



**POLITECNICO  
DI TORINO**

Servizio Pianificazione  
Acquisti e Procurement

***Servizi di catering  
a ridotto impatto ambientale  
ai sensi del DM 25.07.2011  
CIG 8069609402***

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

Il Responsabile Unico del Procedimento

- Dr. Mauro Cecchi -

**Area Approvvigionamento Beni e Servizi  
Servizio Pianificazione Acquisti e Procurement**

Politecnico di Torino Corso Duca degli Abruzzi, 24 – 10129 Torino – Italia

tel: +39 011.090.6395 fax: +39 011.090.6640

[procurement@polito.it](mailto:procurement@polito.it) [www.polito.it](http://www.polito.it)



## Sommario

<b>Sezione I – Profili contrattuali</b> .....	<b>4</b>
1. Premessa .....	4
2. Definizioni generali .....	4
3. Oggetto dell'appalto .....	4
4. Durata e luogo di consegna .....	5
5. Verifica di conformità .....	5
6. Ammontare dell'appalto .....	5
7. Varianti introdotte dalla Stazione Appaltante .....	6
8. Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva .....	6
9. Obblighi assicurativi a carico dell'Impresa Aggiudicataria .....	7
10. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto .....	7
11. Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del Contratto .....	8
12. Clausola risolutiva espressa .....	8
13. Risoluzione del contratto per sopravvenienza di Convenzioni Consip .....	10
14. Esecuzione in danno .....	10
15. Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria .....	10
16. Cessione del contratto e cessione dei crediti .....	10
17. Recesso .....	10
18. Prezzi e modalità di fatturazione .....	11
19. Tracciabilità dei flussi finanziari .....	12
20. Inadempienze e penalità .....	13
21. Mancato servizio per disdetta da parte della Stazione Appaltante .....	14
22. Subappalto .....	14
23. Pagamento dei subappaltatori .....	15
24. Foro competente .....	15
25. Obblighi di riservatezza .....	15
26. Disciplina in tema di privacy .....	16
27. Rinvio .....	16
<b>Sezione II – Specifiche tecniche</b> .....	<b>17</b>
28. Tipologia e fasce di servizio .....	17
29. Luogo .....	17
30. Modalità operative per l'affidamento del singolo servizio .....	17
31. Tempi di preavviso .....	18
32. Specifiche tecniche di base ai sensi del DM 25/07/2011 e caratteristiche qualitative di alimenti e bevande .....	19
33. Menù .....	21
a. COFFEE BREAK .....	22



b.	APERITIVO .....	22
c.	BUFFET LIGHT.....	22
d.	BUFFET PRANZO CALDO.....	22
34.	Modalità di erogazione del servizio .....	23
35.	Personale addetto al servizio .....	24
36.	Sistema di smaltimento rifiuti .....	24
37.	Valutazione e controllo del servizio .....	24
a.	Monitoraggio singolo servizio .....	25
b.	Monitoraggio in corso di esecuzione contrattuale .....	26
38.	Elementi di valutazione nell'ambito dell'offerta economicamente più vantaggiosa .....	26
<b>Sezione III – Criterio di aggiudicazione.....</b>		<b>29</b>
39.	Ripartizione tecnico-economica e metodo di formazione della graduatoria .....	29
40.	Valutazione offerta tecnica .....	29
41.	Valutazione offerta economica .....	30



## Sezione I – Profili contrattuali

### 1. Premessa

Il Politecnico di Torino intende affidare i servizi di catering da effettuarsi nelle varie sedi dell'Ateneo in occasione di eventi istituzionali, anche contemporanei, mediante stipula di un contratto a misura; l'Operatore Economico aggiudicatario avrà l'onere, su richiesta della Stazione Appaltante, di fornire il servizio di catering come da capitolato tecnico e secondo tariffario concordato attraverso questa procedura e mantenuto costante per tutta la durata contrattuale.

### 2. Definizioni generali

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

**Stazione Appaltante o S.A.:** Politecnico di Torino;

**Impresa Aggiudicataria o I.A. o Appaltatore:** Impresa, raggruppamento temporaneo di Imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;

**Sedi:** sedi del Politecnico di Torino ove effettuare i servizi;

**RUP:** Responsabile Unico di Procedimento;

**DEC:** Direttore dell'Esecuzione del Contratto della Stazione Appaltante (Responsabile dell'esecuzione del contratto);

**Capitolato Speciale D'Oneri ovvero CSO:** presente atto compresi tutti i suoi allegati;

**Specifiche Tecniche:** insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa Aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante.

### 3. Oggetto dell'appalto

L'oggetto della presente procedura è la fornitura dei servizi di catering per eventi istituzionali anche contemporanei. L'Operatore Economico aggiudicatario si impegna a fornire i servizi di catering ogni qualvolta richiesto dalla Stazione Appaltante, garantendo la pronta disponibilità, la tempestività, la qualità del servizio e la qualità dei prodotti utilizzati, secondo quanto indicato nel presente capitolato speciale d'oneri.

Il servizio è destinato a soddisfare le esigenze dell'Amministrazione Centrale dell'Ateneo e dei Dipartimenti.

L'Affidatario dovrà eseguire il servizio nel rispetto delle modalità, dei tempi e dei livelli di servizio descritti nel presente CSO, nel suo complesso, che dovranno essere in ogni caso garantiti nonché accettati incondizionatamente dai concorrenti in fase di presentazione dell'offerta.



Nell'appalto si intendono comprese le prestazioni di manodopera, la fornitura dei materiali, l'uso dei macchinari ed ogni altro onere non specificatamente elencato, ma necessario per l'esecuzione a regola d'arte del servizio oggetto di affidamento.

#### **4. Durata e luogo di consegna**

Il contratto avrà avvio dalla sottoscrizione dello stesso e proseguirà fino all'esaurimento dell'importo contrattuale indicato al successivo par. 6, sulla base dei prezzi unitari concordati attraverso la presente procedura. A titolo puramente indicativo si stima che l'importo contrattuale possa soddisfare le esigenze della Stazione Appaltante per un periodo di circa un anno.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, al termine del contratto stipulato all'esito della presente procedura negoziata, il rinnovo del contratto alle medesime condizioni contrattuali, nessuna esclusa, previste nel contratto originario.

Il luogo di consegna sarà di volta in volta indicato nei singoli ordini di acquisto (par. 29).

La Stazione Appaltante comunicherà all'Operatore Economico aggiudicatario, con preavviso in relazione al tipo di servizio richiesto (par. 31), le informazioni necessarie per l'erogazione del servizio: tipologia del servizio, fascia di servizio, luogo, data, ora e referente dell'evento.

Ai sensi dell'art. 32, comma 8, D. Lgs. 50/2015, la Stazione Appaltante potrà richiedere l'avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza. In tal caso, l'aggiudicatario si impegna a fornire, nelle more di perfezionamento del contratto e senza oneri aggiuntivi, i servizi oggetto del presente capitolato, entro un massimo di giorni 10 gg. lavorativi dalla richiesta, salva la possibilità di concordare con la Stazione Appaltante un termine più breve. Se si è dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del direttore dell'esecuzione.

