



**POLITECNICO
DI TORINO**

**AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, DELLA GESTIONE DI SERVIZI DI RISTORAZIONE A
BASSO IMPATTO AMBIENTALE, SERVIZI BAR, TAVOLA FREDDA E TAVOLA CALDA
PER IL PERIODO 01.08.2018 – 31.07.2023**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Allegato A al Disciplinare di gara

Sommario

TITOLO I	7
INDICAZIONI GENERALI	7
Art. 1 – Glossario e acronimi	7
Art. 2 - Oggetto della Concessione	10
Art. 3 – Suddivisione in lotti	11
Art. 4 - Disposizioni preliminari riguardanti la Concessione	12
Art. 5 - Norme e obiettivi generali	12
Art. 6 - Lingua ufficiale	12
Art. 7 - Obblighi di riservatezza e di segretezza	13
Art. 8 - Dimensione presunta dell'utenza per singolo lotto	13
Art. 9 - Tipologia dell'utenza	14
Art. 10 – Calendario di inizio delle attività	16
TITOLO II	17
INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO	17
Art. 11 - Ubicazione delle strutture e relativa tipologia di servizio	17
Art. 12 - Tipologia dei servizi richiesti	18
Art. 13 - Attività costituenti i servizi	19
Art. 14 - Specifiche tecniche	21
Art. 15 – Calendario e orari di erogazione dei servizi di ristorazione	22
– Ristorante interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 30/A	22
Art. 16 - Interruzione del servizio e cause di forza maggiore	24
Art. 17 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	25
Art. 18 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara	25
Art. 19 – Obblighi normativi	26
TITOLO III	26
PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	26
Art. 20 - Disposizioni generali relative al personale	26
Art. 21 - Rapporto di lavoro	26
Art. 22 – Organico e reintegro personale mancante	27
Art. 23 – Direttore Tecnico del Servizio	28
Art. 24 - Cuoco unico	29
Art. 25 - Personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti	29

Art. 26 - Informazione ai dipendenti del Concessionario	29
Art. 27 - Norme comportamentali comuni del personale	29
TITOLO IV	30
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	30
Art. 28 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	30
Art. 29 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara	31
TITOLO V	32
MENU'	32
Art. 30 - Specifica tecnica relativa al Menù	32
Art. 31 – Struttura del menu da erogare presso il Ristorante interaziendale e interateneo e presso il Ristorante per il personale del Politecnico	32
Art. 32 - Variazione del menù	34
Art. 33 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche	34
Art. 34 - Menù a carattere etico e dietetico	34
Art. 35 - Menù in occasione di festività	35
Art. 36 - Quantità degli ingredienti	35
TITOLO VI	35
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	35
Art. 37 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo	35
Art. 38 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante	35
Art. 39 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	36
Art. 40 - Norme per una corretta igiene della produzione	36
Art. 41 - Indumenti di lavoro e DPI	36
Art. 42 - Igiene del personale	36
Art. 43 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	36
Art. 44- Divieto di riciclo	37
TITOLO VII	37
TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	37
Art. 45 - Manipolazione e cottura	37
Art. 46 - Preparazioni gastronomiche da consumare fredde, salumi e formaggi	37
Art. 47 - Preparazioni gastronomiche refrigerate	38
TITOLO VIII	38
SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI	38
Art. 48 - Norme e modalità per la somministrazione dei pasti	38

Art. 49 – Stovigliame e tovagliato	39
Art. 50 - Quantità in volumi e in numero	39
Art. 51 - Informazione agli utenti	39
Art. 52 – Accessori per i condimenti	39
TITOLO IX	40
SERVIZIO BAR, TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA	40
Art. 53 – Definizioni	40
Art. 54 - Disposizioni generali per l'erogazione del servizio	40
Art. 55 - Stoviglie, posateria e dotazioni d'uso	41
Art. 56 – Specifiche tecniche per il servizio bar, tavola calda e tavola fredda	41
Art. 57 – Struttura del menu per il servizio tavola calda	42
Art. 58 – Divieti	42
Art. 59 – Autorizzazioni	43
TITOLO X	43
PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO DEI PASTI	43
Art. 60 - Regolamenti	43
Art. 61- Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina	43
Art. 62 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	44
Art. 63 - Pulizie esterne ai locali affidati al Concessionario	44
Art. 64 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti	44
Art. 65 - Rifiuti e materiali di risulta	45
TITOLO XI	45
NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	45
Art. 66 - Disposizioni generali in materia di sicurezza	45
Art. 67 – Misure per eliminare i rischi interferenti	45
Art. 68 - Impiego di energia	46
Art. 69 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	46
TITOLO XII	46
DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	46
Art. 70 – Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche	46
Art. 71 – Manuale della Qualità	46
Art. 72 – Manuale di Autocontrollo	46

Art. 73 – Documento di valutazione dei rischi	47
TITOLO XIII	47
CONTROLLI DI CONFORMITA’	47
Art. 74 - Disposizioni generali	47
Art. 75 - Controlli da parte della Stazione appaltante	47
Art. 76 - Controlli da parte della commissione utenti	47
Art. 77 - Organismi esterni preposti al controllo da parte della Stazione appaltante	48
Art. 78 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante	48
Art. 79 - Blocco delle derrate	48
Art. 80 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante	49
Art. 81 - Customer Satisfaction	49
TITOLO XIV	50
PENALITA’ PER INADEMPIENZE	50
Art. 82 - Penali	50
Penali di carattere amministrativo	52
TITOLO XV	53
BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	53
Art. 83 - Verbale di consegna dei locali e inventario dei beni	53
Art. 84 - Divieto di variazione della destinazione d’uso	53
Art. 85 - Manutenzioni ordinarie di competenza del Concessionario	54
Art. 86 - Inventari di riconsegna	54
TITOLO XVI	55
PREZZO DEL PASTO E MODALITA’ DI PAGAMENTO	55
Art. 87 - Prezzo del pasto e delle consumazioni	55
Art. 88 – Revisione dei prezzi	56
Art. 89 – Convenzione tra Concessionario e EDISU PIEMONTE	56
Art. 90 – Riscossione dei corrispettivi	56
Art. 91 – Arrotondamenti	57
Art. 92 – Obblighi di tracciabilità	57
TITOLO XVII	58
ONERI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO	58
Art. 93 - Oneri e obblighi del Concessionario	58
Art. 94 - Spese per la gestione del contratto	58

Art. 95 - Spese per utenze	59
Art. 96 - Canoni concessori	61
Art. 97 - Altri oneri a carico del Concessionario	62
Art. 98 – Oneri a carico del Concedente	62
Art. 99 - Garanzia definitiva	62
Art. 100 – Polizze Assicurative	63
TITOLO XVIII	64
DISPOSIZIONI CONTRATTUALI	64
Art. 101 - Durata del contratto	64
Art. 102 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto	64
Art. 103 - Stipula del contratto	64
Art. 104 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto	65
Art. 105 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto	65
Art. 106 - Licenze e autorizzazioni	67
Art. 107 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	67
Art. 108 - Domicilio e recapito del Concessionario	67
Art. 109 - Controversie	68
Art. 110 - Disposizioni finali	68

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA GESTIONE SERVIZI DI RISTORAZIONE, A BASSO IMPATTO

AMBIENTALE, SERVIZI BAR, TAVOLA FREDDA E TAVOLA CALDA

SUDDIVISO IN 2 LOTTI:

Lotto 1 - Servizio di ristorazione interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria, servizio bar, tavola fredda e tavola calda

Lotto 2 - Servizio di ristorazione aziendale, servizio bar, tavola fredda e tavola calda

PRINCIPI GENERALI

Il servizio di ristorazione, a basso impatto ambientale, di cui al presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile (D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 art. 30 comma 1, art. 34, art. 144), di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Glossario e acronimi

1. Nell'ambito del presente Capitolato s'intende per:

a) Concessione	Procedura di affidamento ai sensi dell'art. 164, comma 2, D.lgs. 50/2016 e s.m.i.
b) Stazione appaltante o Concedente	il Politecnico di Torino, soggetto titolare degli obblighi di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. il quale affida al Concessionario il servizio di gestione bar e ristorazione, a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
c) Concessionario	l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio risultato aggiudicatario al termine della procedura;
d) Canone concessorio	la prestazione in denaro che è corrisposta periodicamente dal Concessionario al Concedente, per l'utilizzo commerciale dei locali che ospitano i servizi richiesti dal presente capitolato. L'importo del canone è indipendente rispetto all'incasso che il concessionario percepisce dalla gestione dei servizi.
e) Servizio di Ristorazione	servizio di preparazione e somministrazione, su larga scala, di pasti

collettiva	per collettività (aziende, scuole, università ecc.); nel presente capitolato si intende il servizio di ristorazione destinato ai dipendenti e agli altri utenti del Politecnico di Torino, reso mediante la produzione dei pasti e la somministrazione agli utenti, presso gli appositi locali e spazi messi a disposizione dal Concedente;
f) Servizio bar, caffetteria, tavola calda e tavola fredda	servizio bar e di piccola ristorazione la cui offerta è costituita da un assortimento di cibi anche caldi, da consumare al banco o al tavolo;
g) Capitolato Speciale o capitolato	il presente atto comprese le Specifiche Tecniche
h) Specifiche Tecniche	insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Concedente;
i) Verbale di presa in consegna	l'atto con il quale il Concedente concede in uso al Concessionario i locali adibiti alla produzione e al consumo dei pasti e i locali bar/caffetteria, comprese le attrezzature ivi presenti, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso;
j) Inventario	l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al Concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna
k) Menù	la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
l) Preparazione gastronomica	la pietanza, il cd. piatto, composta da uno o più alimenti/ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
m) Pasto	le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
n) Menù a carattere etico e dietetico	il menu destinato a quegli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze etiche, dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
o) Portata	Ciascuna delle diverse preparazioni gastronomiche che si servono in un pasto (es. primi piatti, secondi piatti);
p) Alimento	un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
q) Prodotto trasformato	si intende un prodotto agricolo sottoposto ad un processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni

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

	trasporto e distribuzione dei pasti;
ee) Macchine	strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
ff) Impianti	attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffreddamento, impianto idrico sanitario ecc);
gg) Arredi	complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione e del servizio bar/caffetteria;
hh) Rischi interferenti	tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti e concessioni all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.
ii) Ulteriori definizioni	quando non diversamente specificato, con "Concedente o Stazione appaltante" s'intende il Politecnico di Torino; con "Capitolato" s'intende il presente documento, con "Gara" s'intende la gara da effettuare a fronte del Capitolato; con "Contratto" s'intende il complesso delle attività e dei prodotti che il Concessionario è chiamato a compiere e a produrre per onorare il contratto.

