art. 32 – Revisione prezzi

A partire dal secondo anno della concessione, è ammessa la revisione dei prezzi definiti contrattualmente, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.

Ai sensi dell'art. 115 del codice dei contratti, la revisione viene operata sulla base di un'istruttoria condotta dai dirigenti responsabili dell'acquisizione dei beni e servizi sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del citato codice. In particolare, si farà riferimento all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi.

TITOLO II

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 33 – Manuale della Qualità

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso ogni struttura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

Art. 34 – Manuale di Autocontrollo

Il concessionario, dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

TITOLO III

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 35 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività il concessionario deve redigere e applicare, presso la cucina e presso i locali adibiti alla somministrazione dei pasti agli utenti, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e delle altre normative cogenti. Pertanto il concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di

sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

Il concessionario, a richiesta del Politecnico, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art. 36 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti.

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

Art. 37 - Norme per una corretta igiene della produzione

Il concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le “Buone Norme di Produzione”; deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carni lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

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

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

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 38 - Indumenti di lavoro

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

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del concessionario ed essere dotati di cartellino

identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

Per le altre attività differenti dal servizio di ristorazione, il personale deve indossare indumenti idonei allo svolgimento delle attività a cui viene impiegato e deve indossare il cartellino identificativo dell'operatore.

Art. 39 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 40 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

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

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Art. 41 – Divieto di riciclo

Il concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tale e quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura. E' 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.

Art. 42 - Manipolazione e cottura

Il concessionario 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.

Art. 43 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Art. 44 - Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

Il concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef, lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

TITOLO IV

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 45 - Regolamenti

Il concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 46 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

Il concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 47 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione

Il concessionario deve effettuare presso la Cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dalla presente concessione e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 48 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 49 - Modalità di pulizia della sala ristorante e dei locali in uso da parte del concessionario.

Il concessionario deve provvedere affinché gli spazi destinati alla ristorazione, i servizi igienici annessi, i tavoli, gli arredi e tutti i locali in proprio uso siano mantenuti costantemente puliti.

Al termine del servizio le attività da eseguire presso la sala ristorante, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, consistono in: lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali di consumo, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni.

Art. 50 - Servizi igienici di pertinenza dei locali in uso

I servizi igienici destinati al personale impiegato nel servizio, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

TITOLO V

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 51 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento dei servizi, il Politecnico e il concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito.

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

Art. 52 - Controlli da parte del Politecnico

E' facoltà del Politecnico effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni della presente concessione.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Politecnico effettuerà ugualmente i controlli e il concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Art. 53 - Organismi preposti al controllo dal Politecnico

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

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Politecnico, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del concessionario. Il personale del concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Politecnico.

Art. 54 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Politecnico

Il Politecnico potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio a quanto previsto dalle norme vigenti e a quanto proposto dal concessionario in fase di gara..

Gli organismi di controllo incaricati dal Politecnico effettueranno gli stessi secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti

da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Politecnico per le quantità di campioni prelevati.

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

Art. 55 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Politecnico provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) l'alimento soggetto a controllo e ad apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Politecnico provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al concessionario verranno addebitate le spese di analisi.

Art. 56 - Contestazioni al concessionario a seguito dei controlli da parte del Politecnico

Il Politecnico, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, il Politecnico applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

PARTE III

EDILE - IMPIANTISTICA

TITOLO I

DEFINIZIONE DELL'INTERVENTO

Art. 57 - Finalità del progetto di completamento

La nuova Caffetteria della Cittadella Politecnica di Torino dovrà soddisfare le nuove esigenze dell'Ateneo

che, con le sue dinamiche, funzioni, crescite e contrazioni, deve garantire nuovi servizi di ristorazione, capaci di rivitalizzare le aree di pertinenza anche al di fuori delle normali attività didattiche e di ricerca.

Il progetto per rispondere alle continue richieste di un'utenza di circa 15.000 persone dovrà completare:

- un edificio dedito alla ristorazione/caffetteria/somministrazione di cibi;
- due spazi dedicati ad attività inerenti il campus;
- una porzione di area esterna verso Corso Castelfidardo.

Art. 58 - Descrizione degli spazi oggetto della concessione

L'edificio denominato "Caffetteria" si colloca all'interno della Cittadella Politecnica, in C.so Castelfidardo con accessi dai civici n.34a e 34b – Torino.

Il fabbricato, attualmente "al rustico", si compone di un involucro dotato di partizioni verticali e predisposizioni impiantistiche. Sono assenti le finiture dei solai, delle scale e delle passerelle aeree che conducono all'esterno.

L'edificio si articola su tre livelli, di cui due fuori terra, per un totale di ca. 1650 mq. Un progetto esecutivo ha portato alla definizione dello stato attuale con delle ipotesi funzionali degli ambienti. Palese è la volontà da parte del Politecnico di lasciare il concessionario libero di interpretare gli spazi, in modo da poter valorizzare al meglio la propria proposta.

- **Il piano terra**, accessibile direttamente dagli spazi esterni, costituisce il cuore della porzione "pubblica" dell'edificio. Al piano terra erano stati ipotizzati un bar, l'area distribuzione del servizio di ristorazione veloce e l'area per la somministrazione; costituita da una grande sala nella quale trovano posto tavolini e sedute.
- **Il piano mezzanino**, in comunicazione visiva con la sottostante area per la somministrazione, era stato pensato ed ipotizzato per spazi destinati all'ampliamento funzionale di quest'ultima. Questo livello corrisponde alle due spine centrali dell'edificio, e i due solai sono tra loro collegati da due passerelle.
- **Il piano interrato** dove erano stati ipotizzati i locali tecnici, la cucina, le dispense, i depositi, i locali per il personale, i servizi igienici, nonché due spazi per eventi riservati.
- **Altri spazi:** L'edificio "caffetteria" dispone altresì di un'area pertinenziale esterna verso C.so Castelfidardo utilizzabile eventualmente durante la stagione estiva. All'interno della concessione sono stati individuati due locali all'interno dei quali poter inserire delle attività proposte dal concessionario. I suddetti locali saranno collocati all'interno degli edifici denominati D1 e D2 alla base dei fabbricati "scavalchi". Questi locali sono dotati di servizi igienici e accesso indipendente.

A differenza della caffetteria questi spazi sono dati “al finito” e non posseggono zone idonee ad ospitare cucine o lavorazione di cibi. Le superfici di questi due spazi sono di circa 110 mq cad.