#### **5. Verifica di conformità**

Come indicato al par. 37 del presente CSO saranno effettuate sia verifiche dei singoli servizi sia verifiche periodiche sulle caratteristiche qualitative di alimenti e bevande.

Nel caso di difformità della fornitura o parti di essa alle specifiche tecniche minime contrattuali e/o alle pattuizioni concordate in sede di affidamento, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato (par. 20).

#### **6. Ammontare dell'appalto**

L'importo contrattuale è pari ad **euro 100.000 IVA esclusa**, al netto delle varianti contrattuali.

Il valore economico massimo dell'opzione di rinnovo di cui al paragrafo 4 del presente CSO è di euro **100.000 IVA esclusa**.



Il valore economico massimo dell'opzione di proroga tecnica di cui al paragrafo 7 del presente CSO è di euro **20.000 IVA esclusa**.

Il valore economico massimo dell'affidamento, comprensivo di tutte le opzioni previste dalla disciplina di gara è di euro **220.000 IVA esclusa**.

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad euro 0,00.

Considerata la variabilità dei locali destinati ad accogliere il servizio, il DUVRI, allegato al presente capitolato ove necessario, sarà integrato con prescrizioni legate al singolo evento.

## **7. Varianti introdotte dalla Stazione Appaltante**

La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere nel corso dell'esecuzione variazioni al contratto, nei limiti previsti dall'art. 106 D. Lgs. 50/2016.

In relazione a quanto previsto dal comma 11 del citato art. 106, la durata del contratto potrà essere prorogata limitatamente al tempo strettamente necessario per la conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente; in tal caso l'I.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

## **8. Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva**

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 l'affidatario è tenuto a prestare, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, ovvero nella maggiore misura stabilita ai sensi del citato art. 103.

La predetta garanzia dovrà essere costituita mediante cauzione prestata con le modalità previste dall'art. 93, c. 2 del D.Lgs. 50/2016 o mediante fideiussione rilasciata da impresa bancaria o assicurativa in possesso dei requisiti di cui al c. 3 del citato art. 93, e dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'importo della predetta garanzia definitiva potrà essere ridotto qualora l'affidatario risulti in possesso delle certificazioni indicate all'art. 93, c.7, del D. Lgs. 50/2016, nella misura ivi prevista. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà presentare alla stazione appaltante copia delle certificazioni ivi indicate, in corso di validità, ovvero produrre documentazione atta a dimostrare la sussistenza delle condizioni che ne consentono la qualificazione quale microimpresa o PMI.



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

In caso di escussione, anche parziale della predetta cauzione definitiva, la stessa dovrà essere reintegrata fino a concorrenza del suo ammontare originario entro 5 gg. lavorativi dalla richiesta della Stazione Appaltante.

## **9. Obblighi assicurativi a carico dell'Impresa Aggiudicataria**

L'Impresa Aggiudicataria assume la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possono capitare in relazione al presente affidamento, tenendo manlevato ed indenne il Politecnico per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'Impresa Aggiudicataria, verificatosi durante l'esecuzione dell'appalto.

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

## **10. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto**

L'assunzione dell'appalto di cui al presente CSO da parte dell'Impresa Aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di affidamenti pubblici. In particolare, l'Impresa Aggiudicataria, all'atto della firma del contratto, accetta 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 dell'Impresa Aggiudicatrice circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Infine, si precisa che l'assunzione dell'appalto implica il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalla Stazione Appaltante.

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

In particolare l'Impresa Aggiudicataria si intende inoltre obbligata all'osservanza di:

- leggi, regolamenti, disposizioni vigenti e di successiva emanazione, emanate durante l'esecuzione delle prestazioni, relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, sull'assunzione della manodopera locale, l'invalidità e la vecchiaia ecc.
- leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni e sulla sicurezza del luogo di lavoro e nei cantieri.



## **11. Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del Contratto**

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la Stazione Appaltante ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere alle prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, fissando un termine perentorio non superiore a 15 giorni entro il quale l’Affidatario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il Contratto è risolto di diritto.

Nel caso di Inadempienze gravi o ripetute, la Stazione Appaltante 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 l’appalto a terzi in danno dell’Impresa Aggiudicataria e l’applicazione delle penali già contestate.

In ogni caso, il Politecnico non corrisponderà alcun compenso per le prestazioni non eseguite o non eseguite esattamente.

La risoluzione comporta l’incameramento a titolo di penale della garanzia definitiva, fatto salvo l’obbligo di risarcimento da parte dell’Affidataria degli eventuali maggiori danni subiti dal Politecnico.

Il Politecnico comunicherà all’Autorità Nazionale Anticorruzione le violazioni contrattuali riscontrate in fase di esecuzione del contratto da parte dell’Affidataria, di cui sia prevista la segnalazione dalla Determinazione AVCP n. 1/2008.

## **12. Clausola risolutiva espressa**

Il contratto di appalto è risolto ai sensi e per gli effetti dell’art. 1456 del codice civile, con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- a) frode nell’esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- b) situazione di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell’appaltatore;
- c) manifesta incapacità nell’esecuzione delle prestazioni contrattuali, violazione delle prescrizioni minime previste nel presente capitolato e nell’offerta presentata in fase di gara;
- d) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza del lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché ai contratti collettivi di lavoro;
- e) subappalto non autorizzato della prestazione;
- f) cessione totale o parziale del contratto;
- g) quando l’ammontare delle penali applicate nei confronti dell’Affidatario superi il 10% dell’importo contrattuale;
- h) mancata reintegrazione della cauzione definitiva nel termine indicato dal Politecnico;
- i) ingiustificata interruzione o sospensione del servizio/fornitura per decisione unilaterale dell’Appaltatore;



- j) violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali;
- k) qualora l'Appaltatore risultasse destinatario di provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze previsti dalla normativa antimafia, ovvero di pendenze di procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero di condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- l) qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;
- m) in tutti i casi in cui, in violazione di quanto prescritto dall'art. 3 della legge 136/2010 e dall'art. 7, c. 1, lett. a del D. L. 187/2010, le transazioni finanziarie relative al contratto siano state effettuate senza avvalersi dello strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- n) in caso di gravi ed accertate violazioni del Codice di Comportamento del Politecnico di Torino;
- o) in caso di mancato rispetto delle prescrizioni su menù alternativi per esigenze etico – religiose, patologie legate all'alimentazione (ad esempio celiachia) o intolleranze alimentari;
- p) in caso di numero di reclami uguale o superiore a tre reclami (par. 37.a) al mese per due mesi consecutivi;
- q) in caso di numero di rifiuti di eseguire i servizi superiore a 15 per tutta la durata del contratto;
- r) in tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata.