Art. 2 - Oggetto della Concessione

1. La Concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione e del servizio bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda, destinato alle tipologie di utenti più avanti descritte.
2. I servizi devono essere erogati dal Concessionario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dalla vigente normativa in materia, dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative, se proposte dal Concessionario in sede di offerta.
3. I beni eventualmente forniti dal Concessionario in sede di gara o nel corso della durata contrattuale, derivanti da sostituzioni e/o integrazioni, a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i locali messi a disposizione dal Concedente, alla scadenza del contratto resteranno di proprietà del Concedente.
4. Si precisa che le disposizioni contenute nel presente documento s'intendono riferite a ciascuna struttura affidata al Concessionario, anche nel caso in cui non sia espressamente specificato.
5. Si precisa infine che il servizio richiesto si compone delle seguenti prestazioni:

DESCRIZIONE PRESTAZIONI PRINCIPALI	CPV
Servizi di ristorazione e di somministrazione pasti	55300000-3
Servizi di bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda	55330000-2 55410000-7

DESCRIZIONE PRESTAZIONI SECONDARIE
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione dei pasti e di ogni altro spazio utilizzato, dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti compresi i locali bar caffetteria
Servizi di derattizzazione e disinfestazione
Servizio di raccolta, trasporto e smaltimento rifiuti speciali
Manutenzione ordinaria dei locali di pertinenza del servizio affidati al Concessionario, degli impianti tecnologici, nonché manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi di cucina e dei locali di consumo dei pasti
Servizio di trasporto dei pasti

Art. 3 – Suddivisione in lotti

1. La concessione è suddivisa nei seguenti due lotti:

Lotto 1	<ul style="list-style-type: none"> - Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A - Bar presso la “Cittadella Politecnica” di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO – N.B. marchio registrato dal gestore uscente) - Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39
Lotto 2	<ul style="list-style-type: none"> - Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24 - Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise) - Bar presso la “Cittadella Politecnica del design e della mobilità” di C.so Settembrini

2. I servizi oggetto di affidamento dovranno essere erogati presso i locali del Politecnico di Torino assegnati al concessionario in uso al solo ed unico fine di consentirne l’espletamento.

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

4. E' previsto un canone concessorio come indicato all'art. 96.

Art. 4 - Disposizioni preliminari riguardanti la Concessione

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

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

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

4. Infine si precisa che in assenza di espliciti riferimenti a uno specifico lotto, quanto stabilito nei capitoli seguenti si intende applicato ai due i lotti in cui è suddivisa la Concessione.

Art. 5 - Norme e obiettivi generali

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

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

Art. 6 - Lingua ufficiale

1. Tutti i documenti, i rapporti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti, macchinari, impianti e attrezzature di qualsiasi genere,

le didascalie dei disegni e quant'altro prodotto dal Concessionario, dovranno rigorosamente risultare redatti in lingua italiana.

2. Qualsiasi tipo di documentazione sottoposta dal Concessionario al Concedente in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione in lingua italiana (con autocertificazione di fedeltà della stessa) sarà considerata, a tutti gli effetti, come non ricevuta.

Art. 7 - Obblighi di riservatezza e di segretezza

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

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

1. La dimensione dell'utenza per ciascun lotto, secondo i dati riferiti all'anno 2017, è riportata nella seguente tabella:

LOTTO 1

Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A		
Numero pasti annui erogati	Interi	22.737
	Ridotti	3.536
	Unico intero	193.568
	unico ridotto	4.068
	Frazionato	5.544
Totale annuo		229.453
Maggiori dettagli circa il numero e la tipologia di pasti erogati nell'anno solare 2017 e il fatturato stimato nell'intera durata contrattuale sono riportati nel PEF.		

Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)

Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF

Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39

Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF

LOTTO 2

Ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24	
Numero pasti erogati nelle diverse tipologie di cui al successivo art. 31	220.053
Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF	

Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini		
Numero pasti serviti	Interi	5.045
	Ridotti	2.195
Totale annuo pasti erogati con convenzione EDISU		7.240
Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF		

Bar di Corso Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)
Il fatturato stimato nel periodo contrattuale è riportato nel PEF

2. Si precisa che:

- Per quanto riguarda il numero di pasti indicati si precisa che la loro tipologia è riferita al precedente contratto. Nel presente capitolato le suddette tipologie sono state modificate;
- il numero di pasti indicato nelle tabelle e gli incassi stimati riportati nel PEF sono da considerarsi indicativi e validi ai soli fini della formulazione dell'offerta;
- la fruizione del servizio da parte degli utenti sarà del tutto libera, pertanto il Concedente non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti e delle consumazioni che verranno somministrati quotidianamente e in totale. Il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale riduzione dell'affluenza degli utenti.

Art. 9 - Tipologia dell'utenza

LOTTO 1

1. L'utenza cui sono rivolti i servizi del Lotto 1 è composta da:

- **Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A e Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39**
 - a) studenti, italiani e stranieri, iscritti presso il Politecnico di Torino, nonché agli studenti iscritti presso altri Atenei della Regione Piemonte o presso altre Università italiane e straniere che si trovino nei locali del Politecnico di Torino per motivi di studio o partecipazione a programmi di mobilità internazionale;
 - b) docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri;

- c) borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio;
- d) altri utenti, regolarmente autorizzati dal Politecnico di Torino, che si trovino per ragioni di lavoro o studio all'interno dei comprensori gestiti dall'Ateneo; tra questi, a titolo esemplificativo, rientra il personale di imprese che a qualunque titolo presta servizio presso il Politecnico di Torino e il personale delle imprese o dei laboratori di ricerca insediati presso il Politecnico di Torino;
- **Presso il bar della Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)**, qualificato come pubblico esercizio, l'accesso è libero.

2. Gli studenti in regime di tariffe agevolate previste dall'EDISU Piemonte, il personale delle imprese che erogano servizi o svolgono attività presso il Politecnico di Torino e il personale delle imprese o dei laboratori di ricerca insediati nel campus, potranno usufruire dei servizi di ristorazione e bar solo previo convenzionamento tra il Concessionario e l'EDISU Piemonte o l'impresa a cui i lavoratori afferiscono. Le convenzioni tra concessionario e i suddetti soggetti dovranno essere autorizzate dal Politecnico e non potranno prevedere condizioni economiche o di servizio peggiorative rispetto a quelle risultanti dalla procedura di gara.

LOTTO 2

1. L'utenza cui sono rivolti i servizi del Lotto 2 è composta rispettivamente da:

- **Ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24**
 - a) dipendenti del Politecnico di Torino: personale docente e personale non docente;
 - b) eventuali utenti interni ed esterni autorizzati dalla Stazione appaltante.

Per il solo servizio bar dalle 8:00 alle 11:00

 - c) studenti, italiani e stranieri, iscritti presso il Politecnico di Torino, nonché agli studenti iscritti presso altri Atenei della Regione Piemonte o presso altre Università italiane e straniere che si trovino nei locali del Politecnico di Torino per motivi di studio o partecipazione a programmi di mobilità internazionale;
 - d) docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri;
 - e) borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio;
- **Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise) e bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini**
 - f) studenti, italiani e stranieri, iscritti presso il Politecnico di Torino, nonché agli studenti iscritti presso altri Atenei della Regione Piemonte o presso altre Università italiane e straniere che si trovino nei locali del Politecnico di Torino per motivi di studio o partecipazione a programmi di mobilità internazionale;
 - g) docenti, personale universitario e lettori anche provenienti da altri Atenei italiani e stranieri;

- h) borsisti di enti di ricerca privati, di fondazioni e assimilati e ai partecipanti a convegni, seminari ed attività di studio;
- i) altri utenti, che per ragioni di studio o lavoro si trovino nella sede del Politecnico di Torino.

Art. 10 – Calendario di inizio delle attività

1. Il Concessionario dovrà iniziare l'erogazione del servizio successivamente alla stipulazione del contratto e alla stesura dell'inventario dei beni presenti presso ciascuna struttura da effettuarsi prima dell'inizio delle attività richieste.

2. Si fa presente che l'inizio delle attività non è uguale per tutte le strutture, in quanto i contratti in vigore hanno scadenze differenziate. Nella tabella sottostante per ciascuna struttura è riportato il calendario di inizio delle attività.

Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria (Cittadella Politecnica) di C.so Castelfidardo 30/A	01.08.2018
Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24	01.08.2020 <i>(durata triennale)</i>
Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)	17.09.2018
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)	17.09.2018
Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini	17.09.2018
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39	01.08.2018

3. Per i servizi con data di inizio al 01.08.2018 si richiede che l'avvio del servizio debba essere tassativamente garantito entro il 3 settembre 2018.

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

5. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per sopravvenuti motivi non derivanti dal Concedente, non darà diritto al Concessionario di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

TITOLO II

INDICAZIONI TECNICHE RELATIVE AL SERVIZIO

Art. 11 - Ubicazione delle strutture e relativa tipologia di servizio

1. Le strutture presso le quali devono essere erogati i servizi richiesti sono ubicate in Torino, i rispettivi indirizzi, le tipologie di servizio e le caratteristiche sono riportati nella sottostante tabella:

LOTTO 1

<i>Indirizzo</i>	<i>Tipologia di servizio</i>	<i>Caratteristiche tecniche</i>
Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A <i>Superficie: 1.400 mq</i>	Servizio di ristorazione interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria	La struttura dispone di cucina con potenzialità produttiva di 1.500 pasti per turno di produzione
Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) <i>Superficie: 1.250 mq</i>	Servizio di caffetteria, snackeria, pizzeria, ristorante, mensa, pubblico esercizio	La struttura dispone di cucina con potenzialità produttiva di 500 pasti per turno di produzione e di forno a legna. I pasti possono essere prodotti in loco o veicolati
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39 <i>Superficie: 170 mq</i>	Servizio Bar con tavola fredda e tavola calda	La struttura dispone di piccola cucina attrezzata. I pasti caldi possono essere prodotti in loco o veicolati.

LOTTO 2

<i>Indirizzo</i>	<i>Tipologia di servizio</i>	<i>Caratteristiche tecniche</i>
Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24 <i>Superficie: 1.277 mq</i>	Servizio di ristorazione destinato al personale del Politecnico di Torino	La struttura dispone di cucina con potenzialità produttiva di 1.500 pasti per turno di produzione
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise) <i>Superficie: 280 mq</i>	Servizio bar con tavola fredda e tavola calda	La struttura dispone di piccola cucina attrezzata. I pasti caldi possono essere prodotti in loco o veicolati.