Il Concessionario nella gestione dei servizi potrà definire una diversa suddivisione e/o allocazione degli spazi e potrà ampliare gli spazi dell’edificio caffetteria ove fosse necessario. I disegni e le indicazioni che vengono dati nel presente elaborato sono a carattere illustrativo sullo stato attuale e la possibile dislocazione degli spazi. Pertanto, le descrizioni devono intendersi a puro carattere indicativo a spiegazione dello stato dei luoghi e in nessun modo sono da intendersi vincolanti per la proposta.

Art. 59 - Indicazioni generali

- L’attuale lay-out dell’edificio “Caffetteria” è libero da vincoli distributivi, solo nell’interrato sono state fatte delle partizioni verticali. La libertà di utilizzo degli spazi a piano terra dovrà tener conto delle esigenze dei flussi.
- Il concessionario dovrà provvedere alla sistemazione delle area esterna pertinenziale lungo Corso Castelfidardo.
- Si dovrà predisporre una zona di carico e scarico accessibile sul piano carrabile.
- L’attività di ristorazione necessita di uno studio delle linee distributive.
- Gli arredi proposti, tutti i macchinari e tutto quanto di mobile rimarrà di proprietà del Politecnico alla fine della concessione.
- Tutte le utenze elettriche, impiantistiche saranno a carico del concessionario. Di seguito sarà specificato nelle singole sezioni l’attuale situazione di connessione e il metodo di conteggio dei consumi.
- Il progetto, le autorizzazioni presso gli enti competenti, i lavori edili ed impiantistici, gli arredi e tutto quello non espressamente scritto, ma necessario alla realizzazione del progetto sono a carico del concessionario

Art. 60 - Alcune indicazioni edili

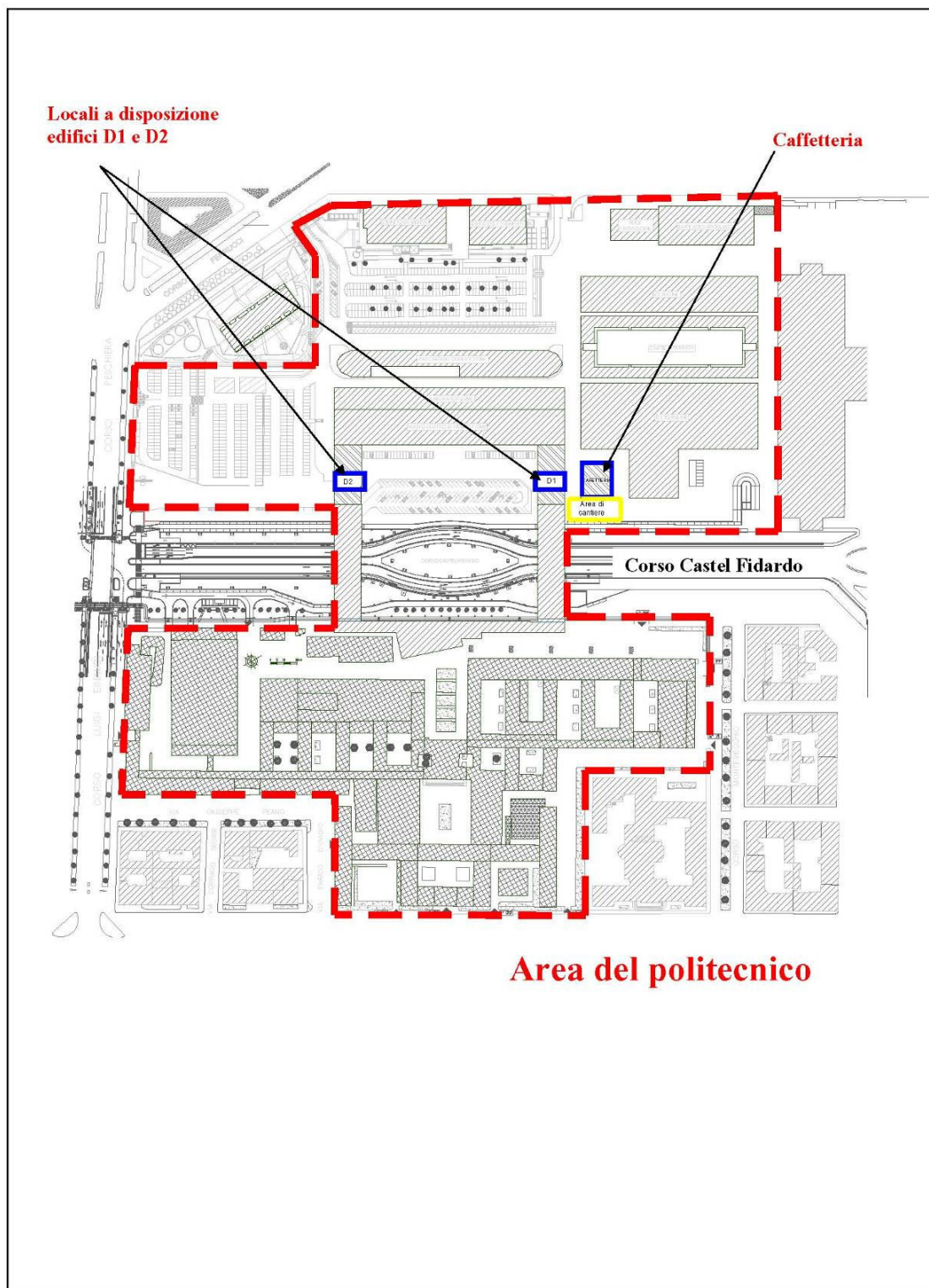
- L’edificio è attualmente al rustico, esiste quindi un involucro ben definito, con partizioni verticali solo nella parte interrata. Al momento suddiviso in due livelli più un terzo soppalcato, esiste la possibilità di una eventuale espansione del suddetto soppalco. Un’eventuale ampliamento della parte soppalcata necessita di una ulteriore scala di emergenza per il deflusso degli utenti in caso di incendio
- Sono assenti le finiture dei solai, delle scale e delle passerelle aeree che conducono all’esterno.
- Gli impianti termici ed elettrici sono incompleti o assenti.