Resta salva ed impregiudicata la possibilità per il Politecnico di Torino di procedere alla risoluzione del contratto, anche al di fuori delle ipotesi qui previste, in caso di gravi ed oggettive inadempienze da parte del Fornitore, oltre che nei casi espressamente previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

La risoluzione comporta l'incameramento a titolo di penale della garanzia definitiva, fatto salvo l'obbligo di risarcimento da parte dell'Affidataria degli eventuali maggiori danni subiti dal Politecnico.

In caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4 – ter, del D.Lgs. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la Stazione Appaltante procederà ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016. Qualora l'esecutore sia un'associazione temporanea, in caso di fallimento si applica la disciplina prevista dall'art. 48, c. 17 e 18 del D.Lgs. 50/2016.

Ove si proceda alla risoluzione del contratto per fatto imputabile all'Affidatario, sarà riconosciuto a quest'ultimo unicamente l'ammontare relativo alla parte della fornitura eseguita in modo completo ed accettata dall'Amministrazione, decurtato delle penali applicabili e degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, determinati anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altro operatore economico la fornitura ove non sia stato possibile procedere all'affidamento ai sensi dell'articolo 110, c.1.



L'Impresa dovrà in ogni caso risarcire il Politecnico di Torino per qualsiasi danno diretto o indiretto che possa comunque derivare dal suo inadempimento.

### **13. Risoluzione del contratto per sopravvenienza di Convenzioni Consip**

In base a quanto previsto dal combinato disposto dell'art. 1, comma 3 del D.L. 95/2012, come convertito dalla legge 135/2012, e dell'art. 1, comma 450 della legge 296/2006, il Politecnico di Torino procederà alla risoluzione del contratto stipulato all'esito della presente procedura negoziata qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, i beni/servizi ivi previsti si rendano disponibili nell'ambito di una convenzione stipulata:

- da Consip, ai sensi dell'art. 26 della legge 488/1999
- ovvero, dalla centrale di committenza regionale, ai sensi dell'art. 1 comma 455 della legge 296/2006.

### **14. Esecuzione in danno**

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute o in caso - eccettuati i casi di forza maggiore - di omissione ovvero di sospensione anche parziale, da parte dell'Appaltatore, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il Politecnico, dandone opportuna comunicazione, potrà avvalersi di soggetto terzo in danno e spese dell'Appaltatore, oltre ad applicare le previste penali.

### **15. Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria**

Qualora l'Impresa Aggiudicataria intenda disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere l'intera cauzione definitiva a titolo di penale, nonché di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'affidamento della prestazione ad altra impresa a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa Aggiudicataria per gli eventuali investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

### **16. Cessione del contratto e cessione dei crediti**

È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo.

È ammessa la cessione dei crediti, ai sensi dell'articolo 106, c. 13, D.Lgs. 50/2016.

### **17. Recesso**

Il Politecnico può recedere dal contratto in qualunque tempo secondo quanto previsto all'art. 109 D.Lgs. 50/2016, cui si rinvia.



## 18. Prezzi e modalità di fatturazione

I prezzi unitari per tipologia di servizio e fascia saranno determinati all'esito della gara dall'applicazione dei ribassi percentuali per tipo di servizio offerti dall'operatore economico all'elenco prezzi unitari predisposto dalla Stazione Appaltante (File SPLIT PREZZI SERVIZI DI CATERING), presente tra la documentazione resa disponibile in fase di registrazione della RDO. I ribassi percentuali offerti dall'operatore economico per tipo di servizio saranno infatti automaticamente applicati ai relativi prezzi unitari per fascia indicati nella tabella sopracitata: i prezzi unitari così calcolati andranno a comporre il listino prezzi utile per la fatturazione.

I prezzi dei singoli servizi, determinati dall'esito della presente procedura, saranno fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto originario e dell'eventuale rinnovo di cui al par. 4.

Nei prezzi espressi dall'Affidataria e nei corrispettivi corrisposti alla stessa s'intendono interamente compensati tutti gli oneri previsti per la mano d'opera occorrente, tutto quanto occorre per il funzionamento dei mezzi, le imposte di ogni genere nessuna esclusa, le spese generali, l'utile dell'impresa e quant'altro possa occorrere per eseguire le prestazioni in maniera compiuta e a perfetta regola d'arte.

Pertanto, nessun compenso può essere richiesto dall'affidatario per prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione dei servizi appaltati, anche se non esplicitamente specificati nel presente capitolato.

Per eventuali servizi accessori non previsti nel presente CSO (ad esempio servizio al tavolo, allestimenti di pregio, addobbi floreali e non, servizi autogestiti senza la presenza dei camerieri, ecc.) ma che si rendessero necessari, le parti, ai sensi dell'art 106 del D.lgs 56/2017, definiranno i relativi prezzi. I prezzi saranno determinati in contraddittorio tra l'Affidatario e la Stazione Appaltante. Resta stabilito che per nessun motivo potranno essere emesse fatture per servizi non preventivamente concordati.

In base al combinato disposto dell'art. 1, comma 209 della L. 244/2007, dell'art. 6, comma 3 del Decreto MEF 55/2013 e dell'art. 25, comma 1 del D.L. 66/2014, la fatturazione nei confronti del Politecnico di Torino deve essere effettuata esclusivamente in formato elettronico, secondo le modalità previste dal Sistema di Interscambio appositamente realizzato dall'Agenzia delle Entrate e da SOGEI: tutte le informazioni necessarie per operare secondo le predette modalità sono disponibili all'indirizzo internet [www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it).

Le fatture relative al contratto stipulato all'esito della presente procedura dovranno essere intestate e trasmesse alla struttura richiedente i singoli servizi secondo quanto riportato nel seguente prospetto:

INTESTAZIONE	CODICE UNIVOCO UFFICIO PER FATTURAZIONE ELETTRONICA
Politecnico di Torino – Amministrazione Centrale	LDUOKT
Politecnico di Torino – Dipartimento di Architettura e Design	O5WBLH



Politecnico di Torino – Dipartimento di Automatica e Informatica	Z4SVTI
Politecnico di Torino – Dipartimento di Energia	FCO031
Politecnico di Torino – Dipartimento di Elettronica e Telecomunicazioni	X33Z7C
Politecnico di Torino – Dipartimento di Ingegneria dell'Ambiente, del Territorio e delle Infrastrutture	CI092O
Politecnico di Torino – Dipartimento di Ingegneria Gestionale e della Produzione	BWB996
Politecnico di Torino - Dipartimento di Ingegneria Meccanica e Aerospaziale	35WA2Y
Politecnico di Torino – Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia	8CRF9O
Politecnico di Torino – Dipartimento di Ingegneria Strutturale, Edile e Geotecnica	8KAF1F
Politecnico di Torino – Dipartimento di Scienze Matematiche	12ZP2Q
Politecnico di Torino – Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio	JAE7HB

Con riferimento al regime IVA, si precisa che il Politecnico di Torino rientra nel campo di applicazione del Decreto del Ministero dell'Economia 23.01.2015: le fatture di cui al presente paragrafo dovranno pertanto essere emesse in regime di scissione dei pagamenti (cd. Split Payment) e recare la relativa annotazione. Il pagamento delle fatture sarà effettuato mediante bonifico bancario a 30 giorni data ricevimento fattura, fatte salve le tempistiche necessarie per le verifiche di regolarità contributiva e fiscale previste dalla vigente normativa. In caso di riscontrata inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva, si applica l'art. 30, comma 5, D. Lgs. 50/2016.

Tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto saranno registrati sul conto corrente bancario o postale dedicato, anche in via non esclusiva, alla presente commessa pubblica. I relativi pagamenti saranno effettuati esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

### **19. Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'Appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136 /2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge e s.m.i. In particolare, egli è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.



## 20. Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'Affidataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza.

Fatti salvi i casi di forza maggiore imprevedibili od eccezionali non imputabili all'Operatore Economico aggiudicatario, la Stazione Appaltante potrà applicare una penale per:

- **mancata risposta entro le 24 ore successive alla richiesta** da parte dell'operatore: penale del 0,05 per mille dell'importo contrattuale;
- rinuncia del **servizio già concordato** penale in ragione del trenta per cento (30%) dell'importo totale del servizio da prestare. La Stazione Appaltante, inoltre, oltre a essere libera di affidare il servizio ad altro fornitore e richiederne l'erogazione, imputerà tutti i maggiori costi di gestione e sovrapprezzi subiti all'affidatario. Tali maggiori importi verranno trattenuti direttamente dalle fatture dell'affidatario o, in alternativa, dalla cauzione definitiva;
- **mancata erogazione del servizio già concordato**: penale in ragione del cinquanta per cento (50%) dell'importo totale del servizio da prestare;
- **servizio prestato in maniera difforme** per qualità o quantità rispetto a quanto contrattualmente concordato ovvero **punteggio complessivo ottenuto nella scheda di valutazione del singolo servizio** (par. 37 punto a) **inferiore o uguale a 10**: penale in ragione del venti per cento (20%) dell'importo totale del servizio da prestare;
- **numero di reclami ricevuti** (par. 37 punto a) uguale o superiore **a tre al mese**: penale del 0,1 per mille dell'importo contrattuale.

Per l'applicazione delle penali si procederà, anche a mezzo fax, alla contestazione all'Affidatario del relativo inadempimento contrattuale da parte del Responsabile del Procedimento. Entro il limite di 3 (tre) giorni successivi a detta comunicazione, l'Affidatario potrà presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, la Stazione Appaltante, nel caso non abbia ricevuto alcuna giustificazione, oppure, se ricevuta non la ritenga fondata, procederà discrezionalmente all'applicazione delle penali e, in ogni caso, all'adozione di ogni determinazione ritenuta opportuna.

Le penali saranno applicate mediante ritenuta sul primo pagamento utile al verificarsi della contestazione, o, in alternativa, mediante prelievo a valere sulla cauzione definitiva.



## 21. Mancato servizio per disdetta da parte della Stazione Appaltante

Fatti salvi i casi di forza maggiore non imputabili all'Ateneo, qualora l'esecuzione delle prestazioni già concordate non avvenga per **disdetta da parte della Stazione Appaltante**, non sarà dovuto alcun rimborso all'Operatore Economico aggiudicatario nei seguenti casi:

- per servizi di catering delle fasce A, B e C in caso di disdetta con preavviso superiore 48 h;
- per servizi di catering delle fasce D ed E, in caso di disdetta con preavviso superiore a 120 h.

Negli altri casi la Stazione Appaltante s'impegna a corrispondere un rimborso secondo quanto riportato nel seguente prospetto:

<b>Preavviso disdetta</b>	<b>Servizi di catering Fascia A – B – C</b>	<b>Servizi di catering Fascia D – E</b>
Inferiore 120 ore	-	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate
Inferiore 72 ore	-	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate e delle materie prime acquistate
Inferiore 48 h	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate	-
Inferiore 24 h	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate e delle materie prime acquistate	-

In ogni caso di richiesta di rimborso dovrà essere presentata immediatamente la dettagliata fattura d'acquisto delle materie prime e dei costi sostenuti per il noleggio delle attrezzature. I dettagli delle fatture dovranno essere congruenti con il servizio richiesto.

## 22. Subappalto

In relazione all'affidamento di cui al presente CSO, la Stazione Appaltante ammette la possibilità che l'Affidatario ricorra al subappalto di parte della prestazione contrattuale, previa autorizzazione del Politecnico purché:

- a) l'affidatario del subappalto non abbia partecipato alle procedure di affidamento dell'oggetto;
- b) all'atto dell'offerta l'Affidatario abbia indicato le parti di servizi e forniture che intende subappaltare;
- c) non sussistano in capo al subappaltatore i motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. 50/2016.



Per la disciplina del subappalto si rinvia all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 ed all'art. 1, comma 18 del D.L. 32/2019, coordinato con la Legge n. 55/2019.

In caso di subappalto, l'Appaltatore potrà in essere tutto quanto necessario al fine di consentire al Politecnico la verifica che nei contratti sottoscritti dall'Appaltatore medesimo con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al servizio/fornitura oggetto del presente affidamento, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/8/2010 n. 136. A tal fine, copia dei suddetti contratti dovranno essere trasmessi dall'Appaltatore al Politecnico a cura del legale rappresentante o di un suo delegato.

L'Appaltatore, in proprio, o per conto del subappaltatore o del subcontraente, nonché questi ultimi direttamente, che abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione al Politecnico e alla Prefettura Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Torino ove ha sede l'Amministrazione appaltante o concedente.

### **23. Pagamento dei subappaltatori**

Il Politecnico corrisponderà direttamente al subappaltatore, al prestatore di servizi/al fornitori di beni, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei casi previsti dal comma 13 dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

### **24. Foro competente**

Eventuali controversie relative al presente contratto d'appalto sono di competenza del Foro di Torino.

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

### **25. Obblighi di riservatezza**

L'Affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.

L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'Affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.



L'Affidatario si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

## **26. Disciplina in tema di privacy**

Il Politecnico di Torino e gli operatori economici concorrenti si impegnano inoltre a trattare i "dati personali" forniti o comunque raccolti nel corso della procedura di selezione del contraente di cui al presente CSO, esclusivamente per le finalità strettamente connesse alla stessa.

Con la stipula contrattuale, il Politecnico di Torino e l'Affidatario si danno reciprocamente atto:

- di conoscere ed applicare, nell'ambito delle proprie organizzazioni, tutte le norme vigenti, rilevanti per la corretta gestione del trattamento, ivi compreso il Regolamento UE 2016/679 (di seguito "GDPR")
- che i "dati personali" forniti o comunque raccolti in conseguenza e nel corso dell'esecuzione del contratto che sarà stipulato all'esito della procedura di selezione del contraente di cui al presente CSO, verranno trattati esclusivamente per le finalità strettamente connesse allo stesso.