<p>Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini <i>Superficie: 225 mq</i></p>	<p>Servizio di caffetteria e di ristorazione</p>	<p>La struttura non dispone di cucina ma solo di macchinari di conservazione e somministrazione dei pasti (non è implementabile una cucina). I pasti devono essere veicolati in quanto non è implementabile con una cucina.</p>
---	--	---

Art. 12 - Tipologia dei servizi richiesti

1. Il servizio di ristorazione collettiva presso i due siti è costituito rispettivamente da:

A. Ristorante interaziendale e interateneo con funzioni di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 30/A

Il servizio di ristorazione prevede la preparazione dei pasti per il pranzo e per la cena e la distribuzione degli stessi agli utenti mediante self service assistito.

Potranno accedere al servizio di ristorazione solo le persone autorizzate dal Politecnico di Torino, identificabili mediante tessere personali di riconoscimento, le cui caratteristiche verranno comunicate al Concessionario prima dell'inizio delle attività.

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

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti, i quali depositano i vassoi negli appositi carrelli forniti dal Concedente. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate presso la zona lavaggio a cura del Concessionario.

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

Il servizio prevede la preparazione dei pasti per il pranzo e la distribuzione degli stessi agli utenti mediante self service assistito.

Potranno accedere al servizio di ristorazione solo gli utenti autorizzati dal Politecnico di Torino, identificabili mediante tessere personali di riconoscimento, le cui caratteristiche verranno comunicate al Concessionario prima dell'inizio delle attività.

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

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti, i quali depositano i vassoi negli appositi carrelli forniti dal Concedente. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate presso la zona lavaggio a cura del Concessionario.

C. Servizi bar, caffetteria, tavola fredda e tavola calda

I servizi, da erogare nei giorni e nelle fasce orarie riportate nel successivo art.15, prevedono l'erogazione di prodotti normalmente erogati in questo tipo di esercizi, come specificato all'art.3. La somministrazione dei pasti caldi viene effettuata mediante self service assistito.

Per quanto riguarda il Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) si precisa che ha proprie peculiarità e differisce dai locali bar in quanto è attrezzato anche come ristorante e come pizzeria.

Il Concessionario deve garantire l'erogazione del servizio di ristorazione nella fascia del pranzo secondo le modalità richieste dal Concedente. Il servizio sarà erogato a prezzi di mercato e con l'offerta alimentare che il Concessionario riterrà più opportuna. Per quanto riguarda il servizio bar, il Concessionario ha l'obbligo di garantire il servizio nella fascia oraria 8:00 – 19:00 applicando i prezzi risultati dalla gara per i prodotti ivi previsti. I restanti prodotti che il Concessionario riterrà mettere in vendita, saranno erogati a prezzi di mercato.

Per quanto riguarda i bar caffetteria presso i quali non è presente la cucina, i pasti devono essere veicolati dalla cucina di competenza, ovvero in funzione del lotto di appartenenza, dalla cucina del Ristorante interaziendale e interateneo con funzioni di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 34 o dalla cucina del Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24.

Art. 13 - Attività costituenti i servizi

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

A. Servizio di ristorazione collettiva (comuni ai due lotti)

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari occorrenti per erogare il servizio di ristorazione;
- b) la preparazione dei pasti, presso la cucina messa a disposizione dalla Stazione appaltante;
- c) l'allestimento dei tavoli presso i locali di consumo dei pasti;
- d) lo sgombero, il riordino e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti;
- e) il lavaggio e la sanificazione dei macchinari delle attrezzature di cucina, delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- f) la raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione prevede inoltre:

- g) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, impianti e arredi presenti presso i locali di consumo dei pasti e presso la cucina, messe a disposizione dalla Stazione appaltante;
- h) le manutenzioni ordinarie dei locali cucina e dei locali di consumo dei pasti;

- i) l'integrazione o il reintegro, ove richiesto dal Concedente, dello stovigliame e utensileria di cucina e dei locali di consumo dei pasti.
- j) provvedere, qualora necessario all'erogazione del servizio, a fornire a proprie cure e spese i macchinari necessari

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

- a) l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari occorrenti per l'erogazioni dei servizi di cui trattasi;
- b) l'allestimento dei locali;
- c) la somministrazione agli utenti i prodotti e le portate previste dal presente capitolato fatte salve le soluzioni migliorative eventualmente proposte in sede di offerta;
- d) provvedere a proprie cure e spese alla fornitura delle stoviglie, del tovagliato e di tutto quanto necessario a permettere l'erogazione del servizio;
- e) provvedere, qualora necessario all'erogazione del servizio, a fornire a proprie cure e spese i macchinari necessari;
- f) fornire a tutto il personale uniformi coerenti con l'immagine dei locali, secondo il progetto di immagine presentato in sede di gara e controllare che il personale le indossi costantemente;
- g) consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito, bancomat, tramite POS, nonché accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto, concessi al personale dipendente del Politecnico di Torino e al personale afferente alle imprese autorizzate dal Politecnico;
- h) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. A tal fine il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge, obbligandosi a rilasciare a tutti i clienti gli scontrini, le fatture e comunque tutti i documenti fiscalmente previsti dalla vigente normativa;
- i) provvedere allo sgombero, al riordino e alla pulizia dei locali, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- j) provvedere allo smaltimento dei rifiuti, classificati e cerniti, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- l) provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, macchinari, impianti e arredi presenti, qualora si renda necessario o a richiesta del Politecnico di Torino.

C. Altri servizi e attività a scelta del Concessionario

Fatte salve le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, nello Schema di concessione e nel rispetto di quanto indicato in Offerta Tecnica, il Concessionario presso il Ristorante interaziendale ed interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A e presso il bar presso la Cittadella Politecnica di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) potrà erogare servizi aggiuntivi nel modo che ritenga più opportuno, in base a proprie stime e convenienza. La loro esecuzione deve comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali del Concedente in relazione al tipo ed entità dei servizi offerti.

In particolare si specifica che:

2. Presso il Ristorante interaziendale ed interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A i servizi aggiuntivi dovranno principalmente essere volti a soddisfare le esigenze degli studenti e/o del personale dell'Ateneo e promuovere o supportare iniziative culturali.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno essere proposti:

- servizi ristorativi diversi dal servizio di ristorazione interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria da erogare in fasce orarie diverse da quelle previste per il servizio di ristorazione;
- servizi ristorativi diversi collegati ad eventi culturali o studenteschi.
- presso il bar presso la Cittadella Politecnica di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) in aggiunta a quanto previsto dal presente capitolato, il Concessionario potrà svolgere attività di pubblico esercizio in orari serali e giorni festivi.

Art. 14 - Specifiche tecniche

1. Sono allegati al presente capitolato speciale, di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- Servizio di ristorazione collettiva

Allegato n. 1 *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari*

Allegato n. 2 *Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti*

Allegato n. 3 *Specifiche tecniche relative ai menù*

Allegato n. 4 *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti*

Allegato n. 5 *Specifiche tecniche relative alle procedure operative*

Allegato n. 6 *Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria*

Allegato n. 7 *Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) standard*

- Servizio bar caffetteria, tavola fredda e tavola calda

Allegato n. 8 *Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle bevande e degli alimenti da erogare presso i locali bar e caffetteria*

Allegato n. 9 *Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature dei principali prodotti da erogare presso i locali bar e caffetteria*

Art. 15 – Calendario e orari di erogazione dei servizi di ristorazione

1. I servizi devono essere erogati dal lunedì al sabato in tutti i periodi di attività accademica dell'Ateneo, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. Gli orari di erogazione del servizio sono i seguenti:

– Ristorante interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 30/A

Dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali	<i>Pranzo</i>	dalle ore 11,30 alle ore 15,00
	<i>Cena</i>	dalle ore 19,00 alle ore 20,30
Sabato	<i>Pranzo</i>	dalle ore 12,00 alle ore 14,30
	<i>Cena</i>	dalle ore 19,00 alle ore 20,30

E' prevista la chiusura per ferie: 20 giorni (lavorativi) da concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto nei seguenti periodi:

- festività natalizie
- festività pasquali
- mese di agosto

– Ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24

Dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali	<i>Pranzo</i> dalle ore 11,30 alle ore 15,00
servizio bar	<i>dalle 8 alle 11</i> <i>con possibilità di ampliare la fascia oraria a discrezione del Concessionario senza interferire con il servizio mensa</i>

E' prevista la chiusura per ferie: 20 giorni (lavorativi) da concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto nei seguenti periodi:

- festività natalizie
- festività pasquali
- mese di agosto

2. Si precisa che presso il Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A:

- gli utenti possono accedere al servizio fino alle ore 15:00. Nel caso in cui si formino code per accedere al servizio, l'orario di accesso deve essere prolungato in modo che tutti gli utenti possano consumare il pranzo;
- l'orario del servizio, previa autorizzazione del Politecnico di Torino, potrà essere ridotto fino ad un massimo di un'ora (12:00 – 14:30) nei periodi di sospensione dell'attività didattica (lezioni).

3. Il calendario accademico e didattico del Politecnico di Torino viene redatto annualmente, tenendo conto del calendario solare e delle esigenze individuate dall'Ateneo, e definisce puntualmente i periodi di attività accademica e di attività didattica.

- **Il calendario accademico** prevede:

- una sospensione dell'attività accademica della durata di 4-5 settimane in coincidenza delle ferie estive (mese di agosto);
- una sospensione dell'attività accademica della durata di ca. 2 settimane in coincidenza con le festività natalizie;
- una sospensione di circa 1 settimana in coincidenza della Pasqua.

- **Il calendario didattico** (lezioni) prevede due periodi di attività:

- da fine settembre a fine gennaio (con sospensione nel periodo natalizio);
- da inizio marzo a metà giugno (con sospensione in corrispondenza della Pasqua).