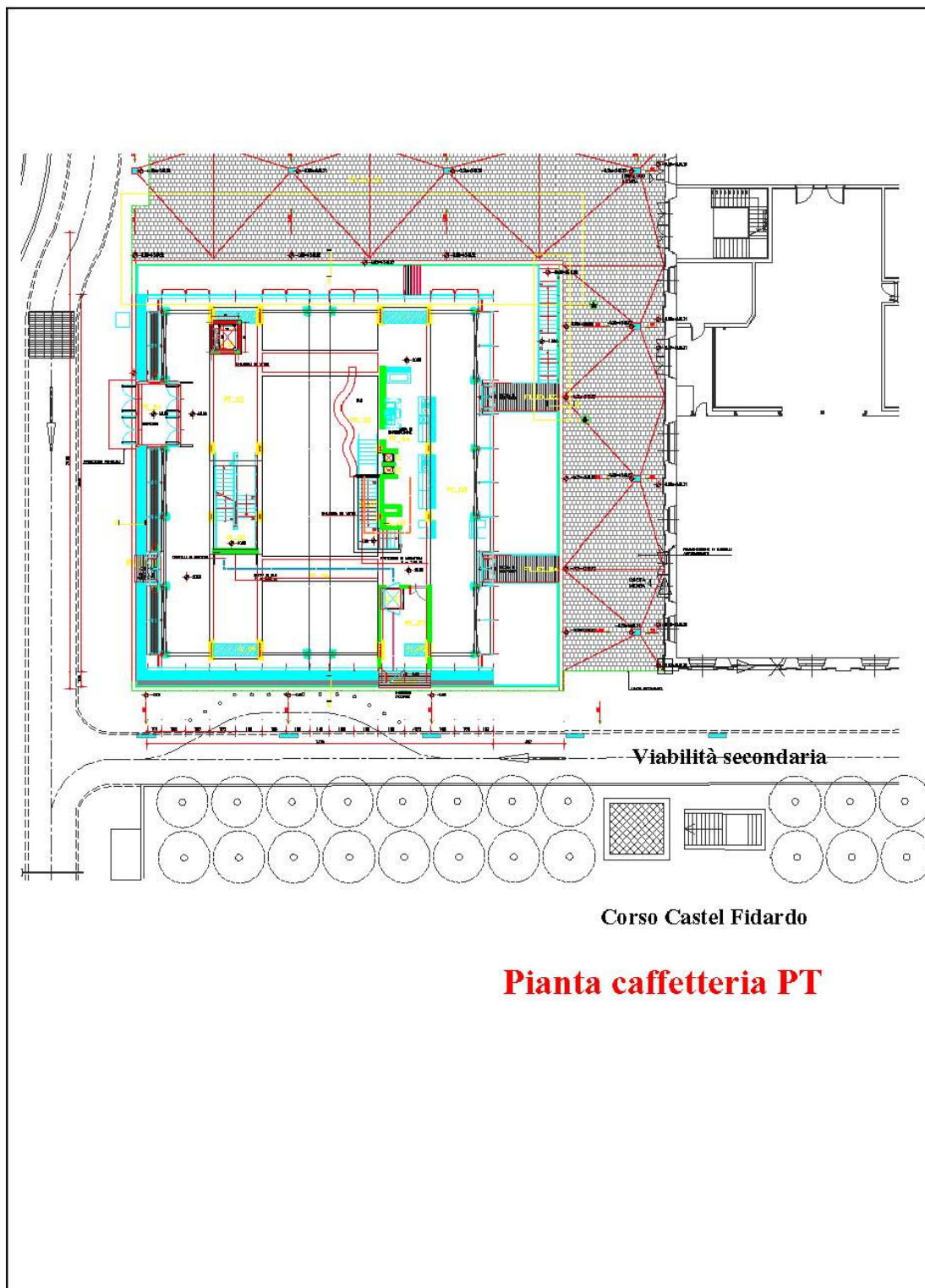
- L'intervento dovrà essere assoggettato alla normativa vigente, con particolare attenzione all'ambiente e al territorio.
- Particolare attenzione si dovrà porre nell'accuratezza delle proposte dei sistemi distributivi al fine di un'ottimizzazione degli spazi, del servizio e della qualità degli interventi edili, impiantistici, nonché degli arredi
- La particolare conformazione dell'involucro e la crescente richiesta in materia normativa di confort nel condizionamento e riscaldamento, con un occhio particolare al consumo sono parametri imprescindibili nelle scelte del Politecnico.
- Anche l'impianto elettrico dovrà essere giustamente dimensionato anche in virtù di possibili cambiamenti, soprattutto in funzione dei consumi.
- Si richiedono uno o più ambienti circoscritti, riservati, da poter utilizzare per ricevimenti o buffet per ospiti o eventi particolari.
- Si segnala la volontà da parte del Politecnico fornire proposte per soluzioni innovative e eco sostenibili, fonti rinnovabili, energie alternative. Questo sempre in virtù della collocazione dell'intervento, all'interno del mondo della ricerca e quindi innovativo e che in taluni casi possa essere da esempio per la comunità.

Insieme al presente elaborato guida, verranno forniti disegni dello stato di fatto indicativi, al fine di poter valutare tutte le modifiche opportune, legate all'offerta che verrà presentata in sede di gara. Verrà predisposto un sopralluogo per poter accertare lo stato dei luoghi

Collegamenti verticali

I collegamenti verticali ipotizzati sono legati allo stato di fatto delle strutture di elevazione. Infatti nella realizzazione al rustico, si individuano già gli elementi di comunicazione verticale.







Vista esterna della “Caffetteria”



Vista interna della “Caffetteria”

TITOLO II

PRESCRIZIONI TECNICHE

Art. 61 – Indicazioni

Il Concessionario dovrà dare riscontro a quanto di seguito richiesto predisponendo in un documento separato la migliore proposta di soluzione: Architettone Edile, Termico - impiantistica, Impiantistica Elettrica ad un livello di dettaglio tale da permettere la valutazione del medesimo da parte dei componenti della commissione di gara.

Trattandosi di un intervento di finitura e, per certi casi, di connessione a parti esistenti, occorrerà tener conto che i lavori edili dovranno corrispondere, per caratteristiche tipologiche e tecnologiche, all'esistente. Per quanto sia considerata la possibilità di soluzioni moderne o alternative a quanto già presente, l'amministrazione propende per un intervento che ben si sposi con l'ambiente circostante.

Trattandosi di una proposta di progetto, si terrà conto in sede di valutazione della qualità dei materiali proposti e della corrispondenza degli stessi alle esigenze.

L'intervento dovrà garantire la massima "flessibilità" e la massima durabilità; le scelte costruttive dovranno essere indirizzate verso soluzioni capaci di consentire oneri e tempistiche ridotte, nonché il rispetto dell'ambiente.

Si segnala la necessità di:

- limitare al massimo i tempi di realizzazione grazie all'impiego di tecnologie moderne, garantendo comunque una qualità costruttiva e un precisione delle connessioni nodali;
- limitare al massimo gli oneri manutentivi e di gestione a carico del Concessionario, con scelte indirizzate verso il risparmio energetico e la rapida ed agevole accessibilità ad impianti e reti, cercando dove possibile di sfruttare soluzioni ecosostenibili;
- limitare l'impatto ambientale indotto dalla realizzazione dell'intervento, grazie all'impiego di prodotti biocompatibili;
- evitare l'uso di materiali scadenti o comunque di qualità non appropriata tale da poter in qualche modo pregiudicare sia il rispetto delle normative già citate sia l'eventuale possibilità di ripristini durante le normali attività.