Il Politecnico di Torino e l'Affidatario

- sono Titolari del trattamento ai fini del presente articolo, e con la stipula contrattuale s'impegnano a rispettare tutte le normative rilevanti sulla protezione ed il trattamento dei dati personali loro applicabili in base al presente Contratto, compresa l'adozione di misure di sicurezza idonee e adeguate a proteggere i dati personali contro i rischi di distruzione, perdita, anche accidentale, di accesso o modifica non autorizzata dei dati o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità connesse alla presente scrittura
- si impegnano alla ottimale cooperazione reciproca nel caso in cui una di esse risulti destinataria di istanze per l'esercizio dei diritti degli interessati previsti dall'articolo 12 e ss. del GDPR ovvero di richieste delle Autorità di controllo che riguardino ambiti di trattamento di competenza dell'altra Parte.

I dati di contatto del Politecnico di Torino ai fini del presente articolo sono i seguenti:

- Titolare del trattamento dei dati è il Politecnico di Torino, con sede in C.so Duca degli Abruzzi, n. 24, 10129 Torino, nella persona del Rettore
- I dati di contatto del Titolare sono
  - PEC: [politecnicoditorino@pec.polito.it](mailto:politecnicoditorino@pec.polito.it).
  - per informazioni e chiarimenti: [privacy@polito.it](mailto:privacy@polito.it) .
- il responsabile della protezione dei dati del Politecnico è contattabile a: [dpo@polito.it](mailto:dpo@polito.it) .

## **27. Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale si rimanda alle norme del codice civile e alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia.



## Sezione II – Specifiche tecniche

Il servizio di catering verrà eseguito dall'Operatore Economico aggiudicatario con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente capitolato.

### 28. Tipologia e fasce di servizio

Le prestazioni oggetto del presente capitolato riguardano in particolare l'organizzazione di **4 TIPOLOGIE DI SERVIZI**:

- 1) coffee break;
- 2) aperitivo;
- 3) buffet light;
- 4) buffet pranzo caldo.

In relazione alla previsione delle persone partecipanti agli eventi per i quali si richiedono i servizi di catering sopraelencati sono definite le seguenti **FASCE DI SERVIZIO**:

- FASCIA A - da 11 a 25 persone;
- FASCIA B - da 26 a 50 persone;
- FASCIA C - da 51 a 100 persone;
- FASCIA D - da 101 a 200 persone;
- FASCIA E - da 201 a 300 persone.

**L'operatore economico aggiudicatario dovrà pertanto essere in grado di eseguire**, in termini di personale a disposizione, allestimenti e tutto ciò che fosse necessario per l'espletamento del servizio, **almeno 1 servizio di FASCIA E al giorno, ovvero più servizi di FASCE inferiori da svolgersi contemporaneamente.**

### 29. Luogo

La Stazione Appaltante individuerà, volta per volta gli spazi in cui effettuare il servizio di catering. L'operatore economico aggiudicatario dovrà garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano effettuate nel rispetto di elevati standard di qualità igienica ed assicurino livelli ottimali sotto il profilo nutrizionale e sensoriale. Pertanto la conservazione e trasporto delle preparazioni gastronomiche, fino al momento della somministrazione, dovrà essere effettuata mediante contenitori appositamente realizzati per il trasporto e tali da assicurare il mantenimento di temperature conformi alle norme di legge vigenti.

### 30. Modalità operative per l'affidamento del singolo servizio

La Stazione Appaltante o il Referente Tecnico individuato dalla Stazione Appaltante per il singolo servizio, richiederà l'**attivazione del servizio**, con il più largo anticipo possibile (par. 31), specificando:



- tipologia del servizio;
- fascia di servizio: il numero esatto dei partecipanti (+/- 10%) verrà comunicato entro 2 giorni dall'evento;
- luogo, data, ora;
- eventuali allestimenti necessari (tavoli di servizio, tavoli di appoggio, ecc.);
- eventuali menù alternativi (senza incremento di prezzo) per esigenze etico – religiose, patologie legate all'alimentazione (ad esempio celiachia) o intolleranze alimentari;
- contatti del Referente Tecnico individuato dalla Stazione Appaltante per il singolo servizio.

L'Operatore Economico aggiudicatario dovrà fornire una **proposta di servizio** contenente:

- almeno 2 alternative di menù, escluso il servizio di coffee break, che tengano conto delle eventuali varianti vegetariane o per celiaci, composti secondo quanto indicato al successivo par. 33;
- la quantità dei vari cibi proposti prevista per ogni partecipante al catering;
- il numero dei camerieri che interverranno all'evento;
- il numero dei tavoli che saranno forniti per l'allestimento, nel caso dei servizi rientranti nelle fasce C, D e E.

L'accettazione all'erogazione del servizio non potrà essere data parzialmente (ad esempio per solo parte dei giorni previsti e/o fasce orarie previste) salvo accordo esplicito del Referente della Stazione Appaltante per la fornitura. Nel caso di eventi che si svolgano in più giornate dovranno essere presenti menù diversi di giorno in giorno.

Il singolo servizio verrà affidato mediante l'emanazione di apposito ordinativo da parte:

- dell'Area Approvvigionamento Beni e Servizi, per l'Amministrazione Centrale;
- del singolo Dipartimento richiedente, per i Dipartimenti.

Considerata la variabilità dei locali destinati ad accogliere il servizio, il DUVRI, allegato al presente capitolato ove necessario, sarà integrato con prescrizioni legate al singolo evento.

### **31. Tempi di preavviso**

La Stazione Appaltante cercherà di preavvisare con il massimo anticipo possibile l'Operatore Economico affidatario al fine di poter facilitare la pianificazione interna e la possibilità di erogare al meglio il servizio.

Viene comunque garantito il rispetto dei tempi minimi di preavviso di seguito indicati in giorni solari.



Tempo minimo preavviso	FASCIA A	FASCIA B	FASCIA C	FASCIA D	FASCIA E
	da 11 a 25 persone	da 26 a 50 persone	da 51 a 100 persone	da 101 a 200 persone	da 201 a 300 persone
1) coffee break 2) aperitivo	4	5	6	10	10
3) buffet light 4) buffet pranzo caldo	4	5	6	10	10

L'operatore economico **non potrà rifiutarsi di eseguire i servizi richiesti nei tempi di preavviso sopraindicati**, nel limite di quanto indicato al par. 29, salvo **risposta immediata**, nell'arco delle **24 ore successive alla richiesta**, da parte dell'operatore di impossibilità ad erogare i servizi, per impegni pregressi con indicazione dei motivi del rifiuto.

Nel caso di richieste di servizi di fasce diverse programmati nello stesso giorno, l'aggiudicatario dovrà dare priorità, nel confermare la propria disponibilità, ai servizi di fascia inferiore.

I servizi non erogati per impegni pregressi saranno oggetto di valutazione da parte della Stazione Appaltante. Ove si verificano reiterate inadempienze dell'Affidataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato (par. 21).