– **Servizio bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda**

LOTTO 1

<p>Bar presso la Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato Mixto)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 19.00 • sabato: dalle 8.00 alle 14.00
<p>Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39</p>	<ul style="list-style-type: none"> • dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 19.00 <p>Saranno concesse le seguenti riduzioni di orario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dal 15.06 al 30.09 di ciascun anno: lunedì – venerdì: dalle ore 8:00 alle ore 16:30; • giorni prefestivi e giorni di ponte (1 giorno lavorativo): lunedì - venerdì dalle ore 8:00 alle ore 16:30 <p>Chiusura per ferie: 12 (lavorativi) da concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto nei seguenti periodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • festività natalizie • festività pasquali • mese di agosto

LOTTO 2

Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)	dal 1.07 al 30.09 di ciascun anno <ul style="list-style-type: none">• lunedì – venerdì: dalle ore 8:00 alle ore 17:30• sabato: chiuso
	dal 1.10 al 30.06 di ciascun anno <ul style="list-style-type: none">• lunedì – venerdì: dalle ore 8:00 alle ore 18:30• sabato: dalle ore 8:30 alle ore 12:30
	E' prevista la chiusura per ferie: 20 (lavorativi) da concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto nei seguenti periodi: <ul style="list-style-type: none">• festività natalizie• festività pasquali• mese di agosto
Bar presso la Cittadella Politecnica del design e della mobilità di Corso Settembrini	dal 1.07 al 30.09 di ciascun anno <ul style="list-style-type: none">• lunedì – venerdì: dalle ore 8:00 alle ore 16:00 dal 1.10 al 30.06 di ciascun anno <ul style="list-style-type: none">• dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 18.00 E' prevista la chiusura per ferie: 20 (lavorativi) da concordare con il Direttore dell'esecuzione del contratto nei seguenti periodi: <ul style="list-style-type: none">• festività natalizie• festività pasquali• mese di agosto

Art. 16 - Interruzione del servizio e cause di forza maggiore

1. Il Concessionario per il servizio di ristorazione deve assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge".
2. In caso di sciopero del personale del Concedente dovranno essere concordate con questo ultimo, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione sarà concordata con i competenti uffici del Concedente.
3. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di

fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 17 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

1. Il Concessionario non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Concedente.
2. Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altri operatori economici, addebitandone i relativi costi al Concessionario.
3. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora il Concessionario non riprenda le attività entro il termine intimato dal Concedente mediante diffida inoltrata a mezzo posta certificata o mediante raccomandata A.R.

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

Art. 18 - Messa in atto delle soluzioni migliorative offerte in sede di gara

1. Il Concessionario, qualora avesse offerto delle soluzioni migliorative alle derrate alimentari, queste devono essere messe in atto al momento dell'inizio del servizio di ristorazione.
2. Per quanto riguarda le "Altre soluzioni migliorative" il Concessionario, entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica, che comunque non potrà essere superiore a 30 giorni, deve mettere in atto le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta, qualora accolte dal Concedente.
3. Nel caso in cui alcune delle soluzioni proposte dal concorrente, non fossero state accolte dal Concedente, il Concessionario deve mettere in atto le soluzioni alternative che la Stazione appaltante si riserva di richiedere, per un importo pari al valore economico delle soluzioni offerte dal Concessionario e non accolte dalla Stazione appaltante.
4. Nel caso in cui le soluzioni migliorative proposte in sede di offerta e accolte dalla Stazione appaltante, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal Concessionario in sede di gara, la Stazione appaltante tratterà dalla garanzia definitiva, l'importo previsto per le soluzioni proposte, aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

Art. 19 – Obblighi normativi

1. Il Concessionario, prima dell'inizio delle attività, deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'esecuzione del contratto.
2. 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, 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 Concedente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

TITOLO III

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 20 - Disposizioni generali relative al personale

1. Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività per il conseguimento dei risultati richiesti dal Concedente ovvero di un servizio erogato a perfetta regola dell'arte.
2. 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.
3. Il Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Art. 21 - Rapporto di lavoro

1. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Concessionario e quindi indicato nel libro paga del Concessionario medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, il Concessionario deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore.
2. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con

le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

3. A tal fine, prima dell'inizio del servizio il Concessionario deve comunicare al Concedente l'elenco del personale, indicando il livello di inquadramento, la mansione e il monte ore settimanale di ciascun addetto, a conferma di quanto dichiarato in sede di offerta.

4. Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di presentazione dell'offerta, 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.

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

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

7. Su richiesta del Concedente, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto della concessione.

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

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

Art. 22 – Organico e reintegro personale mancante

1. L'organico impiegato per l'espletamento di tutti servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti e/o di utenti. Tali

variazioni, qualora richieste, devono essere necessariamente approvate dalla Stazione appaltante. In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

2. Nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente per un corretto espletamento delle attività, il Concessionario, su richiesta del Concedente, è obbligato ad integrare il proprio personale.

3. La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione appaltante con frequenza semestrale inoltrata a mezzo posta elettronica certificata (PEC).

4. Per quanto attiene al reintegro del personale il Concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare immediatamente detto personale entro il tempo massimo di 4 ore, in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art. 23 – Direttore Tecnico del Servizio

1. Il Concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, in possesso di un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, cui affidare la direzione complessiva delle attività per il lotto di competenza. Nel caso in cui il Concessionario sia risultato aggiudicatario di entrambi i lotti il Direttore Tecnico potrà essere unico per entrambi i lotti.

2. Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

3. Il nominativo del Direttore Tecnico dovrà essere comunicato dal Concessionario al Concedente nel Verbale di inizio attività in conformità al nominativo e al curriculum presentato in sede di offerta.

4. Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea magistrale o triennale) ed avere esperienza, almeno triennale, nella mansione richiesta per servizi analoghi.

5. Il Direttore Tecnico del Servizio ha l'obbligo di reperibilità telefonica senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'esecuzione del contratto incaricato dalla Stazione appaltante.

6. Il Direttore Tecnico può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.

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

Al verificarsi di tale evenienza, il Concessionario ha l'obbligo di comunicare immediatamente al Concedente il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

Art. 24 - Cuoco unico

1. Per le operazioni relative alla preparazione dei pasti il Concessionario, presso ciascuna struttura in cui è prevista tale attività (Ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24 e Ristorante interaziendale ed interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A), deve impiegare un cuoco unico in possesso di diploma alberghiero ed esperienza professionale almeno quinquennale in servizi di ristorazione collettiva.

Art. 25 - Personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti

1. Il Concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare i tempi di esecuzione previsti dal presente capitolato e adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato nella Relazione Tecnica presentata in sede di offerta.

2. Si ribadisce che, nel caso in cui tale personale non fosse sufficiente per garantire una ordinata erogazione del servizio, il Concessionario ha l'obbligo di integrarlo senza alcun eventuale onere per la Stazione appaltante e/o di EDISU con il quale il Concessionario, per il Ristorante interaziendale ed interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A, deve obbligatoriamente essere convenzionato.

Art. 26 - Informazione ai dipendenti del Concessionario

1. Il Concessionario è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio delle attività un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti impiegati nei servizi di cui trattasi, nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche costituenti gli standard di qualità dei servizi medesimi.

A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti del Concedente.

Art. 27 - Norme comportamentali comuni del personale

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

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

3. Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto inoltre a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;

- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- non trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante;
- consegnare immediatamente al direttore del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali di competenza del servizio.

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

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 28 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari che il Concessionario dovrà impiegare per la preparazione dei pasti per il proprio lotto di competenza devono rispettare gli standard minimi previsti nelle specifiche tecniche.
2. Le derrate alimentari sono previste nella "Specificazione tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari" (Allegato n. 1). A tale proposito si specifica che è richiesta la fornitura dei seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica:
 - Frutta fresca
 - Verdura e ortaggi freschi o surgelati nel caso di prodotti non stagionali o che presentino problemi di lavorazione (es. spinaci, piselli, fagiolini, misto legumi e ortaggi per minestrone)
 - Riso
 - Cereali
 - Legumi
 - Pomodori pelati
 - Uova pastorizzate
3. Le derrate alimentari offerte in sede di gara come "Soluzioni migliorative alle derrate alimentari".
4. Le derrate alimentari, nessuna esclusa, dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'Allegato n. 2 " Specifiche tecniche relative ai limiti critici dei valori microbiologici e chimico fisici degli alimenti e degli ambienti".
5. Il pane deve essere prodotto esclusivamente con cereali di provenienza nazionale. Il Concedente deve fornire alla Stazione appaltante il nominativo dell'azienda agricola produttrice, il molino e l'azienda panificatrice. E' tassativamente escluso l'utilizzo di prodotti semilavorati per la panificazione.

6. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso e separate dalle derrate eventualmente impiegate per altri servizi o eventi. In fase di controllo di conformità dette derrate devono essere immediatamente individuabili, pertanto, il Concessionario deve predisporre soluzioni adeguate a tal fine.

7. E' tassativamente vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

8. Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, il Concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui il Concessionario dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

9. Per quanto riguarda i prodotti vegetali (frutta, ortaggi e verdure) da utilizzare per i servizi di bar caffetteria, si richiede esclusivamente l'utilizzo di prodotti freschi.

Art. 29 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

1. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto di concessione, uno o più prodotti certificati richiesti dal presente capitolato non fossero disponibili sul mercato ovvero non fossero forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno.

2. In ogni caso il Concessionario deve documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

3. Al verificarsi di tale ipotesi verrà stimata la differenza di prezzo tra prodotto offerto e prodotto sostitutivo. Per effettuare la stima saranno presi a riferimento le Convenzioni per la fornitura di derrate alimentari alla Pubblica Amministrazione (Consip, Intercenter ecc.). Per i prodotti non presenti in dette convenzioni saranno effettuate indagini di mercato. Il Concessionario è tenuto a rimborsare alla Stazione appaltante l'importo così determinato.

4. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti offerti dal Concessionario in sede di gara non fossero disponibili sul mercato ovvero non forniti, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno. Al verificarsi di tale ipotesi verrà stimata la differenza di prezzo tra prodotto offerto e prodotto sostitutivo. Per effettuare la stima saranno presi a riferimento i prezzi delle Convenzioni per la fornitura di derrate alimentari alla pubblica amministrazione (Consip, Intercenter ecc.). Per i prodotti non presenti in dette convenzioni saranno effettuate indagini di mercato. Il Concessionario è tenuto a rimborsare l'importo così determinato aumentato del 30% a titolo di penale.

5. Nel caso in cui il Concessionario non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea reperibilità dei prodotti di cui trattasi verrà comminata la penale prevista dal presente capitolato.