Art. 62 - Indicazioni necessarie nella proposta progettuale

- Soluzione edile definitiva in scala appropriata degli interventi che verranno proposti e del sistema distributivo identificato a soluzione delle indicazioni evidenziate.

- Soluzione definitiva impianti elettrici in scala appropriata che ben individui le tipologie di sistemi e prodotti utilizzati in funzione delle scelte fatte e nel rispetto delle normative vigenti.
- Soluzione definitiva impianti termici in scala appropriata che individui in modo inequivocabile le scelte impiantistiche dell'intervento.
- Soluzioni grafiche che evidenzino chiaramente la sovrapposizione del progetto edile, impianti termici, impianti elettrici, impianti antincendio, impianti idrici ecc.
- Computo metrico estimativo dettagliato della proposta di realizzazione e dei prodotti utilizzati.
- Relazione tecnica di supporto alle scelte effettuate.
- Eventuali altri migliorie proposte dal Concessionario.
- Evidenziazione delle scelte effettuate e motivazioni delle stesse.
- Cronoprogramma globale con particolare attenzione all'ottenimento dei permessi da parte delle autorità.
- Cronoprogramma delle fasi lavorative che diventerà elemento contrattuale.
- Qualità dei materiali.
- Proposte innovative ed eco-compatibili.
- Proposte di arredo con indicazioni precise di materiali e integrazioni con il progetto edile.
- Eventuali incidenze sull'ambiente dei materiali utilizzati in fornitura, eventuale capacità percentuale di recupero a fine ciclo di utilizzo.

Art. 63 - Impianti idrotermici, antincendio.

L'integrazione dei sistemi impiantistici si realizza mediante l'individuazione di una rete di dorsali di distribuzione verticali e orizzontali che servono l'intero edificio.

Al piano interrato sono stati collocati degli spazi riservati a locali tecnici, al di fuori della sagoma dell'edificio, ed accessibili dalla corte ribassata.

Questi locali sono stati pensati per gli scambiatori [in relazione alla presenza di teleriscaldamento] e per una cabina elettrica.

Attualmente i locali non sono ancora allacciati alla rete idrica di distribuzione dell'acqua potabile.

Il collegamento tra i locali tecnici e l'edificio vero e proprio avviene tramite tubazioni aeree collocate lungo le intercapedini.

Le macchine trattamento aria sono sulla copertura, accessibile dal piano mezzanino.

Gli impianti sono di nuova fornitura. Dopo la consegna verrà fatta una verifica congiunta e si provvederà a redigere un verbale congiunto con indicazione delle prove funzionali effettuate.

Nell'impianto antincendio gli idranti della caffetteria sono collegati alla rete del Politecnico che garantirà l'erogazione dell'acqua necessaria, le verifiche sono a carico del Concessionario. .

Le parti orizzontali delle coperture possono essere utilizzate per montare dei pannelli solari per acqua calda.

Il riscaldamento di base dell'edificio è attuato con pannelli radianti annegati al pavimento del piano terreno. Al piano interrato gli impianti sono ancora tutti da realizzare in funzione del lay-out dei locali e delle apparecchiature di cucina che verranno installate.

Il condizionamento interno dovrà avvenire attraverso un impianto a tutt'aria con unità di trattamento e gruppi frigoriferi, collocate in copertura per ciascun corpo di fabbrica, ed isolate acusticamente da schermature metalliche fonoassorbenti; tali macchine sono già state installate.

Dalla copertura dovranno essere realizzati i canali di mandata e di ripresa dell'aria alloggiati nei due cavedi tecnici, che sono stati pensati in fase di progetto e non realizzati per tutta l'altezza dello spazio interno.

Si dovrebbero predisporre tubazioni per acqua calda e per acqua refrigerata da derivare dai circuiti esistenti nei cavedi tecnici.

Si dovrà garantire una distribuzione dell'aria omogenea nel locale consumazione.

Si dovrà assicurare un controllo ottimale delle diverse condizioni di temperatura ambiente.

Si dovrà considerare un buon coefficiente di ricambio aria anche in condizioni di massimo affollamento.

Nella proposta di progetto si dovrebbe garantire una gestione economicamente contenuta mediante programmazione di diversi cicli di funzionamento dell'impianto a tutto ricircolo oppure a regime. Gli impianti di climatizzazione sono stati previsti per operare nelle sotto indicate condizioni progettuali.

Località di riferimento:Torino

Altitudine:239 m s.l.m.

Zona climatica:E

Gradi giorno: 2617

Latitudine nord: 45° 7'

Longitudine: 7° 43'

Condizioni termo igrometriche esterne:

Inverno temperatura - 8 °C umidità 80% U.R. Estate temperatura + 32 ° C umidità 60% U.R.

Condizioni termo igrometriche interne:

Inverno temperatura 20°C (± 1° C) umidità 50% U.R. (± 5 %)

Estate temperatura 26 °C (solo predisposizione batteria)

Umidità non controllata

Affollamento previsto: 300 persone

Rinnovi aria previsti: 36 m³/h persona

Caratteristiche dei fluidi termovettori:

Temperatura acqua calda proveniente dalla C.T. : 75 °C - 65 °C

Temperatura aria immessa in ambiente:

Estate 16° C

Inverno 27 °C

Stato di filtrazione dell'aria:

L'aria dovrà essere filtrata con filtri piani aventi efficienza minima 95 % (G4) – misura PONDERALE ASHRAE 52-76 e filtri a tasche efficienza minima (F7)

Art. 64 - Indicazioni relative alla rumorosità degli impianti

Tutti gli impianti che il Concessionario proporrà di inserire all'interno della proposta dovranno assicurare un valore non superiore a 45 dB(A); per la misura durante la fase di collaudo si procederà secondo quanto indicato dalla norma UNI- 8199 edizione novembre 1998 “Misura in opera e valutazione del rumore prodotto negli ambienti dagli impianti di riscaldamento, condizionamento e ventilazione”.

Le postazioni di misura saranno in numero di almeno quattro nelle zone occupate.

Per quanto riguarda tutte le apparecchiature disposte in esterno, si dovranno porre in opera tutti gli accorgimenti necessari al fine del rispetto dei limiti previsti dalla Legge n. 447 del 26.10.95 e del D.P.C.M. 14.11.97 relativamente al disturbo prodotto nei confronti degli ambienti circostanti.