Nel caso in cui i tempi di preavviso sopra indicati non potessero essere rispettati (eventi non programmati imprevedibili/imprevedibili) da parte della Stazione Appaltante, l'Operatore Economico aggiudicatario avrà la facoltà di erogare il servizio oppure rifiutarne l'esecuzione, con adeguata e tempestiva comunicazione entro 24 ore successive alla richiesta, senza indicare i motivi del rifiuto.

In tutti i casi in cui l'aggiudicatario risulti impossibilitato ad effettuare il servizio, la Stazione Appaltante sarà libera di affidare il servizio ad altro fornitore.

I casi di inadempienza e disdetta del servizio di catering già concordato sono trattati ai parr. 20 e 21 del presente capitolato.

La Stazione Appaltante prevede, in fase di esecuzione, di condividere con l'impresa affidataria un calendario web come strumento di pianificazione dei servizi di catering.

### **32. Specifiche tecniche di base ai sensi del DM 25/07/2011 e caratteristiche qualitative di alimenti e bevande**

I prodotti alimentari impiegati dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.



Tutti i prodotti somministrati dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti ed essere di prima qualità e, ove possibile, freschi: l'utilizzo dei surgelati, da indicare obbligatoriamente, deve essere limitato a prodotti non di stagione (comunque da limitare) o a prodotti disponibili solo in questa forma.

I prodotti alimentari devono essere il più possibile a "filiera corta" a garanzia di freschezza e stagionalità dei menù offerti: l'Operatore Economico dovrà garantire di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche servite in occasione del servizio di catering. Deroghe alla presente prescrizione potranno essere autorizzate solo dal Referente Tecnico individuato dalla Stazione Appaltante per il singolo servizio, in forma scritta, per ogni singolo servizio di catering.

I vini proposti dovranno essere di origine controllata e garantita (DOCG) e, salvo diverse indicazioni della Stazione Appaltante, dovranno provenire dal territorio piemontese.

Nel rispetto delle disposizioni ambientali in materia di Green Economy e dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del codice di contratti, ed in particolare di quanto riportato al punto 5.3.1 dell'allegato 1<sup>1</sup> al DM 25/07/2011, frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- o per almeno il 40% espresso in peso sul totale, da produzione biologica;
- o per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG<sup>2</sup> e da prodotti tipici e tradizionali;

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e che devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

---

<sup>1</sup> Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI.

<sup>2</sup> Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite - Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2090>.



Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350<sup>3</sup>.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente il prodotto alimentare all'operatore economico, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna gli alimenti.

L'operatore economico deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici.

La Stazione Appaltante potrà effettuare, come indicato al par. 37, controlli periodici riguardanti il rispetto dei criteri ambientali minimi, anche attraverso l'affidamento di apposito incarico ad organismi esterni privati.

L'Operatore Economico aggiudicatario dovrà inoltre assumere tutti gli accorgimenti e le cautele per la gestione di ospiti con intolleranze alimentari.

Nel caso in cui l'Operatore Economico aggiudicatario si avvallesse di un sistema veicolato dovrà rispettare modalità e tempi di trasporto degli alimenti e dei pasti previsti dalla normativa vigente. La veicolazione dovrà avvenire in modo igienico, nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di conservazione e trasporto cibi.

L'Operatore Economico aggiudicatario dovrà individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Sono a carico dell'Operatore Economico aggiudicatario le attività e le spese occorrenti per l'acquisizione ed il mantenimento delle autorizzazioni e certificazioni previste dalla legge (tra cui HACCP).

In particolare l'Operatore Economico aggiudicatario dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi acquistati e somministrati. In ogni momento la Stazione Appaltante potrà effettuare controlli sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate.

### **33.Menù**

Si riportano di seguito i **menù-tipo** per tipologia di servizio (par. 28). L'importo offerto in fase di gara sarà dovuto solo in caso di offerta comprensiva di TUTTE le vivande ed i servizi richiesti nel presente capitolato tecnico.

I menù devono contenere il più possibile piatti regionali e devono essere proposti, se richiesti, 3 tipi di vini rossi e 3 tipi di vini bianchi.

I menù sotto riportati devono ritenersi solamente esemplificativi del tipo di servizio richiesto.

---

<sup>3</sup> <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11568>.



Le quantità per ciascun tipo di pietanza offerta (aperitivi, stuzzicherie, salatini e dolci, eccezion fatta per i primi ed i secondi piatti) dovranno essere tali da garantire almeno 3 porzioni per ciascun commensale. Tutte le portate offerte durante il servizio di catering saranno consumate in piedi pertanto si chiede di proporre piatti che non creino agli utenti problemi di sporzionamento.

**a. COFFEE BREAK**

Acqua naturale e frizzante; caffè espresso, decaffeinato, orzo; latte freddo; acqua calda in termos più bustine tè ed infusi; zucchero in bustina; succhi di frutta (almeno 2 tipi); torta artigianale o altro dolce; varietà di pasticceria secca e biscotti da tè o cioccolatini; croissant (mini o normali) con varie farciture.

**b. APERITIVO**

- APERITIVI VARI: spiedini mozzarelline pomodorini, olive, carciofini, affettati, scaglie di grana o simili;
- STUZZICHERIE: varietà di paninetti farciti e di minitramezzini, croissant salati, torte salate, focaccine;
- SALATINI: vari tipi di salatini e pizzette di sfoglia;
- BEVANDE: acqua naturale e frizzante; succhi di frutta (almeno 2 tipi); cocktail analcolici per aperitivi; prosecco o spumante.

**c. BUFFET LIGHT**

- ANTIPASTI: spiedini mozzarelline pomodorini, olive, carciofini, affettati, scaglie di grana o simili, pane e grissini;
- STUZZICHERIE: varietà di paninetti farciti e di minitramezzini, croissant salati, torte salate, focaccine; salatini: vari tipi di salatini e pizzette di sfoglia;
- PORTATA PRINCIPALE: 1 primo o un secondo piatto freddi;
- DOLCI: torta artigianale o semifreddi; misto pasticceria fresca;
- FRUTTA di stagione o spiedini;
- BEVANDE: acqua naturale e frizzante; caffè espresso, decaffeinato, orzo; latte freddo; succhi di frutta (almeno 2 tipi); cocktail analcolici per aperitivi; prosecco o spumante; vino rosso / bianco.

**d. BUFFET PRANZO CALDO**

- ANTIPASTI: 3/4 tipi di tartine, canapè, salumi e formaggi;
- PRIMO: 1 primo piatto caldo stagionale;
- SECONDO: torte salate (almeno 3 tipi) o 1 secondo piatto caldo;
- CONTORNI: N° 3 varietà a buffet o in composizione di cui almeno 1 caldo.
- COPERTO: pane e grissini
- DOLCI: torta artigianale e semifreddo (o in alternativa 2 torte)



- FRUTTA di stagione o macedonia o spiedini
- BEVANDE: Acqua naturale e frizzante; caffè espresso, decaffeinato, orzo; latte freddo; bibite; prosecco o spumante; vino rosso / bianco.