TITOLO V

MENU'

Art. 30 - Specifica tecnica relativa al Menù

1. Le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nella "Specifica tecnica relativa ai menù" (Allegato n. 3).
2. Per la realizzazione di ciascuna preparazione gastronomica il Concessionario è tenuto a rispettare le ricette e le grammature dettagliate nell'Allegato 4 – "Specifica tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti" utilizzando derrate alimentari che rispettino i requisiti stabiliti nell'Allegato 1 – "Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari".
3. I menù sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù "autunno - inverno" ed in menù "primavera-estate". Il menù "autunno - inverno" inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04. Il menù "primavera-estate" inizia indicativamente dal 16/04 e termina il 13/10. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Art. 31 – Struttura del menu da erogare presso il Ristorante interaziendale e interateneo e presso il Ristorante per il personale del Politecnico

1. La struttura del menù giornaliero prevede 7 strutture di menu:
 - pasto intero
 - pasto ridotto tipo A (senza secondo piatto)
 - pasto ridotto tipo B (senza primo piatto)
 - piatto unico intero (tris)
 - piatto unico ridotto A (senza secondo piatto)
 - piatto unico ridotto B (senza primo piatto)
 - menu frazionato o a libera composizione
- **Menu pasto intero composto da**
- un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane
 - frutta fresca di stagione
 - acqua di rete alla spina in caraffa singola per utente (naturale o frizzante)
- **Piatto unico intero composto da**
- un primo piatto, un secondo piatto e un contorno in un piatto unico (tris)

- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua di rete alla spina in caraffa singola per utente (naturale o frizzante)

Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia di preparazioni sotto elencate.

<i>PRIMO</i>	Un primo piatto a scelta tra:	⇒ 2 primi piatti asciutti o in brodo ⇒ Riso o pasta in bianco e/o al pomodoro
<i>SECONDO</i>	Un secondo a scelta fra:	⇒ 1 secondo a base di carne o pesce ⇒ 1 secondo a base di formaggio, uova o verdure ⇒ Salume (porzione intera) ⇒ Formaggio (porzione intera) ⇒ Insalatona ⇒ 1 trancio di pizza
<i>CONTORNI</i>	Uno a scelta fra:	⇒ 1 contorno cotto ⇒ 1 contorno crudo ⇒ Patatine fritte
<i>PANE</i>	Uno a scelta fra:	⇒ 1 panino ⇒ 2 pacchetti di grissini
<i>FRUTTA DI STAGIONE/DESSERT</i>	Uno a scelta fra:	⇒ 2 frutti diversi ⇒ Dessert al cucchiaino o a fette ⇒ yogurt

Struttura del pasto intero - CENA: (solo per il lotto 1)

<i>PRIMO</i>	Un primo piatto a scelta tra:	⇒ 2 primi piatti asciutti o in brodo ⇒ Riso o pasta in bianco e/o al pomodoro
<i>SECONDO</i>	Un secondo a scelta fra:	⇒ 1 secondo a base di carne o pesce o formaggio o uova o verdure ⇒ Salume (porzione intera) ⇒ Formaggio (porzione intera)
<i>CONTORNI</i>	Uno a scelta fra:	⇒ 1 contorno cotto ⇒ 1 contorno crudo
<i>PANE</i>	Uno a scelta fra:	⇒ 1 panino ⇒ 2 pacchetti di grissini
<i>FRUTTA / DESSERT</i>	Uno a scelta fra:	⇒ 2 frutti diversi ⇒ yogurt

- Menu frazionato

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

Art. 32 - Variazione del menù

1. I menù sono fissi e imm modificabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

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

2. Eventuali variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante e dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle "Specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti" (Allegato n. 4).

3. La variazione del menù potrà avvenire inoltre in caso di costante non gradimento dei piatti da parte degli utenti. In tal caso il Concessionario adotta la variazione concordata con la Stazione appaltante, purché equivalente sotto il profilo nutrizionale ed economico. Tali variazioni, prima di essere effettuate, devono essere espressamente approvate dalla Stazione appaltante.

Art. 33 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

1. Nel corso di esecuzione del contratto, la Stazione appaltante per ciascun lotto potrà richiedere l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente.

2. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell'alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell'alimento sostituito, la Stazione appaltante potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente.

Art. 34 - Menù a carattere etico e dietetico

1. Il Concessionario presso il proprio lotto di competenza s'impegna alla predisposizione di:

- menù alternativi, quali menù vegetariani privi di prodotti carnei e di prodotti ittici. Tali menù conservano la medesima struttura del menù ordinario. I menù vegetariani potranno essere predisposti utilizzando le alternative previste dal menù ordinario;
- menù dietetici, nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 123/2005, s.m.i., in tema di protezione dei soggetti affetti da celiachia, somministrando cibi privi di glutine. Detto menù deve essere il più possibile simile a quelli in uso per la generalità degli utenti sia nella struttura di menù sia come possibilità di scelta. Per poter usufruire della dieta gluten free l'utente è tenuto a presentare una dichiarazione medica attestante l'intolleranza permanente al glutine. L'utente per usufruire del

servizio è tenuto a prenotare il pasto. La prenotazione dovrà essere effettuata nella giornata precedente il consumo e solo in casi eccezionali entro le ore 8 del giorno stesso, direttamente presso i locali del ristorante universitario oppure via e-mail entro le ore 8:00 del giorno in cui si intende consumare il pasto. Scaduti tali termini il Concessionario non ha l'obbligo di garantire il servizio.

2. Al fine di evitare il rischio di contaminazione, il Concessionario deve utilizzare solo preparazioni gastronomiche surgelate, preparate e conservate a norma delle vigenti disposizioni legislative.
3. La possibilità di scelta di questa tipologia di menù da parte degli utenti deve essere bene evidenziata presso i locali della sala ristoro.

Art. 35 - Menù in occasione di festività

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

Art. 36 - Quantità degli ingredienti

1. Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o gli alimenti sono quelli previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle grammature degli ingredienti" (Allegato n. 4). I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e ai cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. I parametri per il calcolo del calo peso sono riportati in appendice alla citata Specifica Tecnica n. 4.

TITOLO VI

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 37 - Obblighi normativi generali relativi al piano di autocontrollo

1. Sin dall'inizio delle attività, il Concessionario, presso ciascuna struttura, deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento Cee/Ue n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

Art. 38 – Documentazione da fornire alla Stazione appaltante

2. Il Concessionario, a partire dall'inizio del servizio e presso ciascuna struttura ad esso affidata, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
3. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

4. Il Concessionario deve fornirne copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL, NAS, ICQRF).

Art. 39 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

1. 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. 40 - Norme per una corretta igiene della produzione

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

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

Art. 41 - Indumenti di lavoro e DPI

1. Il Concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro e DPI da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene ed in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

2. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'impresa 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.

Art. 42 - Igiene del personale

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

Art. 43 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. Il Concessionario, presso ciascuna struttura ristorativa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e 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.

2. I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri “pasto test” richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

Art. 44- Divieto di riciclo

1. Il Concessionario, presso ciascuna struttura, deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.
2. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 45 - Manipolazione e cottura

1. Le operazioni di manipolazione e cottura dei pasti deve essere effettuata secondo quanto previsto dall'Allegato n. 5 “Specifiche tecniche relativa alle procedura operative”.
2. I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.
3. La preparazione dei pasti deve essere completata entro 30 minuti antecedenti l'inizio del servizio di somministrazione. Non sono ammesse preparazioni effettuate con un anticipo superiore ai 30 minuti, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.
4. 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.
5. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 46 - Preparazioni gastronomiche da consumare fredde, salumi e formaggi

1. L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, dei salumi e dei 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 compresa tra 4° e 10°C.

Art. 47 - Preparazioni gastronomiche refrigerate

1. E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.
2. Il Concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni concordate dalla Stazione appaltante, nel rispetto delle norme igieniche vigenti.
4. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

TITOLO VIII

SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 48 - Norme e modalità per la somministrazione dei pasti

1. Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù del giorno e nelle quantità previste dalle Specifiche tecniche relative alle grammature.
2. Il Concessionario deve mettere a disposizione per il servizio di somministrazione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.
3. Nel caso in cui, per carenza di personale, il servizio di somministrazione dei pasti non scorra in maniera fluida e senza rallentamenti, la Stazione appaltante potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il Concessionario deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante.
4. Il personale impiegato nel servizio di somministrazione deve avere un comportamento professionalmente impeccabile nei confronti degli utenti.
5. Durante l'orario di esecuzione del servizio il personale addetto deve provvedere a far sì che i tavoli siano utilizzati esclusivamente per la consumazione del pasto e dovrà organizzare lo sgombero dei tavoli in modo tale da consentire la più rapida turnazione possibile dei posti per i commensali.
6. Il Concessionario deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura delle linee self service e della sala di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio dei piatti e di tutto quanto utilizzato per il servizio.

Art. 49 – Stoviglie e tovagliato

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

Art. 50 - Quantità in volumi e in numero

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

2. Le tabelle devono essere elaborate in base alla "Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti, prima e dopo la cottura" riportate in appendice alla Specifica Tecnica n. 4 "Specifico tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti".

Art. 51 - Informazione agli utenti

1. Il Concessionario è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno evidenziando altresì le particolari caratteristiche dei prodotti utilizzati (biologici, Igp, dop, locali ecc.) presenti nelle pietanze del giorno. Nel caso in cui tra i piatti previsti dal menu del giorno vi fossero preparazioni realizzate con l'impiego di ingredienti congelati o surgelati all'origine, questi devono essere contrassegnati con asterisco nel menu affisso presso i locali di consumo.

2. In caso di cibi contenenti fave o altri prodotti potenzialmente allergizzanti, il Concessionario è tenuto ad esporre apposita segnalazione, come previsto dalla normativa vigente. Il Concessionario, in relazione alle diete etico religiose, è tenuto altresì ad indicare se nelle pietanze in distribuzione è contenuta carne suina.

Art. 52 – Accessori per i condimenti

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione.

2. È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine.

3. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

4. Nel caso in cui il Concessionario intenda utilizzare condimenti confezionati in monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

5. Nel caso in cui il Concessionario intenda utilizzare condimenti confezionati in contenitori multidose, questi devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

6. Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio extra vergine, sale, aceto, aceto balsamico, aceto di mele e spezie varie. Il Concessionario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

TITOLO IX

SERVIZIO BAR, TAVOLA CALDA E TAVOLA FREDDA

Art. 53 – Definizioni

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

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

2. Gli utenti che possono accedere al servizio sono gli stessi che possono usufruire del servizio di ristorazione, fatta eccezione per il bar caffetteria di c.so Castelfidardo 34, il quale è qualificato come pubblico esercizio e pertanto ad accesso libero.