In particolare si prescrivono:

- apparecchiature rotanti a basso numero di giri ed equilibrate staticamente e dinamicamente;
- velocità di flusso (di acqua ed aria) su bassi valori, con assenza di strozzature e derivazioni brusche sulle linee che possano produrre vortici e rumori;
- inserimento di giunti afonici (in tela) e di manicotti in gomma rinforzata per l'isolamento delle reti (condotte aria e tubazioni acqua) di tutte le apparecchiature principali (pompe, ventilatori, estrattori aria, ecc.);
- inserimento di eventuali silenziatori ad alta efficienza sulla mandata e sulla ripresa UTA.

Art. 65 – Impianti elettrici e speciali

I lavori di completamento dei locali oggetto della concessione dovranno prevedere la predisposizione di impianti di forza motrice, illuminazione, illuminazione di sicurezza. Nell'ipotesi proposta, si dovranno realizzare anche tutti gli impianti speciali necessari quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: impianti TD/TF, sicurezza, controllo, ecc.

A corredo delle nuove realizzazioni si dovranno predisporre anche gli impianti elettrici di alimentazione e controllo (regolazione) a servizio degli impianti meccanici che saranno realizzati.

Negli articoli successivi verrà descritto lo stato di fatto dei locali e fornite le indicazioni per la realizzazione degli impianti elettrici e speciali necessari.

Art. 66 - Stato di fatto locali pt fabbricati D1 e D2

I locali in oggetto sono completi dal punto di vista impiantistico. Gli impianti elettrici e speciali esistenti sono attestati alle reti del Politecnico di Torino e hanno la seguente composizione:

- Quadro elettrico di locale;
- Impianti di FM;
- Impianti di illuminazione e di illuminazione di sicurezza;
- Impianti TD / TF;
- Impianto di rivelazione fumi;
- Impianto di controllo accessi – solo predisposizione;
- Impianto antintrusione – solo parti comuni;
- Impianto videosorveglianza – solo parti comuni;
- Alimentazione e controllo ventilconvettori.

Art. 67 - Definizione degli interventi per il fabbricato D5 (Caffetteria)

- Fornitura elettrica: per il fabbricato in oggetto è predisposta una cabina di trasformazione MT/BT 22.000/400 dedicata. Il Concessionario dovrà procedere all'attivazione di un proprio contratto di fornitura.
- Fornitura servizi TD/TF: il Concessionario dovrà procedere all'attivazione di un proprio contratto di fornitura.
- Dotazioni impiantistiche elettriche: gli impianti di distribuzione primaria, impianti di forza motrice, illuminazione e illuminazione di sicurezza per i nuovi locali saranno realizzati nell'ambito dell'intervento.
- Dotazioni impiantistiche speciali: nel fabbricato non sono presenti impianti speciali. Nel intervento di completamento dovranno essere realizzati tutti gli impianti speciali necessari. A titolo esemplificativo:
 - TD/TF: wired e wireless;
 - antintrusione;
 - videosorveglianza;

- controllo accessi;
- diffusione sonora e allertamento;
- controllo e regolazione impianti elettrici.
- Dotazioni impiantistiche a servizio degli impianti meccanici: a corredo delle nuove realizzazioni, si dovranno predisporre gli impianti elettrici di alimentazione e controllo (regolazione) a servizio degli impianti meccanici che saranno realizzati e/o esistenti ed avviati.

Art. 68 - Definizione degli interventi per i locali nei fabbricati D1 e D2

- Dotazioni impiantistiche elettriche: il Concessionario dovrà sezionare gli impianti da quelli del Politecnico di Torino e ribaltarli sul punto di fornitura proprietario. La modifica degli impianti esistenti ai fini di adattarli alle nuove esigenze è a carico del Concessionario. Le modalità di intervento dovranno essere condivise con il Politecnico.
- Dotazioni impiantistiche speciali: il Concessionario dovrà sezionare gli impianti da quelli del Politecnico di Torino e ribaltarli su impianti proprietari. La modifica degli impianti esistenti ai fini di adattarli alle nuove esigenze è a carico del Concessionario. Le modalità di intervento dovranno essere condivise con il Politecnico. Attivazione dei servizi TD/TF a carico del Concessionario.
- Dotazioni impiantistiche a servizio degli impianti meccanici il Concessionario dovrà sezionare gli impianti da quelli del Politecnico di Torino e ribaltarli su impianti proprietari. La modifica degli impianti esistenti ai fini di adattarli alle nuove esigenze è a carico del Concessionario. Le modalità di intervento dovranno essere condivise con il Politecnico.

Art. 69 - Leggi, norme e regolamenti

- Gli impianti devono essere realizzati in ogni loro parte e nel loro insieme in conformità alle leggi, norme, prescrizioni, regolamentazioni e raccomandazioni emanate dagli enti, agenti in campo nazionale e locale, preposti dalla legge al controllo ed alla sorveglianza della regolarità della loro esecuzione. In particolare si ricordano:
- DPR 19 marzo 1956, n. 303 e successive integrazioni e modifiche: “Norme generali per l’igiene del lavoro”;
- legge 1° marzo 1968, n. 186: “Disposizioni concernenti la produzione di materiali, apparecchiature, macchinari, installazioni e impianti elettrici ed elettronici”;

- legge 18 ottobre 1977, n. 791: “Attuazione della direttiva del consiglio della Comunità Europea (73/23/CEE) relativa alle garanzie che deve possedere il materiale elettrico destinato ad essere utilizzato entro alcuni limiti di tensione”;
- “Norme per la sicurezza degli impianti”, decreto n. 37 del 22-01-2008;
- DLgs 81/08;
- DPR 23 marzo 1998, n. 126: “Regolamento recante norme per l’attuazione della direttiva 94/9/CE in materia di apparecchi e sistemi di protezione destinati ad essere utilizzati in atmosfera potenzialmente esplosiva”;
- DPR 22 ottobre 2001, n. 462 “Regolamento di semplificazione del procedimento per la denuncia di installazioni e dispositivi di protezione contro le scariche atmosferiche, di dispositivi di messa a terra di impianti elettrici e di impianti pericolosi”;
- Decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 233: “Attuazione della direttiva 1999/92/CE relativa alle prescrizioni minime per il miglioramento della tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori esposti al rischio di atmosfere esplosive”.
- Normative ISPESL e ASL in generale;
- Normative vigenti sul contenimento dei consumi energetici;
- Norme del Comitato Elettrotecnico Italiano (CEI) nel loro complesso;
- Norme dell’Ente di Unificazione Italiano (UNI) nel loro complesso;
- Legislazione vigente per la prevenzione incendi e norme del locale comando dei Vigili del Fuoco.
- Legislazione vigente per il superamento delle barriere architettoniche;
- Regolamenti e prescrizioni Comunali relative alla zona di realizzazione dell’opera.