### **34.Modalità di erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze della Stazione Appaltante, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

Per tutti i servizi l'Operatore Economico aggiudicatario dovrà garantire la presenza di un adeguato numero di camerieri e di tutto quanto sia necessario per un ottimale svolgimento del servizio, compresi i tavoli nel caso di servizi rientranti nelle fasce C, D ed E. Inoltre, in casi eccezionali potrà essere chiesta, come opzione, la fornitura di uno o più tavoli da rinfresco aggiuntivi anche per servizi rientranti nelle fasce A e B.

Il numero dei tavoli di servizio dovrà essere adeguato alla quantità delle vivande necessarie per il rinfresco, sia per quel che riguarda i tavoli di servizio sia per i tavoli di appoggio; questi ultimi dovranno essere almeno in rapporto 1 a 10 con il numero di partecipanti al catering.

Al fine di mantenere elevata la qualità dell'allestimento e si chiede come **requisito minimo in ciascun tipo di servizio offerto:**

- tovaglie di cotone o di tessuto e tovaglioli di carta di buona qualità e con un decoro sobrio: il colore o la fantasia sarà da definire con l'affidatario di volta in volta;
- stoviglie/piatti di ceramica / vetro;
- posate di acciaio;
- bicchieri di vetro.

#### **Non dovrà essere utilizzato materiale plastico.**

Tutte le stoviglie dovranno essere in buono stato di conservazione così come le divise (o tenute di lavoro) dei camerieri addetti al servizio degli utenti, che dovranno essere preferibilmente bianche.

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.

Tutte le vivande devono essere preparate in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

L'Operatore economico aggiudicatario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'Operatore Economico aggiudicatario sarà responsabile di eventuali danni derivanti al Politecnico ed ai suoi dipendenti e/o ospiti dal mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e del commercio in genere.



Sarà cura della ditta porgere particolare attenzione alla puntualità e al rispetto agli orari concordati per l'erogazione del servizio richiesto. Ogni ritardo e/o disservizio verrà segnalato dal Referente Tecnico individuato dalla Stazione Appaltante per il singolo servizio.

Il Politecnico di Torino si impegna a impedire l'accesso al catering a persone non invitate al fine di evitare aumenti imprevisi del numero di persone incidendo sui costi e/o quantità pro capite di vivande/ bevande.

Per eventuali servizi accessori non espressamente previsti nel presente CSO (ad esempio servizio al tavolo, allestimenti di pregio, addobbi floreali e non, servizi autogestiti senza la presenza dei camerieri, ecc.) ma che si rendessero necessari, le parti, ai sensi dell'art. 106 del D.lgs 56/2017, definiranno i relativi prezzi come indicato al par. 18.

### **35. Personale addetto al servizio**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dovrà avere un rapporto di lavoro contrattualmente formalizzato a garanzia del pagamento contributivo e dovrà essere professionalmente qualificato, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione.

L'Operatore Economico aggiudicatario sarà responsabile del comportamento del proprio personale e dovrà osservare le norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli 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.

L'Operatore Economico aggiudicatario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

### **36. Sistema di smaltimento rifiuti**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dalla preparazione dei pasti e dalla somministrazione, dovranno essere raccolti, a cura e spese dell'Operatore Economico aggiudicatario, in appositi sacchetti e contenitori. Inoltre, l'Operatore Economico aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dalla normativa vigente o dai regolamenti comunali.

La Stazione Appaltante potrà effettuare verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

### **37. Valutazione e controllo del servizio**

In ogni momento la Stazione Appaltante potrà effettuare controlli sul rispetto dei CAM, sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate.



Sarà pertanto facoltà del Politecnico di Torino effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito, anche attraverso l'affidamento di apposito incarico ad organismi esterni privati.

#### **a. Monitoraggio singolo servizio**

Al fine di monitorare costantemente il servizio offerto, in occasione di ogni evento, verrà somministrata al Referente Tecnico individuato dalla Stazione Appaltante una **Scheda di Valutazione Servizio** diretta a raccogliere, eventualmente con il contributo di alcuni degli utenti, i dati necessari per la valutazione del servizio stesso sulla base dei seguenti parametri:

<b>Scheda di valutazione servizio</b>	
<b>Parametri valutati</b>	<b>Valutazione</b> <i>(su una scala da 1 a 6, dove 1 corrisponde a "per nulla soddisfatto" e 6 corrisponde a "estremamente soddisfatto" )</i>
a) Qualità dei piatti serviti	
b) Porzioni	
c) Organizzazione	
d) Personale addetto	
e) Pulizia	
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA SERVIZIO</b>	<i>Somma delle valutazioni ottenute per singolo parametro</i>

- a) Qualità dei piatti serviti: sapore, cottura, freschezza ed aspetto delle pietanze offerte.
- b) Porzioni: congruità delle porzioni offerte.
- c) Organizzazione: aspetti tecnici e logistici del servizio e, in particolare, rispetto degli orari concordati, adeguatezza dei tavoli e degli addobbi (se previsti), organizzazione dei camerieri nello svolgimento del catering, gestione di eventuali imprevisti e corretto smaltimento dei rifiuti.
- d) Personale addetto: cortesia e professionalità del personale.
- e) Pulizia: livello pulizia ed igiene del servizio nel suo complesso (vassoi, stoviglie, tavoli, ecc.).

La Scheda di valutazione compilata dal Referente sarà trasmessa all'Area Acquisti dell'Ateneo ([valutazione.fornitori@polito.it](mailto:valutazione.fornitori@polito.it)) anche al fine di poter porre rimedio alle eventuali carenze riscontrate.

Una valutazione complessiva del servizio (somma delle valutazioni ottenute per singolo parametro) inferiore o uguale a 10 comporterà l'applicazione di penali come indicato al par. 20 del presente CSO.

Qualora dalla Scheda di Valutazione Servizio risulti **un parametro con livello di soddisfazione 1** oppure **due parametri con livello di soddisfazione 2**, la Stazione Appaltante provvederà ad inoltrare **reclamo formale** all'affidatario. La presentazione di un numero di reclami uguale o superiore a tre al mese comporterà l'applicazione di penali come indicato al par. 20 del presente CSO.



La presentazione di reclami formali in numero uguale o superiore a tre reclami al mese per due mesi consecutivi darà al Politecnico la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in base a quanto previsto al par. 12 del presente CSO.

#### **b. Monitoraggio in corso di esecuzione contrattuale**

La possibilità di ottenere dei report il più accurati possibili e statistiche aggiornate riveste fondamentale importanza per la gestione contabile del servizio e per l'analisi della spesa dell'Ateneo: l'operatore economico affidatario dovrà pertanto provvedere a trasmettere con **cadenza quadrimestrale un report** riportante almeno i seguenti dati:

- elenco dei servizi richiesti nei termini di cui:
  - rifiutati per impossibilità da parte dell'operatore economico (tipo e fascia) per struttura richiedente;
  - effettuati (tipo e fascia) per struttura richiedente;
- elenco dei servizi non richiesti nei termini di cui:
  - rifiutati per impossibilità da parte dell'operatore economico (tipo e fascia) per struttura richiedente;
  - effettuati (tipo e fascia) per struttura richiedente;
- elenco dei servizi disdetti da parte della Stazione Appaltante (tipo e fascia) per struttura richiedente.