Art. 54 - Disposizioni generali per l'erogazione del servizio

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

2. Il Concessionario si obbliga ad assicurare:

- a) un rapido ed efficiente espletamento del servizio in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti;
- b) un'adeguata varietà e qualità dei prodotti in vendita, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde e ai prodotti di gastronomia (brioche salate e dolci, ecc.);
- c) garantire ai sensi dell'art. 32 del presente capitolato l'erogazione di prodotti dietetici, nel rispetto di quanto previsto dalla Legge 123/2005, s.m.i., in tema di protezione dei soggetti affetti da celiachia, somministrando cibi privi di glutine;
- d) mantenere tutte le attrezzature e gli arredi presenti nel bar nelle condizioni di massima efficienza;
- e) adibire al servizio un numero di unità lavorative che, per quantità e qualifica professionale, sia in

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

- f) Indicare per tutti i prodotti in vendita, in modo ben visibile il relativo prezzo, come previsto dalla L.R. 38/2006 e s.m.i. e per ogni consumazione effettuata deve essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente;
- g) rispettare i prezzi offerti in sede di gara per i prodotti espressamente richiesti dal Concedente.

Art. 55 - Stoviglie, posateria e dotazioni d'uso

1. I locali bar – tavola calda/fredda devono essere provvisti di stoviglie, posateria e di tutte le dotazioni d'uso. A tal riguardo il Concessionario si impegna, in ottemperanza al principio di minimizzazione dei rifiuti e del risparmio di risorse perseguito dal Politecnico di Torino nell'ambito della politica di "acquisti verdi", all'utilizzo di posate, bicchieri e stoviglie riutilizzabili.
2. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri compostabili e biodegradabili e in conformità alla norma Uni EN 13432:2002.
3. Il Concessionario si impegna inoltre all'utilizzo di tovaglioli e tovaglie in tessuto, o, in mancanza di questi, all'uso di prodotti di carta a basso impatto ambientale (a marchio ecolabel o equivalenti) o biodegradabili e compostabili.
4. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento liquidi e/o la pulitura di superfici – il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE) e revisioni intervenute.

Art. 56 – Specifiche tecniche per il servizio bar, tavola calda e tavola fredda

1. Per l'erogazione del servizio il Concessionario deve rispettare gli standard di qualità minimi previsti nell'allegato n. 8 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle bevande e degli alimenti da erogare presso i locali bar" nel rispetto delle grammature previste nell'allegato n. 9 "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature dei prodotti da erogare presso i locali bar".
2. Il Concessionario deve garantire che:
 - Brioches e prodotti di pasticceria:
 - non devono essere prodotti con l'utilizzo di pre-lavorati surgelati. Per tale adempimento i prodotti possono essere veicolati;
 - in alternativa*
 - possono essere preparati prodotti pre-lavorati surgelati. In tal caso devono essere cotti in forno

sul posto.

- Tavola fredda:

- Pane fresco da forno. Non è ammesso l'utilizzo di pre-lavorati surgelati.

- Prodotti frutticoli e orticoli freschi di stagione.

3. Per la realizzazione di ciascuna preparazione gastronomica da erogare per il servizio tavola calda il Concessionario è tenuto a rispettare le ricette e le grammature dettagliate nell'Allegato 4 – “Specificazione tecnica relativa alle tabelle delle grammature degli ingredienti” utilizzando derrate alimentari che rispettino i requisiti stabiliti nell'Allegato 1 – “Specificazione tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”.

4. I menù, come per il servizio di ristorazione collettiva, sono articolati su quattro settimane e suddivisi in menù “autunno - inverno” ed in menù “primavera-estate”. Il menù “autunno - inverno” inizia indicativamente dal 14/10 e termina il 15/04. Il menù “primavera-estate” inizia indicativamente dal 16/04 e termina il 13/10. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Art. 57 – Struttura del menù per il servizio tavola calda

1. La struttura del menu per il servizio di tavola calda è così composta:

<i>PRIMO</i>	Un primo piatto	- 1 primo piatto asciutto / in brodo
<i>ALTERNATIVE AL PRIMO</i>	A scelta tra:	- 1 contorno - 1 salume gr. 50 - 1 formaggio gr. 50 - 2 frutti da gr. 150 cad. - 2 yogurt da gr. 125
<i>SECONDO</i>	Un secondo a scelta fra:	- 1 secondo a base di carne o pesce - Salume (porzione intera) - Formaggio (porzione intera) - Insalatona - 1 trancio di pizza
<i>CONTORNO</i>	Un contorno	- 1 contorno cotto o crudo
<i>PANE</i>	Uno a scelta fra:	- 1 panino - 2 pacchetti di grissini
<i>FRUTTA DI STAGIONE</i>	Uno a scelta fra:	- 2 frutti diversi

2. Per quanto riguarda il bar presso la Cittadella Politecnica di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) si rimanda a quanto specificato all'art. 12 comma 3.

Art. 58 – Divieti

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

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

Art. 59 – Autorizzazioni

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

TITOLO X

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

Art. 60 - Regolamenti

1. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso tutti i locali affidati al Concessionario, compresi quindi anche i locali bar, tavola calda e tavola fredda, devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dal Concessionario.
2. Il Concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di preparazione e di conservazione dei pasti siano state concluse.
3. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 61- Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature di cucina

1. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori delle macchine devono essere messe in posizione off. Durante le operazioni di lavaggio è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.
2. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.
3. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.
4. 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. 62 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

1. Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
2. Il Concessionario 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.
3. 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. 63 - Pulizie esterne ai locali affidati al Concessionario

1. Il Concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza dei locali ad esso affidati per l'erogazione del servizio di cui trattasi, siano sempre perfettamente pulite e sgombre di materiali di risulta. Deve essere altresì garantita la perfetta pulizia delle vetrate esterne ed interne.

Art. 64 - Disinfestazione dei locali di produzione dei pasti

1. Il Concessionario deve effettuare presso i locali ad esso affidati un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.
2. Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.
3. Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti, il Concessionario deve provvedere entro un giorno ad effettuare un intervento di disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, il Concessionario deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.).

Art. 65 - Rifiuti e materiali di risulta

1. Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico del Concessionario che deve provvedervi nel pieno rispetto della normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.
2. I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione e consumo dei pasti devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso l'isola ecologica per la raccolta.
3. Nel caso particolare del Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 30/A, si precisa che l'isola ecologica è condivisa con il bar, pubblico esercizio, presso la Cittadella Politecnica di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTo) antistante. Il Concessionario è tenuto a mantenere costantemente pulita l'isola ecologica.
4. Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs. n. 4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal Concessionario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.
5. I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.
6. Le spese per il servizio di raccolta, trasporto e smaltimento sono a totale carico del Concessionario. Pertanto il Concedente resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO XI

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 66 - Disposizioni generali in materia di sicurezza

1. Il Concessionario entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.
2. Devono inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).
3. 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. 67 – Misure per eliminare i rischi interferenti

1. Il Concessionario, sin dall'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate

nelle “Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti” (Allegato n. 7).

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

Art. 68 - Impiego di energia

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

Art. 69 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

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

TITOLO XII

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

Art. 70 – Capitolato Speciale d’Oneri e Specifiche Tecniche

1. Il Concessionario, presso le strutture afferenti al lotto di sua competenza, deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato, delle Specifiche tecniche ad esso allegate e degli altri documenti di seguito riportati presso ciascuna struttura ad esso affidata. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione della Stazione appaltante o da suoi incaricati che ne facciano richiesta, unitamente alla documentazione relativa.

Art. 71 – Manuale della Qualità

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

Art. 72 – Manuale di Autocontrollo

1. Il Concessionario, entro 30 giorni dall'inizio delle attività, per ciascuna struttura ad esso affidata dovrà redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato.

Art. 73 – Documento di valutazione dei rischi

1. Il Concessionario, per ciascuna struttura ad esso affidata, dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs. 81/2008.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 74 - Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento dei servizi di ristorazione, bar caffetteria, tavola calda e tavola fredda, la Stazione appaltante nelle figure del Direttore di Esecuzione e del RUP e il Concessionario, provvedono ad effettuare i controlli di merito per verificare la corretta esecuzione delle attività.

Art. 75 - Controlli da parte della Stazione appaltante

1. E' facoltà della Stazione appaltante, ed eventualmente di EDISU Piemonte, effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

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

Art. 76 - Controlli da parte della commissione utenti

1. Il Politecnico di Torino al fine di rendere il servizio di ristorazione sempre più rispondente alle esigenze degli utenti si riserva di istituire un organismo denominato Commissione Utenti, la quale esercita le seguenti attività di verifica:

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

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

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

Art. 77 - Organismi esterni preposti al controllo da parte della Stazione appaltante

1. Il Concedente per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.
2. Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Concedente in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento della struttura, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.
3. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco e copricapo.
4. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo diretto al personale alle dipendenze del Concessionario. Le osservazioni devono essere fatte esclusivamente al Direttore del Servizio. Il personale del Concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Concedente.

Art. 78 - Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dalla Stazione appaltante

1. La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.
2. Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.
3. I controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.
4. 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. 79 - Blocco delle derrate

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

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

Art. 80 - Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte della Stazione Appaltante

1. La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.
2. Il Concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.
3. Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Art. 81 - Customer Satisfaction

1. Al fine di operare verifiche circa la qualità dei servizi richiesti nel presente Capitolato, deve essere predisposto dal Concessionario in accordo con la Stazione appaltante, un apposito modulo che costituirà lo strumento di misurazione della soddisfazione degli utenti (Customer Satisfaction) nei confronti dei servizi prestati, ivi compreso il grado di accettabilità delle preparazioni gastronomiche da parte degli utenti.
2. Il modulo deve essere compilato mensilmente da un responsabile individuato dal Concessionario, mediante un sondaggio rivolto ad un campione di utenti direttamente interessati al servizio di ristorazione.
3. Durante il primo bimestre contrattuale, da considerarsi "periodo di familiarizzazione", pur monitorando i livelli di qualità, non verrà applicata nessuna penale in caso di valutazione negativa.
4. A partire dal terzo mese e sino alla scadenza contrattuale, in relazione alla valutazione della "Customer Satisfaction", le parti procederanno ad attribuire il punteggio, di cui alla legenda che sarà stilata dal Concessionario e accettata dal Concedente, per ogni singola voce.
5. Successivamente si attribuirà ad ogni tipologia di servizio il punteggio, ottenuto come media aritmetica dei punteggi attribuiti ad ogni singola voce. Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il Concessionario ha l'obbligo di mettere in atto le necessarie misure correttive al fine di eliminare la/le non conformità rilevate. Nel caso in cui ciò non avvenisse o avvenisse non nei termini prefissati, saranno applicate le penali previste.

6. E' espressamente accettato dalla Stazione appaltante che gli eventi generati da cause di forza maggiore, non potranno costituire elemento di valutazione negativa dei servizi prestati.