Tutte le apparecchiature e i materiali che si intenderanno indicare / utilizzare dovranno essere dotati, dove applicabile, di marchio IMQ. Poiché il contrassegno IMQ è riconosciuto da tutti i Paesi della Comunità Europea, reciprocamente sono validi in Italia, essendo equipollenti, i contrassegni rilasciati dagli organismi degli altri Paesi membri e precisamente:

- CEBEC (Belgio)
- DEMKO (Danimarca)
- VDE (Germania)
- NF (Francia)
- I.R.I.S. (Irlanda)
- KEMA KEUR (Paesi Bassi)
- BSI, ASTA, BASEC, BEAB (Gran Bretagna ed Irlanda del Nord).

Tutte le apparecchiature elettriche devono inoltre essere dotate di marcatura CE secondo le corrispondenti direttive europee.

Art. 70 - Impianto di illuminazione

Occorre introdurre nei criteri progettuali un buon studio che deve tenere presente i seguenti aspetti:

- immediatezza e individuazione delle aree;
- differenziazione dei livelli e intensità dei colori per l'individuazione di percorsi principali e secondari della distribuzione;

Poiché con l'andare del tempo l'intensità delle sorgenti luminose cala a causa dell'invecchiamento e della polvere, i valori di illuminamento dovranno essere incrementati (in fase progettuale) di una percentuale variabile tra il 15 ed il 30% rispetto agli standard normali.

Per quanto riguarda alcune prescrizioni di carattere generale, si tenga presente che la posizione e l'orientamento dei corpi illuminanti deve essere tale da non creare abbagliamento all'utente;

L'impianto di illuminazione dovrà essere adeguatamente dimensionato per garantire una visibilità ottimale in ogni condizione: la diffusione della luce potrebbe essere favorita anche dal trattamento opportuno dei soffitti. Nello stesso tempo occorre non perdere di vista il risparmio energetico, prevedendo che l'impianto luminoso possa entrare in funzione per settori, mediante sensori attivati dalla presenza degli utenti o sistemi equivalenti quali la variazione della intensità luminosa degli apparecchi illuminanti sulla base dell'apporto della illuminazione esterna.

Nel seguito vengono sintetizzate le indicazioni riportate nella normativa tecnica di settore, che consistono nei requisiti minimi da perseguire.

La normativa tecnica utilizzata di riferimento consiste nei seguenti documenti:

- 1- UNI EN 12464-1:2004
- 2- UNI EN 1838:2000

Art. 71 - Illuminazione di sicurezza

Ai fini di una buona visibilità in caso di evacuazione, è richiesta un'illuminazione nell'intero spazio risistemato.

Il requisito si intende soddisfatto installando gli apparecchi di illuminazione ad una altezza di almeno 2 m dal suolo.

Le indicazioni segnaletiche, posizionate sulle uscite che possono essere utilizzate in caso di emergenza e lungo le vie di esodo, devono essere illuminate in modo da identificare con certezza il percorso verso un luogo sicuro.

Nel caso in cui la visione diretta di un'uscita di sicurezza non sia possibile, è necessario utilizzare un segnale direzionale illuminato (o una serie di segnali), per facilitare l'avanzamento verso le uscite di emergenza.

Per fornire un illuminamento adeguato, un apparecchio di illuminazione di sicurezza conforme alla EN 60598-2-22, deve essere posizionato in prossimità di ogni porta di uscita e dove sia necessario evidenziare potenziali pericoli o le attrezzature di sicurezza, cioè almeno nei punti seguenti:

- a) ad ogni porta di uscita prevista per l'uso in emergenza;
- b) vicino alle scale, in modo che ogni rampa riceva luce diretta;
- c) vicino ad ogni cambio di livello;
- d) sulle uscite di sicurezza indicate ed in corrispondenza dei segnali di sicurezza;
- e) ad ogni cambio di direzione;
- f) ad ogni intersezione di corridoi;
- g) vicino ed immediatamente all'esterno di ogni uscita;
- h) vicino ad ogni punto di pronto soccorso;
- i) vicino ad ogni dispositivo antincendio e punto di chiamata.

Qualora i punti indicati con h) e i) non si trovino lungo una via di esodo o in un'area estesa, essi devono essere illuminati con un livello di illuminamento minimo al suolo di 5 lux.

Art. 72 - Illuminazione di sicurezza per l'esodo

Per vie di esodo di larghezza fino a 2 m, l'illuminamento orizzontale al suolo lungo la linea centrale della via di esodo, non deve essere minore di 1 lux e la banda centrale, di larghezza pari ad almeno la metà di quella della via di esodo, deve avere un illuminamento non minore del 50% del precedente valore.

Il rapporto tra illuminamento massimo e minimo sulla linea centrale della via di esodo, non deve essere maggiore di 40:1.

Al fine di identificare i colori di sicurezza, il valore minimo dell'indice di resa cromatica della sorgente luminosa R_a , deve essere 40.

L'apparecchio di illuminazione non deve scostarsi sensibilmente da tale valore.

La durata minima dell'illuminazione di sicurezza nelle vie di esodo deve essere 1 h.

L'illuminazione di sicurezza per l'esodo deve fornire il 50% dell'illuminamento richiesto entro 5s e l'illuminamento completo richiesto entro 60s.

Art. 73 - Impianto di allertamento

E' attualmente assente un impianto di allertamento. Qualora il concessionario sia tenuto a realizzarlo, tale l'impianto dovrà essere interfacciabile con quello utilizzato dal Politecnico.

Art. 74 - Controllo e qualità ambientale

Il benessere ambientale è riferito alla soddisfazione di primarie esigenze di ventilazione e qualità dell'aria, protezione dal rumore e corretta illuminazione.

La ventilazione dovrebbe essere garantita dall'integrazione tra sistemi naturali e sistemi meccanici.

La protezione dal rumore in genere si ottiene utilizzando materiali fonoassorbenti per le pavimentazioni, da una corretta selezione e dislocazione degli elementi di arredo, dall'integrazione del verde ambientale all'interno e all'esterno del volume costruito.

Art. 75 - Disegno d'interni e dei sistemi di arredo

Gli arredi, rappresentano un elemento fondamentale di caratterizzazione e qualificazione dello spazio.

Il progetto quando sarà proposto in sede di offerta sarà in scala appropriata e permetterà di capire in modo inequivocabile le scelte del progettista, nonché le tipologie di arredo utilizzate, i materiali, gli elementi tecnologici integrati.

Dovranno essere chiare le soluzioni d'arredo applicate alle proposte edili ed impiantistiche. Si dovranno presentare degli elaborati che chiariscano le collocazioni degli arredi in relazione alle tubazioni, canali dell'aria, partizioni interne ecc.

Art. 76 - Sistemazioni esterne

Le sistemazioni esterne riguarderanno anche la porzione interrata a cielo aperto e gli spazi compresi tra il nuovo edificio denominato "Caffetteria" e le Ex-Tornerie.