L'operatore si impegna, a specifica richiesta da parte della Stazione Appaltante o dell'organismo esterno privato incaricato dalla stessa, a fornire **tutta la documentazione** (fatture, certificazioni, ecc.) necessaria per la **verifica delle caratteristiche qualitative di alimenti e bevande** secondo quanto riportato al par. 32 del presente CSO.

**L'accertamento del mancato rispetto di quanto dichiarato in fase di offerta potrà essere motivo di risoluzione del contratto.**

#### **38. Elementi di valutazione nell'ambito dell'offerta economicamente più vantaggiosa**

Le caratteristiche tecniche riportate nel seguente prospetto costituiscono elemento di valutazione nell'ambito dell'offerta economicamente più vantaggiosa; nel medesimo prospetto sono altresì indicati i punteggi attribuibili ai singoli elementi ed i criteri di attribuzione degli stessi.



<b>EV – ELEMENTI per la valutazione tecnica</b>	<b>Punti</b>
<p><b>EV1 – Qualità degli alimenti e bevande</b></p> <p>a) <b>ALIMENTI BIO:</b> frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine provenienti da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi: in base alle eventuali percentuali migliorative offerte dall'operatore economico rispetto a quelle minime di cui al par. 32 del presente CSO <b>(fino a 15 punti)</b></p> <p><i>Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti, aventi le caratteristiche di cui sopra, che l'offerente si impegna ad utilizzare nel servizio.</i></p> <p>b) <b>PRODOTTI REGIONALI:</b> migliore proposta di alimenti provenienti da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali: in base alle eventuali percentuali migliorative offerte dall'operatore economico rispetto a quelle minime di cui al par. 32 del presente CSO <b>(fino a 15 punti)</b></p> <p><i>Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti, aventi le caratteristiche di cui sopra, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.</i></p> <p>c) <b>PRODOTTI EQUO E SOLIDALI:</b> Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero, caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e ambientali previsti dai principi stabiliti dalla <i>Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale</i>, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization – WFTO <b>(fino a 6 punti, 1 punto per ogni alimento offerto)</b></p> <p><i>Attribuzione di 1 punto per ogni prodotto esotico, avente le caratteristiche di cui sopra, che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.</i></p>	<b>Max 36</b>
<p><b>EV2 – Destinazione del cibo non somministrato</b> Esistenza di un sistema di gestione del cibo non somministrato <b>(16 punti)</b></p>	<b>16</b>



**EV3 – Mezzi di trasporto e consumi energetici**

- a) **Mezzi di trasporto:** utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:
- Veicoli, almeno euro 4 **(2 punti)**;
  - Veicoli elettrici **(4 punti)**;
  - Vetture ibride **(3 punti)**

*La valutazione avverrà su un massimo di tre veicoli.*

- b) **Consumi energetici:** il fornitore deve utilizzare apparecchi (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

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

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il minor consumo energetico verrà rilevato dall'apposita documentazione tecnica. **(10 punti)**

*La valutazione avverrà su un massimo di 5 apparecchi utilizzati.  
Due punti per ogni apparecchio con le caratteristiche richieste.*

**Max 22**



## Sezione III – Criterio di aggiudicazione

### 39. Ripartizione tecnico-economica e metodo di formazione della graduatoria

Ai sensi di quanto disposto dagli artt. 36, comma 9-bis e 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016, l'appalto di cui al presente CSO sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo nonché dei punteggi e dei parametri sotto indicati:

<b>PUNTEGGIO MAX</b>	
Valutazione Tecnica	<b>74 /100</b>
Valutazione Economica	<b>26 /100</b>

La graduatoria della gara sarà stilata utilizzando il metodo aggregativo-compensatore, mediante la seguente formula:

$$C^i = W_t * V_t^i + W_e * V_e^i$$

dove:

$C^i$  = punteggio totale di valutazione dell'offerta del concorrente i-esimo;

$W_t$  = punteggio massimo attribuibile all'elemento tecnico

$V_t^i$  = coefficiente di valutazione dell'elemento tecnico dell'offerta del concorrente i-esimo

$W_e$  = punteggio massimo attribuibile all'elemento economico;

$V_e^i$  = coefficiente di valutazione dell'elemento economico dell'offerta del concorrente i-esimo

### 40. Valutazione offerta tecnica

I requisiti tecnici minimi richiesti a pena di esclusione, gli elementi tecnici oggetto di valutazione premiale, i criteri di attribuzione dei punteggi tecnici e la graduazione dei medesimi punteggi sono elencati nella sezione II del presente CSO.

A seguito della valutazione dei singoli elementi tecnici premiali, il punteggio tecnico provvisorio ottenuto da ogni operatore economico concorrente, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi tecnici premiali, verrà trasformato nel coefficiente di valutazione dell'offerta tecnica, variabile tra 0 e 1, mediante l'operazione di riparamentrazione sintetizzata nella seguente formula:



$$V_t^i = P_{tp}^i / P_{tp}^{MAX}$$

dove:

$V_t^i$  = punteggio definitivo relativo all'elemento tecnico dell'offerta del concorrente i-esimo

$P_{tp}^i$  = punteggio provvisorio relativo all'elemento tecnico dell'offerta del concorrente i-esimo

$P_{tp}^{MAX}$  = punteggio provvisorio più alto ottenuto dagli operatori economici concorrenti con riferimento all'elemento tecnico dell'offerta.

Il punteggio tecnico definitivo attribuito all'offerta del concorrente i-esimo verrà calcolato moltiplicando il coefficiente di valutazione dell'offerta tecnica per il punteggio massimo attribuibile all'elemento tecnico.

#### **41. Valutazione offerta economica**

L'offerta economica dovrà essere espressa in termini di **ribasso percentuale per tipologia di servizio**, come definito nella lettera d'invito al par. 8.C).

Nel **modello di offerta predisposto nell'ambito della piattaforma MePA** l'operatore economico dovrà riportare il **RIBASSO PESATO** offerto (**calcolato automaticamente** nella Modulo SPLIT PREZZI SERVIZI DI CATERING predisposto dalla Stazione Appaltate) dato dalla somma dei ribassi offerti pesati per i singoli servizi.

Il coefficiente di valutazione dell'offerta economica del concorrente i-esimo, variabile tra 0 e 1, sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$V_e^i = R^i / R^{MAX}$$

dove:

- $V_e^i$  = indice di valutazione dell'offerta economica del concorrente i-esimo;
- $R^i$  = valore del RIBASSO PESATO offerto inserito nel modulo di offerta MePA dal concorrente i-esimo;
- $R^{MAX}$  = ribasso percentuale più alto tra quelli offerti dagli operatori economici concorrenti.

Il punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i-esimo verrà calcolato moltiplicando il coefficiente di valutazione dell'offerta economica per il punteggio massimo attribuibile all'elemento economico.