TITOLO XIV
PENALITA' PER INADEMPIENZE

Art. 82 - Penali

1. Ove si verificano inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.
2. Si procederà al recupero della penalità mediante versamento diretto da parte del Concessionario o in subordine mediante escussione della garanzia definitiva. In tal caso il Concessionario ha l'obbligo di reintegrare immediatamente la garanzia. Il Concedente può altresì procedere nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni sofferti, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.
3. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.
4. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.
5. Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

1° livello	Euro 100,00
1	Per ogni caso e per ogni giorno di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta
2	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, Direttore Tecnico etc.)
3	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta
4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro
5	Per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti
6	Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
7	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente
8	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste, compreso l'elenco aggiornato del personale
2° livello	Euro 250,00

9	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie
10	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione
11	Per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante
12	Per ogni derrata non conforme alla <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> rinvenuta nei magazzini
13	Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalla <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i>
14	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalla <i>“Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature degli ingredienti”</i> (verificato su 10 pesate della stessa preparazione)
15	Per utilizzo di prodotti OGM
16	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
17	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato
18	Mancata segnalazione, con appositi avvisi e/o liste, di prodotti controindicati ai soggetti intolleranti o allergici
19	Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta
20	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti
21	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
22	Per ogni giorno di ritardo nella stipula della Convenzione con EDISU
3° livello	Euro 500,00
22	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
23	Per ogni caso di mancato rispetto delle <i>“Buone Norme di Produzione”</i> (GMP)
24	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalla <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> , nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
25	Per ogni rilevazione di corpi estranei nei pasti, anche derivante da responsabilità del fornitore e non direttamente dalla preparazione
26	Ogniquale volta venga negato l’accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato
27	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità dei prodotti biologici o di altri prodotti offerti in sede di gara e la loro sostituzione con altro prodotto
28	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo
29	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini

	temporali stabiliti
4° livello	Euro 1.500,00
29	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalla <i>“Specifica tecnica relativa alle caratteristiche chimico, fisiche e merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari”</i> , nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
30	Per ogni mancata fornitura di prodotti biologici (anche di un solo tipo) oltre le 2 volte in un mese (la penalità è comminata a partire dalla terza mancata fornitura)
31	Per ogni dieta a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata
32	Ogni qualvolta, a seguito di controlli effettuati, dovessero riscontrarsi derrate non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche o di altra tipologia offerti in sede di gara
33	Per mancata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria dei macchinari, attrezzature e arredi secondo quanto previsto dalle <i>“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinarie” (allegato n. 6)</i>

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

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

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

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

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

	Concedente. La penale sarà applicata per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto di risolvere il contratto	
7	Per ciascun caso di mancata somministrazione del pasto agli studenti beneficiari di tariffe agevolate	100,00
8	Per ciascun caso di somministrazione del pasto ad una persona visibilmente differente da quella riprodotta sulla fotografia impressa sulla card	100,00
9	Per ciascun caso di somministrazione di prodotti diversi da quelli previsti nella composizione di ciascun tipo di pasto	120,00

TITOLO XV

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 83 - Verbale di consegna dei locali e inventario dei beni

1. Il Concedente, previa stesura di inventario per ciascuna struttura, darà in consegna al Concessionario i locali dove si svolgeranno le attività oggetto della Concessione. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.
2. Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute fino alla scadenza del contratto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.
3. Durante il periodo di gestione il Concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Art. 84 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. Le strutture affidate dalla Stazione appaltante al Concessionario devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.
2. Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Concedente, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con il Concedente.
3. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso del Concedente.

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

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

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

Art. 85 - Manutenzioni ordinarie di competenza del Concessionario

1. Sono a carico del Concessionario la cura e gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e programmate degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, degli arredi e integrazione dell'utenzieria, presenti presso i locali affidati al Concessionario.

2. Le manutenzioni devono essere effettuate, secondo quanto definito dalla Specifica Tecnica n. 6 "Specifico tecnica relativa agli interventi di manutenzione ordinaria" allegata al presente capitolato (rientrano a titolo d'esempio: ripristini parti murarie, rivestimenti, pavimenti, serramenti, interni ed esterni, imbiancature; tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative igienico sanitarie previste dalle autorizzazioni).

3. Il Concessionario si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se gli interventi effettuati sono riportati sul registro di manutenzione.

4. Il Concessionario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo dell'impresa responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Concedente prima che inizi il servizio.

Art. 86 - Inventari di riconsegna

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

2. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso

l'incameramento, totale o parziale, della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto del Concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

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

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

TITOLO XVI

PREZZO DEL PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 87 - Prezzo del pasto e delle consumazioni

1. Il prezzo unitario del pasto per ciascuna tipologia di menù sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dal Concessionario a seguito dell'aggiudicazione ad esso favorevole. Si stabilisce sin d'ora che:

- a. il prezzo del pasto per i menù a carattere etico e dietetico è uguale al prezzo del pasto normale;
- b. nei prezzi offerti si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le forniture e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;
- c. per il servizio di ristorazione presso il Ristorante interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 30/A e il Ristorante per il personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24, il Concessionario potrà mettere in vendita ulteriori offerte gastronomiche, rispetto alle preparazioni gastronomiche i cui prezzi sono stati messi a base di gara. La vendita o l'erogazione di dette preparazioni gastronomiche deve essere autorizzata dal Politecnico di Torino;
- d. presso il Bar della Cittadella Politecnica di C.so Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO) il Concessionario può mettere in vendita ulteriori prodotti rispetto ai prodotti i cui prezzi sono stati messi a base di gara. Per tali ulteriori prodotti i prezzi saranno a libero mercato;
- e. presso i rimanenti locali bar caffetteria, il Concessionario potrà mettere in vendita ulteriori prodotti, rispetto ai prodotti i cui prezzi sono stati messi a base di gara. La vendita o l'erogazione di detti prodotti deve essere autorizzata dal Politecnico di Torino.

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

Art. 88 – Revisione dei prezzi

1. Il Concessionario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero adeguamenti, o aumenti dei corrispettivi salvo eventuali variazioni, in aumento o in diminuzione, in seguito alla pubblicazione degli indici pubblicati dall'ISTAT applicabili annualmente e comunque dopo 12 mesi dalla stipula del contratto.
2. Il parametro di riferimento sarà la variazione media dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto tabacchi (indice F.O.I.).
3. Si precisa che l'adeguamento dei prezzi risultati dalla gara, per il Ristorante del personale del Politecnico di Corso Duca degli Abruzzi 24, sarà retroattivo ovvero il conteggio temporale inizierà dall'01.08.2018.

Art. 89 – Convenzione tra Concessionario e EDISU PIEMONTE

1. A seguito della stipula del contratto, il Concessionario è tenuto a sottoscrivere con EDISU Piemonte la Convenzione relativa al Ristorante interaziendale e interateneo, con funzioni di mensa universitaria di C.so Castelfidardo 30/A, il cui schema è allegato agli atti di gara.
L'obbligo sussiste anche in relazione agli altri esercizi qualora EDISU lo richieda.
2. La mancata sottoscrizione delle Convenzioni per fatto imputabile al Concessionario costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 90 – Riscossione dei corrispettivi

1. Il Concessionario riscuote i corrispettivi per i pasti e le consumazioni erogati direttamente dai soggetti beneficiari del servizio.
2. Il pagamento dei pasti e delle consumazioni da parte degli utenti, di norma, avviene mediante ticket rilasciati dal Politecnico e da GMPT, oppure in contanti o mediante smart card rilasciate da Edisu Piemonte.
3. Il pagamento mediante ticket deve essere accettato anche nell'ipotesi in cui dovesse cambiare la società emittente dei ticket e/o il valore degli stessi.
4. Il prezzo delle consumazioni o delle singole portate/alimenti del pasto frazionato ovvero del pasto a libera composizione sarà quello esposto dal concorrente nella propria offerta economica.
5. L'EDISU Piemonte - previa sottoscrizione della/e Convenzione/i di cui al precedente art. 89 - provvederà al pagamento delle fatture inerenti i pasti somministrati agli studenti beneficiari di Tariffe Agevolate, al/i prezzo/i risultanti all'esito della procedura di gara, entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture, salvo diverso accordo tra le parti, verificata la regolarità contributiva (DURC), ai sensi della normativa vigente.
6. In merito alla somministrazione dei pasti agli studenti beneficiari di Tariffe Agevolate, si precisa che:

- a) il Concessionario dovrà consentire l'utilizzo della smart card esclusivamente per la consumazione delle portate o dei menu previsti nella Convenzione sottoscritta con EDISU Piemonte; in caso di inosservanza si applicherà la penale prevista dal C.S.O.;
- b) la smart card deve essere utilizzata esclusivamente dall'intestatario. Il Concessionario è tenuto a verificare l'identità personale dello studente attraverso la fotografia impressa sulla card (magnetica e/o elettronica) o mediante richiesta di un documento di identità; in caso di inosservanza si applicherà la penale prevista dal C.S.O.;
- c) in casi eccezionali di malfunzionamento della smart card o del sistema elettronico dell'EDISU Piemonte, la fascia tariffaria potrà essere autocertificata dallo studente secondo le modalità previste nella Convenzione. In ogni caso il Concessionario è tenuto ad erogare il servizio, pena l'applicazione della penale prevista dal C.S.O.

Art. 91 – Arrotondamenti

1. I prezzi delle consumazioni che verranno pagati dagli utenti con l'utilizzo di contanti dovranno essere arrotondati ai 5 centesimi più prossimi con la seguente modalità:

- verranno arrotondati per difetto i prezzi fino a 2,5 centesimi (0,025 €) o fino a 7,5 centesimi (0,075 €);
- verranno arrotondati per eccesso i prezzi da 2,51 centesimi o da 7,51 centesimi.

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

Esempio: € 3,0750 verrà arrotondato a € 3,05; € 3,0751 verrà arrotondato a € 3,1.

2. I prezzi delle consumazioni che verranno fatturati al Politecnico, a Edisu Piemonte o ad altri soggetti convenzionati non verranno arrotondati; verranno troncate le cifre oltre la 2° cifra decimale (corrispondenti a millesimi di €).

Art. 92 – Obblighi di tracciabilità

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

- a) per il Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi n. 24, agli uffici preposti del Politecnico di Torino;
- b) per il Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A agli uffici preposti di EDISU Piemonte.

2. Il Concessionario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente affidamento, lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo Gara) assegnato dal Politecnico di Torino o da EDISU.
3. Il Concessionario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010.
4. Il Concessionario si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente il Politecnico di Torino o EDISU Piemonte e la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente affidamento.
5. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

TITOLO XVII

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 93 - Oneri e obblighi del Concessionario

1. Il Concessionario deve garantire la completezza e l'omogeneità del servizio ad esso affidato e deve pertanto farsi carico dell'efficienza del servizio medesimo.
2. Il Concessionario, dall'inizio delle attività, dovrà farsi carico di tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, bar, tavola calda/tavola fredda, come richiesto dal presente capitolato.