Gli spazi esterni calpestabili del piano interrato e del piano terra sono rivestiti in quadrotte di calcestruzzo auto posanti. L'area prospiciente su Corso Castelfidardo potrà eventualmente essere utilizzata per dehor estivi e sarà comunque cura del concessionario mantenerla e gestirla.

TITOLO III

ELABORATI PROGETTUALI

Art 77 - Disegni di progetto

E' preciso onere del Concessionario dei lavori procedere alla redazione di tutte le indicazioni di progetto necessarie alla realizzazione dell'opera, specificando dove necessario un livello di dettaglio tale da poter capire le scelte costruttive.

Sarà compito del Politecnico fornire disegni sullo stato di fatto o delucidazioni in merito allo stato di fatto dei luoghi, connessioni alle reti esistenti, ecc.

I disegni suddetti saranno costituiti da piante, sezioni, dettagli e particolari di montaggio. I medesimi dovranno, agevolmente e inequivocabilmente, consentire di stabilire i criteri con i quali il Concessionario intende procedere alla posa ed al montaggio di tutto quello che riguarda gli interventi, la gestione degli spazi, del microclima, del rispetto delle normative vigenti in termini di sicurezza, antincendio, ecc.

Il progetto sottinteso a:

- Rispetto dalle vigenti normative tecniche;
- Relazione illustrativa
- Relazione Tecnica
- Chiarezza nel metodo di restituzione
- Individuazione dei flussi e dei percorsi
- Zone di intervento
- Eventuali demolizioni presenti
- Eventuali specifiche sui materiali
- Eventuali particolari costruttivi.

Indicazioni generali delle zone interdette ai passaggi durante i lavori e metodologie di insediamento del cantiere.

Il Concessionario dovrà predisporre entro 60 giorni (naturali e consecutivi) dal firma del contratto, il progetto definitivo dei lavori proposti in sede di gara. Dopo l'approvazione da parte dell'Ateneo, sarà cura ed onere del concessionario, presentare tutte le pratiche per il rilascio delle relative autorizzazioni (commissione igienico - edilizia, A.S.L. , Vigili del Fuoco, ecc....)

Eventuali modifiche alle indicazioni progettuali fornite in sede di offerta dovranno essere preventivamente concordate e accettate dal Politecnico. Attenzione, in caso di ampliamento della zona

soppalcata, si segnala la possibilità di farlo, previo controllo sulla disponibilità di SLP non superiore a 150 mq.

Si segnala che una volta approvato il progetto definitivo, il concessionario dovrà presentare immediatamente il progetto agli organismi territoriali per l'ottenimento dei necessari permessi. Il Politecnico si impegnerà a valutare il progetto definitivo entro 30 giorni dalla sua presentazione. La presentazione del progetto esecutivo dovrà invece avvenire entro un mese dalla data di accettazione del progetto definitivo da parte del Politecnico.

TITOLO IV

DISPOSIZIONI E CONTROLLI

Art. 78 - Verifiche

Prima dell'inizio lavori, si dovranno controllare le effettive sovrapposizioni degli elaborati grafici e l'effettivo coordinamento tra i progetti edili ed impiantistici. Particolare attenzione si presterà alla presentazione del piano di sicurezza e coordinamento. Il Politecnico, qualora i lavori non si svolgessero in modo coordinato tra le varie imprese, si riserva di interrompere i lavori.

Durante l'esecuzione dei lavori si effettueranno in contraddittorio verifiche e prove preliminari per accertare la corretta esecuzione dell'intervento ed in particolare per verificare tutte le parti di impianti non più accessibili. L'esito delle prove dovrà essere opportunamente verbalizzato. A titolo indicativo e non esaustivo si elencano di seguito alcune prove che dovranno essere effettuate dal Concessionario:

- Verifica che il materiale costituente la fornitura per gli impianti corrisponda quantitativamente e qualitativamente al progetto presentato.
- Prova idraulica a freddo delle reti idriche ad una pressione di 1 bar superiore alla normale pressione di esercizio mantenendo tale pressione per almeno 6 ore, onde accertarsi della perfetta tenuta delle giunzioni.
- Una prova preliminare di tenuta a caldo per controllare gli effetti della dilatazione delle condutture dell'impianto, portando la temperatura al valore massimo di progetto e mantenendola tale per tutto il tempo occorrente ad una accurata ispezione dell'intera rete di distribuzione dei circuiti di centrale.

Il controllo avrà inizio quando il complesso degli impianti avrà raggiunto lo stato di regime della temperatura indicata.

Il risultato della prova è favorevole solo quando le dilatazioni non abbiano dato luogo a fughe o deformazione permanenti ed i vasi di espansione siano tali da contenere con largo margine di sicurezza le variazioni del volume dell'acqua dell'impianto.

- Una prova preliminare della circolazione dell'acqua da effettuarsi portando la temperatura della medesima in partenza dai collettori a 85°C.
- Misurazione a regime della portata d'aria e velocità dell'aria nei canali ed alle bocche di presa aria esterna per mezzo di strumenti forniti appositamente e taratura ai valori dichiarati nell'offerta.

Il Concessionario, nonostante l'esito favorevole delle prove preliminari e delle verifiche suddette rimarrà l'unico responsabile delle deficienze che si riscontrassero in seguito.

Art. 79 - Verifica definitiva

- Le prove e le verifiche dovranno avvenire in presenza di personale del Servizio Edilizia del Politecnico.
- Si dovrà fornire tutta la documentazione relativa all'impianto (tavole "as built", manuali tecnici, certificati di garanzia e di omologazione, dichiarazioni di conformità, ecc.).
- Si dovrà predisporre tutta la documentazione necessaria alla identificazione e certificazione delle apparecchiature installate.
- Tutte le opere, forniture, regolazione ecc; che risultassero in seguito a detto controllo deficienti e non a regola d'arte, dovranno essere immediatamente riparate o sostituite dal Concessionario senza alcun compenso.

Art. 80 - Prescrizioni idrotermiche varie

La disposizione delle apparecchiature dovrà essere tale da permettere l'accessibilità a tutti i componenti e lo smontaggio e sostituzione delle singole parti senza dover procedere a particolari smontaggi o modifiche delle apparecchiature circostanti.

Ogni scarico dovrà essere collegato alla rete fognaria con interposizione di sifone.

Tutte le parti metalliche, non zincate o preverniciate, dovranno essere protette con due mani di antiruggine, anche se successivamente dovranno essere isolate.

Gli impianti tecnologici attualmente presenti sono di nuova fornitura. Qualora dovessero verificarsi problemi inerenti il loro funzionamento sarà cura del concessionario provvedervi a sue spese.