Art. 94 - Spese per la gestione del contratto

1. Sono a carico del Concessionario e quindi s'intendono comprese nell'Offerta presentata, le spese relative:
 - alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
 - alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
 - alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico del Concedente;

- al rimborso alla stazione appaltante delle spese di pubblicazione del bando di gara ai sensi dell'art. 216 co.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- al pagamento, da parte del pubblico, attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, tramite POS e altri sistemi simili;
- al furto o al danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature di proprietà del Concessionario;
- alla perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
- al rispetto della normativa in vigore disciplinante le attività inerenti al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- alla presentazione agli uffici competenti per territorio dei titoli abilitativi per la conduzione dell'attività richiesti dalla normativa vigente;

2. Il Concessionario è tenuto a:

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

Art. 95 - Spese per utenze

1. Il Concessionario, ove previsto, deve provvedere autonomamente a stipulare con l'Ente erogatore i contratti per le utenze di energia elettrica, gas metano, acqua fredda/calda.
2. I rimborsi al Politecnico per le spese di riscaldamento e condizionamento indicati nella tabella seguente saranno assogettati ad adeguamento ISTAT; i rimborsi per i servizi a consumo saranno rimborsati in base al costo medio sostenuto dal politecnico nell'anno di riferimento.

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

LOTTO 1

<p>Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A</p>	<p>Il Concessionario stipulerà i contratti per la fornitura di energia elettrica, gas metano e acqua calda. Le spese per acqua potabile, climatizzazione e riscaldamento saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Costi per rimborso climatizzazione: € 7.668,16/anno</i> - <i>Acqua potabile: secondo consumo tariffa ind. € 1,68/mc</i>
<p>Bar presso la "Cittadella Politecnica" di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)</p>	<p>Il Concessionario stipulerà autonomamente i contratti, per tutte le utenze, con gli enti erogatori.</p>
<p>Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39</p>	<p>Il Concessionario stipulerà il contratto con l'ente erogatore solo per la fornitura di energia elettrica e gas metano.</p> <p>Le spese per riscaldamento, condizionamento e acqua potabile saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Costi per rimborso riscaldamento, condizionamento: € 2.529,60</i> - <i>Acqua potabile: secondo consumo tariffa ind. € 1,68/mc)</i>

LOTTO 2

<p>Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24</p>	<p>Il Concessionario stipulerà il contratto con l'ente erogatore solo per la fornitura di elettricità. Le spese per riscaldamento e condizionamento ed acqua potabile saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Costi per rimborso riscaldamento, condizionamento € 7.430,08</i> - <i>Costi acqua potabile secondo consumo - tariffa indicativa (€ 1,68/mc)</i>
<p>Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)</p>	<p>Il Concessionario stipulerà il contratto con l'ente erogatore per la fornitura di energia elettrica e gas metano. Le spese per riscaldamento, condizionamento e acqua potabile saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Costi per rimborso riscaldamento, condizionamento € 2.777,60</i>

	- acqua potabile secondo consumo - tariffa indicativa (€ 1,68/mc)
Bar presso la "Cittadella Politecnica del design e della mobilità" di C.so Settembrini	Tutte le spese per le utenze saranno pagate dal Politecnico di Torino e saranno rimborsate dal Concessionario unitamente al canone concessorio. - Costi per rimborso riscaldamento, condizionamento: € 2.529,60 - Costi acqua potabile secondo consumo - tariffa indicativa (€ 1,68/mc) - Costi per energia elettrica secondo consumo - tariffa indicativa (€ 0,16/kwh)

Art. 96 - Canoni concessori

1. Per la Concessione in uso dei locali, il Concessionario è tenuto a corrispondere al Concedente un canone concessorio annuo fisso, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT, come di seguito specificato:

LOTTO 1

Struttura	€/anno (Iva esclusa)
Ristorante interaziendale e interateneo con funzione di mensa universitaria di Corso Castelfidardo 30/A	€ 40.575,34
Bar presso la "Cittadella Politecnica" di Corso Castelfidardo 34 (attualmente denominato MixTO)	€ 45.662,76
Bar presso il Castello del Valentino di Viale Mattioli 39	€ 12.252,24

LOTTO 2

Struttura	€/anno (Iva esclusa)
Ristorante per il personale del Politecnico di C.so Duca degli Abruzzi 24	€ 44.918,36
Bar di C.so Duca degli Abruzzi 24 (attualmente denominato Bar Denise)	€ 57.302,78
Bar presso la "Cittadella Politecnica del design e della mobilità" di C.so Settembrini	€ 12.474,00

2. I canoni concessori unitamente ai rimborsi, non determinati a consumo, devono essere corrisposti in rate trimestrali anticipate da corrispondere entro il giorno 10 del mese di competenza. Il primo trimestre decorre dalla data di consegna dei locali.

Art. 97 - Altri oneri a carico del Concessionario

1. Sono a carico del Concessionario le spese relative:

- agli interventi di manutenzione ordinaria da effettuare presso ciascuna struttura affidata al Concessionario;
- alla fornitura ed il reintegro, in corso della durata contrattuale, di stoviglie, vassoi etc.;
- all'acquisto o il noleggio delle attrezzature che il concessionario ritenga necessarie per la realizzazione dei menu e per lo svolgimento dell'attività che non siano comprese tra quelle messe a disposizione;
- alle manutenzioni straordinarie dei macchinari eventualmente installati dal Concessionario.

Art. 98 – Oneri a carico del Concedente

1. Il Concedente si farà carico esclusivamente delle spese relative alle manutenzioni straordinarie dei locali, degli impianti e dei macchinari presenti nelle strutture affidate al Concessionario.

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

Art. 99 - Garanzia definitiva

1. La garanzia definitiva verrà prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del Concessionario, del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse ed è disciplinata dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

2. In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono i punti eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore del 20 per cento l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto eccedente il 20 per cento.

3. Per ciascun lotto, la garanzia definitiva sarà calcolata applicando la percentuale prevista dall'art. 103 D.lgs. 50/2016 e s.m.i. sull'importo ottenuto moltiplicando il numero di pasti previsto nell'intera durata contrattuale per i prezzi offerti dall'aggiudicatario.

4. Ai sensi di quanto disposto dall'art. 93, co. 7, D. Lgs. n. 50/2016 l'importo della garanzia può essere ridotto nelle percentuali ivi previste.

5. La garanzia deve riportare la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dalla Stazione appaltante.

6. Tale deposito è costituito a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte dal Concessionario. In particolare si richiamano:

- la sospensione, ritardo o mancata effettuazione da parte del Concessionario di uno o più servizi;

- l'incameramento delle penalità;
- la risoluzione contrattuale.

7. Ogni qualvolta il Concedente si rivalga sulla garanzia, per qualsiasi motivo, il Concessionario è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro 30 giorni.

8. Tale deposito resterà vincolato sino a gestione ultimata e, comunque, sino a quando non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia con il Concessionario. Nel caso in cui il contratto di concessione venisse dichiarato risolto per colpa del Concessionario, questo incorrerà nell'automatica perdita della garanzia che verrà incamerata dal Concedente.

9. La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione.

Art. 100 – Polizze Assicurative

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

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

3. La polizza RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza dei massimali di seguito indicati:

- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro;
- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per persona;
- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose o animali.

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

- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per sinistro;
- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per persona.

5. I massimali devono essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita e avranno validità per tutta la durata contrattuale.

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

TITOLO XVIII
DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

Art. 101 - Durata del contratto

1. Stipulato il contratto di concessione, la Stazione appaltante procederà alla consegna dei locali necessari per l'espletamento del servizio come descritto nel presente capitolato.
2. La Stazione appaltante, qualora ricorrano motivi di urgenza, nelle more della stipula del Contratto e sotto le riserve di legge, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali e degli spazi.
3. La Concessione avrà la durata di anni 5 (cinque), solari consecutivi a decorrere dalle date indicate all'art. 10 previa redazione di apposito verbale di inizio della fase di gestione, redatto in contraddittorio tra il Concessionario e il Concedente.
4. La data di conclusione del contratto sarà uguale per tutte le strutture.
5. Qualora il Concessionario, senza giustificato motivo e giusta causa, dovesse interrompere l'erogazione dei servizi o disdettare il contratto prima della scadenza convenuta, la Stazione appaltante tratterà la garanzia definitiva a titolo di penale.
6. La Stazione appaltante addebiterà inoltre al Concessionario inadempiente, a titolo di risarcimento danni, le maggiorate spese derivanti dall'assegnazione a terzi dei servizi oggetto di concessione a titolo di risarcimento danni.
7. I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno il Concessionario contraente dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno la Stazione appaltante soltanto dopo che saranno stati approvati dagli uffici competenti, in raccordo alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 102 - Rinuncia alla sottoscrizione del contratto

1. Qualora il Concessionario non intenda sottoscrivere il contratto, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della garanzia provvisoria versata.
2. La Stazione Appaltante in tal caso incamererà la cauzione provvisoria e si riserva di richiedere all'aggiudicatario il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 103 - Stipula del contratto

1. La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti.

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

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

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

Art. 104 – Diffida ad adempiere e risoluzione del contratto

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

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

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

Art. 105 - Ipotesi di risoluzione di diritto del contratto

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

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico del Concessionario;
- b) messa in liquidazione del Concessionario;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti il contratto stipulato;
- d) impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatta eccezione per il personale interinale;

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

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

Art. 106 - Licenze e autorizzazioni

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

Art. 107 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

1. Fermo restando il divieto di subappalto a cascata (cioè la concessione di tutte o parte dei servizi ricevuti in subappalto ad altra impresa subcontraente) l'affidamento in subappalto è consentito entro il limite del 30% dell'importo del contratto.

2. Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'art. 105, D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

3. Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori.

4. Il Concessionario è obbligato a trasmettere alla Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.

5. Per quanto riguarda i sub-contratti che non costituiscono subappalto (servizi di manutenzione, servizi di derattizzazione e deblattizzazione ecc.) il Concessionario deve comunicare al Concedente l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

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

Art. 108 - Domicilio e recapito del Concessionario

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

Art. 109 - Controversie

1. Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sono di competenza del Foro di Torino.
2. Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

Art. 110 - Disposizioni finali

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

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ing. M. Pellochiù

(f.to M. Pellochiù)