Eventuali problemi sugli allacciamenti alle reti esistenti, riscontrati durante l'esecuzione dei lavori, dovranno avere priorità assoluta al fine di non intralciare o limitare l'uso agli utenti circostanti..

Art. 81 - Requisiti delle ditte realizzatrici dell'opera e del progettista

Il professionista che per conto della ditta concorrente redigerà il progetto di gara, e successivamente in caso di aggiudicazione, il progetto definitivo ed esecutivo, nonché le Ditte che per conto del

Concessionario realizzeranno le opere edilizie e quelle impiantistiche, dovranno avere i requisiti richiesti dalle vigenti normative per l'affidamento di servizi di progettazione di Opere Pubbliche in relazione all'importo delle opere da progettare. Per quanto riguarda la realizzazione dell'intervento le imprese esecutrici dovranno essere qualificate ai sensi dell'art.40 e segg. del D.Lgs. 163/2006 - OG1 per le opere edili e OG11 per gli impianti tecnologici, e di classifica adeguata all'importo delle opere da eseguire.

Art. 82 - Materiali in genere

Quale regola generale si intende che i materiali, i prodotti ed i componenti occorrenti, realizzati con materiali e tecnologie tradizionali e/o artigianali, per la costruzione delle opere, potranno provenire dai fornitori che il Concessionario riterrà di sua convenienza, purché rispondano alle caratteristiche/prestazioni indicate in sede di offerta.

Si specifica inoltre che, relativamente a tutte le opere eseguite, che necessitano di particolari certificazioni a firma di professionista abilitato oppure richiedano altre certificazioni, il Concessionario dovrà mettere a disposizione tutta la documentazione.

Art. 83 - Gestione e manutenzione degli impianti

Le opere di manutenzione ordinaria, straordinaria (eccetto che sulle strutture e sugli impianti preesistenti sui quali il Politecnico si riserva di intervenire autonomamente) e le verifiche periodiche secondo le modalità di legge sugli impianti di sicurezza saranno a carico del Concessionario.

Art. 84 - Tempistiche

Per l'esecuzione dei lavori di completamento e per l'avvio di tutti i servizi proposti, il Concessionario dovrà rispettare le seguenti tempistiche:

- Entro e non oltre **60gg** dalla firma del contratto di concessione dovrà essere consegnato al Politecnico il progetto definitivo dei lavori.
- Dovrà attendere per un massimo di **30gg** l'approvazione del progetto definitivo presentato da parte del Politecnico di Torino
- Entro **150gg** (naturali e consecutivi) dalla firma del contratto di concessione, il Concessionario dovrà ottenere tutte le autorizzazioni necessarie ed avviati i lavori di completamento ed adeguamento dei locali.
- Entro **12 mesi** dalla stipula del contratto il Concessionario dovrà ultimare i lavori previsti.
- Entro **40gg** (naturali e consecutivi) dall'ultimazione dei lavori il Concessionario dovrà erogare i servizi oggetto della concessione o proposti in fase di offerta.

- Entro **90gg** (naturali e consecutivi) dall'ultimazione dei lavori il Concessionario dovrà consegnare al Politecnico tutte le certificazioni dei lavori eseguiti ed una copia delle garanzie sui macchinari, attrezzature ed arredi forniti.

Ogni eventuale modifica distributiva o di dettaglio rispetto al progetto presentato in fase di offerta, o rispetto al progetto definitivo approvato, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Politecnico di Torino.

Le certificazioni e tutte le procedure di controllo successive saranno a carico del Concessionario.

In caso di ritardo sull'ultimazione dei lavori o sull'avvio dei servizi oggetto della concessione / offerti in fase di gara o sulla consegna delle certificazioni, verrà applicata una penale per la ritardata consegna delle opere previste in sede contrattuale pari all'1 per mille per ogni giorno naturale e consecutivo, dell'importo previsto dal computo metrico allegato in sede di offerta.

Art. 85 - Riferimenti Normativi

Gli interventi dovranno essere realizzati secondo la "regola d'arte", nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica e delle Leggi vigenti in materia ed in particolare saranno integralmente applicate le seguenti leggi e norme:

- D.Lgs. n. 81/08 -Testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Decreto N. 37 del 22 gennaio 2008-Regolamento recante il riordino delle disposizioni in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici.
- Norme CEI 64-8 -Impianti elettrici utilizzatori a tensione nominale non superiore a 1000V in corrente alternata e a 1500 V a corrente continua
- Norme CEI 64-2 -Impianti elettrici nei luoghi con pericolo di esplosioni e incendi
- Norme UNI_Cig in generale, ed in particolare riguardanti gli impianti ad uso di cucine collettive
- Norme UNI riguardanti impianti di alimentazione e distribuzione dell'acqua
- Norme UNI riguardanti impianti di scarico di acque usate e meteoriche
- Circolare n. 68 del Ministero degli Interni del 25.11.1969 riguardante chiarimenti di prevenzione incendi in locali ad uso cucina
- Circolari n. 161892 del 27.07.1994 e n. 162473 del 20.12.1994, CEI/UNI 70028, riguardanti rivelatori e segnalatori per gas per uso domestico e similare
- Regolamento Edilizio e di Igiene Pubblica del Comune di Torino e Regolamento Edilizio Tipo Regione Piemonte
- D.P.R. n 246/1993 -Regolamento di attuazione della Direttiva CEE sui prodotti da costruzione

- Legge n. 10/91 -Norme di attuazione del Piano Energetico Nazionale in materia di uso razionale dell'energia, di risparmio energetico e di sviluppo delle fonti rinnovabili di energia
- D.P.R. n. 412/1993 -Regolamento recante norme per la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione degli impianti termici degli edifici ai fini del contenimento dei consumi di energia, in attuazione dell'art. 4, comma 4, della Legge n. 10/91
- Legge n. 283/1962 -Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, e s.m.
- D.Lgs n. 155-156/97 -Attuazione delle Direttive CEE 93/43 e 96/3 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, e s.m. D.P.R. n. 327/1980 -Regolamento di esecuzione della Legge 283/62 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
- D.M. 3 novembre 2004: Disposizioni relative all'installazione ed alla manutenzione dei dispositivi per l'apertura delle porte installate lungo le vie di esodo, relativamente alla sicurezza in caso d'incendio
- DM 16/02/2007 - Classificazione di resistenza al fuoco di prodotti ed elementi costruttivi di opere da costruzione.
- Richiesta parere di conformità di cui all'art. 2 del D.P.R. 12 gennaio 1998, n. 37 (G.U. n. 57 del 10/3/98)
- “Regolamento recante disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi, a norma dell'art. 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59”.
- Legge regionale n. 38 del 29/12/2006, Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande.