



“Concessione dei servizi di gestione bar (di cui alla categoria 17 dell’Allegato II B del codice dei contratti – codice CPV 55410000-7) presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino”

Capitolato Speciale d'Oneri

Il responsabile del procedimento

Giorgio Gambotto

Febbraio 2013



Indice

CAPO 1 – ASPETTI CONTRATTUALI GENERALI	7
SEZIONE 1 DEFINIZIONI.....	7
1.1 Definizioni generali.....	7
1.2 Definizioni specifiche relative ai servizi.....	7
SEZIONE 2 Oggetto, Ammontare e Durata della Concessione.....	8
2.1 Oggetto della Concessione	8
2.2 Spazi oggetto della Concessione	8
2.2.1 Divieto di variazione della destinazione d'uso consegnate.....	9
2.2.2 Documento di riconsegna.....	10
2.3 Durata della Concessione.....	10
2.4 Importo posto a base di gara	10
2.5 Utenti autorizzati a fruire dei servizi.....	11
2.6 Bacino di utenza.....	11
SEZIONE 3 Cauzioni e Garanzie.....	11
3.1 Cauzione provvisoria	11
3.2 Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva	12
3.3 Assicurazioni.....	12
SEZIONE 4 Disciplina Contrattuale	12
4.1 Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'oneri	12
4.2 Disposizioni particolari riguardanti la concessione.....	13
4.3 Rinuncia all'aggiudicazione.....	13
4.4 Stipula del contratto.....	13



4.5 Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del Contratto..... 14

4.6 Clausola risolutiva espressa..... 14

4.7 Esecuzione in danno 15

4.8 Disdetta del Contratto da parte del Concessionario..... 15

4.9 Fallimento del Concessionario..... 15

4.10 Cessione del contratto e cessione dei crediti..... 16

SEZIONE 5 Disciplina Economica..... 16

5.1 Pagamenti..... 16

5.1.1 Canone di concessione dei locali..... 16

5.2 Royalty..... 16

5.2.1 CUSTOMER SATISFACTION 17

5.3 Revisione prezzi e canone 18

5.3.1 Arrotondamento applicato in sede di revisione prezzi 19

5.3.2 Prima revisione 19

5.3.3 Revisioni successive alla prima..... 19

SEZIONE 6 Obblighi del Concessionario..... 20

6.1 Tracciabilità dei flussi finanziari 20

6.2 Posta Elettronica Certificata (PEC)..... 20

SEZIONE 7 Oneri per l’espletamento del servizio 20

7.1 Oneri a carico della Stazione Appaltante 20

7.2 Oneri a carico del Concessionario..... 20

7.2.1 Spese a carico del Concessionario per lo svolgimento dei servizi..... 21

7.2.2 Manutenzione ordinaria e straordinaria 21

7.2.3 Pulizia e Requisiti igienico-sanitari..... 21



POLITECNICO DI TORINO

7.2.4	Rifiuti e materiali di risulta	22
7.2.5	Obblighi normativi.....	22
7.2.6	Ulteriori oneri ed obblighi a carico del Concessionario	22
7.2.7	Divieti	23
SEZIONE 8 Disposizioni relative al personale impiegato nei servizi		23
8.1	Disposizioni generali relative al personale impiegato nei servizi	23
8.2	Organico.....	24
8.3	Variazione e reintegri del personale	24
8.4	Rapporto di lavoro	25
8.5	Indumenti di lavoro.....	26
8.6	Tessere di riconoscimento.....	26
8.7	Norme comportamentali del personale e adeguamento alle norme di carattere generale interno.....	26
8.8	Responsabile del Servizio.....	27
SEZIONE 9 Disposizioni in materia di sicurezza		28
9.1	Rispetto del Piano di evacuazione ed emergenza.....	28
9.2	Disposizioni generali in materia di sicurezza	28
9.3	Misure per eliminare i rischi interferenti.....	28
SEZIONE 10 Controlli di conformità		29
10.1	Disposizioni generali.....	29
10.2	Controlli da parte del Politecnico.....	29
10.3	Organismi preposti al controllo dal Politecnico.....	29
10.4	Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Politecnico	29
10.5	Blocco delle derrate.....	30
10.6	Contestazioni al Concessionario a seguito dei controlli da parte del Politecnico.....	30



POLITECNICO DI TORINO

SEZIONE 11	Inadempienze e penalità	30
11.1	Penalità.....	31
SEZIONE 12	Norme finali.....	33
12.1	Foro Competente	33
12.2	Obblighi di riservatezza.....	33
12.3	Spese contrattuali, imposte, tasse.....	33
12.4	Rinvio	33
CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE BAR.....		35
SEZIONE 1	Attività, contenuti e modalità di esecuzione.....	35
1.1	Servizio di gestione BAR.....	35
1.2	Proposte aggiuntive da parte del Concessionario	37
1.3	Prezzi delle consumazioni	37
1.4	Qualità dei prodotti.....	38
1.5	Giorni e orari di erogazione del servizio.....	39
1.6	Interruzione nell'esecuzione dei servizi.....	39
1.7	Modalità di pagamento	40
1.8	Relazione sull'andamento del servizio.....	40
SEZIONE 2	DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI.....	41
2.1	Manuale della qualità.....	41
2.2	Manuale di Autocontrollo.....	41
SEZIONE 3	NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	41
3.1	Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari.....	41
3.2	Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie	41
SEZIONE 4	PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO.....	42



4.1 Regolamenti42



CAPO 1 – ASPETTI CONTRATTUALI GENERALI

SEZIONE 1 DEFINIZIONI

1.1 DEFINIZIONI GENERALI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per::

- Concedente: il Politecnico di Torino;
- Stazione Appaltante o S.A.: il Politecnico di Torino;
- Concessionario Impresa Aggiudicataria o I.A.: il soggetto cui, in caso di aggiudicazione, sarà affidato il servizio in oggetto;
- Sedi: le sedi del Politecnico ove effettuare i servizi;
- Lotto: l'esercizio presso il quale espletare il servizio;
- RUP: il Responsabile Unico di Procedimento;
- DEC: ove nominato, il Direttore dell'esecuzione del contratto del Concedente;
- Capitolato Speciale D'Oneri ovvero CSO: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- Specifiche Tecniche: l'insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il Concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Concedente;
- C.C.N.L. di riferimento: Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Turismo e Pubblici Esercizi;
- Articolo: dettaglio all'interno della sezione.

1.2 DEFINIZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI SERVIZI

- BAR: locale ove si consumano, soprattutto in piedi, ma anche al tavolo, le bevande calde e fredde, nonché, molto spesso, gelati, dolci, panini, piatti freddi o caldi per un rapido consumo;
- Piccola ristorazione: servizio che prevede la somministrazione di cibi caldi o freddi, da consumare principalmente in piedi e rapidamente;
- Listino prezzi:
 - imposto: listino prezzi imposto dall'Amministrazione e non modificabile dal concorrente in sede di gara né dal futuro Concessionario (“*Allegato 6 – Listino prezzi imposto*”);
 - offerto in sede di gara: listino prezzi offerto dal Concessionario in sede di gara, contenente prodotti diversi da quelli di cui al “*Allegato 6 – Listino prezzi imposto*”;



- applicato nell'esercizio: tutte le voci, ed i prezzi, del *Listino prezzi imposto* e del *Listino prezzi offerto dal Concessionario in sede di gara* dovranno essere illustrate in un unico *Listino prezzi applicato nell'esercizio*.

SEZIONE 2 OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE

2.1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'affidamento attiene ad una concessione di servizi in cui la controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

La concessione ha per oggetto il servizio di gestione bar presso due punti di ristoro ubicati nelle sedi metropolitane del Politecnico di Torino e individuati nel "*Allegato 1 – Ubicazione*", in particolare nella:

- Sede 1 – Corso Duca degli Abruzzi: Lotto 1 – Bar Einaudi ("*Allegato 2 – Lotto1*") **CIG 4975658ADD**
- Sede 3 – Via P.C. Boggio: Lotto 2 – Bar Boggio ("*Allegato 3 – Lotto2*") **CIG 4975681DD7**

In particolare, il Concessionario dovrà:

- Eseguire lavori di adeguamento e - qualora necessario - di messa a norma dei locali, in conformità alla proposta presentata;
- Allestire i locali con arredi, apparecchiature e attrezzature nuove, necessarie per l'espletamento del servizio proposto;
- Fornire il servizio di gestione bar, meglio definito nel CAPO 2 ("*Disposizioni relative al servizio di gestione bar*");
- Ove richiesto, fornire il servizio di piccola ristorazione;
- Convenzionarsi con la società fornitrice dei buoni pasto erogati dall'Amministrazione in favore dei propri dipendenti;
- Eseguire qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio efficiente.

2.2 SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'espletamento del servizio, il Politecnico metterà a disposizione del Concessionario, mediante concessione, gli spazi meglio identificati nelle planimetrie allegate (in cui sono riportate le condizioni allo stato attuale, non vincolanti ai fini della futura gestione), così composti:

- Lotto 1 – Bar Einaudi:
 - Locale distribuzione e consumazione
 - Locale preparazione pasti
 - Magazzini (n. 2)



POLITECNICO DI TORINO

- Locale ad uso ufficio
- Bagno
- Ripostigli (n. 2)
- Locale tecnico
- Locale ad uso consumazione completamente gestito dal Concessionario
- Lotto 2 – Bar Boggio:
 - Locale distribuzione e consumazione
 - Locale preparazione
 - Magazzini (n. 2)
 - Locali tecnici (n. 2)
 - Vano scala
 - Locale ad uso consumazione (soppalco), completamente gestito dal Concessionario

La concessione dei locali trova la sua causa nel servizio di gestione bar oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della concessione dei servizi.

Per la concessione in uso dei locali è previsto un canone concessorio annuale, soggetto a rialzo in sede di offerta, che il Concessionario corrisponderà al Politecnico di Torino, secondo le modalità che saranno opportunamente previste nell'atto di concessione degli spazi nonché nel presente capitolato.

Le Parti si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione degli spazi, ed indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella legge 392/1978, trattandosi infatti di concessione amministrativa da parte di pubblica amministrazione finalizzata e strumentale al raggiungimento delle finalità di cui al contratto di concessione dei servizi e subordinata a tutti gli effetti alla stessa concessione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche periodiche sullo stato d'uso e di mantenimento di detti locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali in essi custoditi.

A tal fine, dovrà essere consentito l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato dal Politecnico che custodirà copia delle chiavi che saranno affidate al Concessionario all'atto della consegna dei locali.

Il Concessionario è comunque responsabile dei locali ad esso assegnati.

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

2.2.1 DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO CONSEGNATE



POLITECNICO DI TORINO

I locali affidati dal Politecnico al Concessionario devono essere da questo utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla presente concessione, salvo diversa autorizzazione del Politecnico.

E' fatto divieto al Concessionario cedere in tutto o in parte gli spazi oggetto della concessione senza la preventiva autorizzazione del Concedente. L'inosservanza della presente clausola determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell' art. 1456 Codice Civile ed il Politecnico potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

2.2.2 DOCUMENTO DI RICONSEGNA

Al termine del contratto di concessione il Politecnico di Torino tornerà in possesso dei locali, che il Concessionario dovrà lasciare, entro i termini stabiliti dal contratto, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione, liberi e vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte del Politecnico oneri.

Verrà a tal proposito redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra la Stazione Appaltante e il Concessionario.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, la Stazione Appaltante applicherà le penali di cui alla sezione 11 del presente capitolato.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura e/o impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al Concessionario. Le spese sostenute dalla Stazione Appaltante per eventuali danni che venissero riscontrati in contraddittorio con il Concessionario saranno oggetto di valutazione economica e gli importi relativi saranno addebitati al Concessionario e il Politecnico di Torino si riserva di avvalersi della cauzione definitiva oltre al risarcimento di eventuali danni.

2.3 DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di 5 anni (solari consecutivi), non rinnovabili, decorrenti dalla data di consegna dei locali, prevista indicativamente per il 01.08.2013.

La consegna è subordinata al rilascio dei locali da parte del gestore uscente e, ove quest'ultimo non provveda nei termini previsti, il nuovo affidatario non potrà vantare richieste risarcitorie nei confronti dell'Ateneo.

Al termine della concessione, è prevista la facoltà di richiedere al Concessionario una proroga tecnica della gestione del servizio, della durata massima di 1 anno, nelle more della conclusione della procedura di gara che sarà indetta per l'individuazione del nuovo gestore.

2.4 IMPORTO POSTO A BASE DI GARA



POLITECNICO DI TORINO

L'importo complessivo a base di gara è stimato, per l'intera durata della concessione, in:

- **Lotto 1 – Bar Einaudi: € 129.527,75 (Euro Centoventinovemilacinquecentoventisette/75) esclusa IVA;**
- **Lotto 2 – Bar Boggio: € 90.805,05 (Euro Novantamilaottocentocinque/05) esclusa IVA;**

tali valori sono stati determinati considerando l'importo del canone annuo, che il Concessionario è tenuto a corrispondere al Politecnico di Torino, soggetto a rialzo in sede di offerta economica e pari a:

- **Lotto 1 – Bar Einaudi: € 25.905,55 (Euro venticinquemilanovecentocinque/55) esclusa IVA;**
- **Lotto 2 – Bar Boggio: € 18.161,01 (Euro diciottomilacentosessantuno/01) esclusa IVA;**

Per ogni Lotto, l'importo derivante dagli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali, per la concessione del servizio di gestione bar (Cfr. DUVRI), è stimata in 625,00€ (Euro seicentoventicinque/00) per i complessivi 5 anni.

2.5 UTENTI AUTORIZZATI A FRUIRE DEI SERVIZI

Sono autorizzati a fruire dei servizi proposti:

- I dipendenti del Politecnico di Torino (personale strutturato e non);
- Studenti;
- Ospiti.

2.6 BACINO DI UTENZA

I locali denominati Lotto 1 – Bar Einaudi e Lotto 2 – Bar Boggio si inseriscono rispettivamente nella Sede Centrale (Corso Duca degli Abruzzi, 24) e nella Sede di Via Pier Carlo Boggio del Politecnico di Torino in cui gravitano giornalmente personale docente, tecnico amministrativo, studenti e personale di aziende e/o laboratori di ricerca presenti all'interno dell'area.

Nell'area urbana in cui sorgono le Sedi sono presenti nelle immediate vicinanze altri servizi convenzionati di ristorazione fruibili da parte degli studenti e del personale del Politecnico.

La condizione sopra descritta è puramente indicativa e l'Amministrazione non garantisce un numero minimo di utenti. Pertanto il Concessionario non potrà vantare pretese, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

SEZIONE 3 CAUZIONI E GARANZIE

3.1 CAUZIONE PROVVISORIA

A garanzia dell'affidabilità dell'offerta, è richiesta a norma dell'art. 75 del codice dei contratti la costituzione di una cauzione provvisoria.



In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto nel disciplinare di gara.

3.2 GARANZIA FIDEIUSSORIA O CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'articolo 113, comma 1, del Codice dei contratti, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva. In relazione alle modalità di costituzione della cauzione si rinvia a quanto previsto nel disciplinare di gara.

3.3 ASSICURAZIONI

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

Il Politecnico è inoltre esonerato da qualsiasi responsabilità che potrebbe derivare in caso di danni e furti alle attrezzature presenti nelle aree di pertinenza della concessione.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Il Politecnico resta esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione dei servizi, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Sono di conseguenza a carico del Concessionario – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni, furti e responsabilità civile da stipularsi con il seguente massimale:

- **RC massimale pari a € 1.500.000,00 per ciascun sinistro.**

SEZIONE 4 DISCIPLINA CONTRATTUALE

4.1 INTERPRETAZIONE DEL CONTRATTO E DEL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.



POLITECNICO DI TORINO

L'interpretazione di quanto previsto nel contratto e nel Capitolato Speciale d'Oneri, deve tenere conto delle finalità e dei risultati attesi del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli dal 1362 al 1369 del Codice Civile.

4.2 DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI LA CONCESSIONE

La sottoscrizione del contratto di concessione di cui al presente Capitolato Speciale d'Oneri 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 sottoscrivere il contratto di concessione, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Infine, si precisa che la sottoscrizione del contratto di concessione implica il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il Concessionario è tenuto ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dal Politecnico di Torino.

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 di concessione.

In particolare il Concessionario 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 nei luoghi di lavoro e nei cantieri.

4.3 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione Appaltante in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

4.4 STIPULA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui il Concessionario non stipuli il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà meno con semplice comunicazione scritta della



Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente.

All'atto della stipula del contratto, il Concessionario che svolgerà il servizio in oggetto dovrà dimostrare di disporre di una sede operativa nella Provincia di Torino.

4.5 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, fissando un termine perentorio non superiore a 15 giorni entro il quale il Concessionario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il Contratto è risolto di diritto.

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

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

Il Politecnico comunicherà all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici le violazioni contrattuali riscontrate al Concessionario in fase di esecuzione del contratto, di cui sia prevista la segnalazione dalla Determinazione del Consiglio dell'Autorità n. 1 del 10/01/2008.

4.6 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il contratto di concessione è risolto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- a) impiego di personale non dipendente del Concessionario, fatti salvi i casi di lavoro interinale o altre tipologie contrattuali autorizzate dal Politecnico;
- b) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- c) ingiustificata sospensione del servizio;
- d) violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali;
- e) gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ai sensi delle vigenti disposizioni normative;
- f) frode, a qualsiasi titolo, da parte del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- g) cessione di tutto o parte del contratto;



POLITECNICO DI TORINO

- h) mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- i) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n°5 penalità nel corso del medesimo anno;
- j) inadempienze reiterate del Concessionario dopo la comminazione di n°3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- k) reiterato mancato rispetto dell'orario di apertura e/o di chiusura del locale;
- l) cessione a terzi, in tutto o in parte, dell'oggetto del contratto che verrà stipulato;
- m) in cui il Concessionario fosse 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;
- n) in tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata.

In caso di risoluzione, il Politecnico si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti e, in particolare, si riserva di esigere dal Concessionario il rimborso di eventuali spese sostenute. Il Politecnico inoltre si riserva di differire la restituzione della cauzione definitiva, sino alla quantificazione del danno che il Concessionario è tenuto a risarcire.

4.7 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 del Concessionario, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il Politecnico, dandone opportuna comunicazione, potrà sostituirsi al Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni ovvero potrà avvalersi di soggetto terzo in danno e a spese del Concessionario, oltre ad applicare le previste penali.

4.8 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Qualora il Concessionario intenda disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto al Concessionario per gli eventuali investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

4.9 FALLIMENTO DEL CONCESSIONARIO



In caso di fallimento del Concessionario la Stazione Appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 140 del Codice dei contratti.

4.10 CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

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

E' consentito al Concessionario, nell'ambito della propria autonomia di gestione, affidare in appalto lavori o servizi, nei limiti della normativa vigente.

SEZIONE 5 DISCIPLINA ECONOMICA

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere al Politecnico di Torino:

1. Un canone concessorio, soggetto a rialzo in sede di offerta economica;
2. Una percentuale di royalty fissata dal Politecnico di Torino nella misura del 5% degli incassi al netto dell'IVA.

La percentuale massima stabilita decresce sino al 2% sulla base di un meccanismo premiale basato sulla rilevazione della soddisfazione dell'utenza, rilevata per mezzo del questionario di CUSTOMER SATISFACTION (Cfr. "Allegato 7- CUSTOMER SATISFACTION").

Si rinvia al successivo articolo 5.2 e seguenti per le modalità di applicazione del meccanismo premiale.

5.1 PAGAMENTI

5.1.1 CANONE DI CONCESSIONE DEI LOCALI

Il canone annuo offerto dal Concessionario, maggiorato dell'IVA, dovrà essere versato in rate mensili anticipate, decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali.

L'importo del canone va corrisposto entro il decimo giorno del mese. Ove il Concessionario ritardi il pagamento del canone per cause alla stessa imputabili, si procederà all'applicazione degli interessi legali di mora.

Dall'importo della prima rata del canone verrà dedotto, per ogni Lotto, l'importo derivante dagli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali, per la concessione del servizio di gestione bar (Cfr. DUVRI), che è stato stimato in 625,00€ (Euro seicentoventicinque/00) per i complessivi 5 anni.

Il canone concessorio sarà rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno della concessione, con le modalità descritte al successivo articolo 5.3 e seguenti.

5.2 ROYALTY



Il pagamento delle royalty sarà effettuato con cadenza annuale posticipata, da pagarsi entro 20 giorni dall'emissione di nota da parte del Concedente. Tale nota verrà emessa solo a seguito di verifica, da parte del Concedente, della documentazione prodotta dal Concessionario. In particolare il Concessionario dovrà inviare entro il trentesimo giorno lavorativo del mese successivo a quello di scadenza, all'ufficio designato dall'Amministrazione, la chiusura IVA del periodo, mese per mese, come da lettura dei registratori di cassa, da cui si evincano gli importi relativi alle vendite.

L'importo della royalty verrà definito sulla base del risultato ottenuto mediante il CUSTOMER SATISFACTION, descritto nel successivo articolo 5.2.1.

Una volta che il Concessionario effettuerà il pagamento, nelle modalità indicate nel contratto, il Concedente emetterà fattura quietanzata.

5.2.1 CUSTOMER SATISFACTION

La scheda di CUSTOMER SATISFACTION prodotta dal Politecnico di Torino e allegata al presente capitolato (Cfr. "Allegato 7 – CUSTOMER SATISFACTION"), può essere oggetto di miglioramento sia in sede di progetto tecnico presentato dal partecipante alla procedura sia in sede di esecuzione, sulla base del contraddittorio instauratosi tra Stazione Appaltante e Concessionario.

La procedura di CUSTOMER SATISFACTION è la seguente:

- La Stazione Appaltante, con frequenza annuale, svolge l'indagine inviando il questionario on-line (fac-simile "Allegato 7 – CUSTOMER SATISFACTION", a tutti i potenziali utenti del servizio (a titolo esemplificativo e non esaustivo: tutti gli studenti iscritti al Politecnico di Torino, tutto il personale strutturato e non del Politecnico di Torino, personale di aziende esterne operanti all'interno del Politecnico di Torino)
- La Stazione Appaltante riceve le risposte dell'indagine e, in contraddittorio con il Responsabile del Servizio (Cfr. articolo 8, sezione 8, Capo 1), elabora le risposte e fornisce i risultati dell'indagine al Concessionario (l'elaborazione dei dati avverrà anche in assenza del Responsabile del Servizio, qualora, una volta informato, si rendesse indisponibile)
- La Stazione Appaltante:
 - Premesso che:
 - Qualora ci fossero problemi applicativi, sarà facoltà dell'Amministrazione posticipare l'indagine. In tal caso il Concessionario sarà tenuto a pagare il 2% di royalty rispettando la cadenza annuale. Dopodiché, una volta eseguita l'indagine, il Politecnico chiederà l'eventuale integrazione sulla base dei risultati dell'indagine.
 - Le schede saranno elaborate calcolando la media aritmetica (X_i) per ciascuno dei punti oggetto di analisi. I risultati ottenuti saranno utilizzati per definire il punteggio



POLITECNICO DI TORINO

medio, sulla base del quale sarà poi determinata l'eventuale riduzione della royalty, così ottenuto:

$$\text{Punteggio medio} = (\sum(X_i))/i \text{ (dove } i \text{ indica il numero dei punti oggetto di analisi)}$$

- Le rilevazioni di CUSTOMER saranno valide al fine del sistema premiante a livello economico se risponderanno almeno il 10% dei destinatari dell'indagine svolta.
 - In ogni caso, per i prodotti ritenuti inadeguati da almeno il 15% degli utenti che hanno risposto al questionario relativamente al singolo lotto, il gestore dovrà predisporre uno specifico piano di miglioramento approvato dall'Amministrazione, e/o sarà facoltà dell'Amministrazione farlo eliminare dal listino.
 - A fronte di specifici elementi negativi (ovvero laddove un punto oggetto di analisi del CUSTOMER risultasse scadente per almeno il 15% degli utenti che hanno risposto al questionario relativamente al singolo lotto), il Concessionario dovrà predisporre un piano di miglioramento che verrà valutato dal Concedente e attuato dopo specifica autorizzazione.
 - Sarà facoltà della Stazione Appaltante, dopo un periodo di sperimentazione del sistema di CUSTOMER previsto, decidere, in modo motivato e in contraddittorio con il Concessionario, la sua variazione o integrazione, senza che il Concessionario possa pretendere alcun indennizzo o compenso.
- Applica il meccanismo premiale previsto per le royalty, sulla base dei risultati ottenuti dall'indagine svolta, in particolare:
- Se il punteggio medio è superiore (>) a 0,65, riduzione della royalty nella misura dell'1%
 - Se il punteggio medio è superiore (>) a 0,75, riduzione della royalty nella misura del 2%
 - Se il punteggio medio è superiore (>) a 0,80, riduzione della royalty nella misura del 3%

5.3 REVISIONE PREZZI E CANONE

È ammessa la revisione prezzi, a partire dal secondo anno del contratto, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.

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



L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione Istat (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte del Concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva e sarà subordinata alla verifica di congruità da parte del Responsabile del Procedimento al quale dovrà pervenire richiesta scritta almeno 30 gg. prima.

5.3.1 ARROTONDAMENTO APPLICATO IN SEDE DI REVISIONE PREZZI

5.3.2 PRIMA REVISIONE

Le revisioni sono annuali; a partire dal 2° anno la revisione sarà effettuata sui prezzi indicati nel *Listino prezzi applicato nell'esercizio* e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT, sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi (per eccesso o per difetto), in particolare l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è $>$ di 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è \geq di 2 e la terza cifra è \geq a 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è $>$ di 7
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è \geq di 7 e la terza cifra è \geq a 5

5.3.3 REVISIONI SUCCESSIVE ALLA PRIMA

A partire dalla seconda revisione dei prezzi (3° anno), la revisione sarà effettuata sul prezzo rivalutato (e non applicato) l'anno precedente e l'arrotondamento avverrà nelle modalità di seguito indicate.

Il prezzo ottenuto a seguito della revisione ISTAT, nelle modalità sopra indicate, sarà arrotondato (considerando al massimo 4 cifre decimali) in modo tale che l'aumento dei prezzi applicati avvenga con scatti di cinque centesimi, in particolare l'aumento di cinque centesimi viene applicato nel caso in cui si verifichi una delle seguenti condizioni:

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è $>$ di 2
- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è \geq di 2 e la terza cifra è \geq a 5

Ovvero

- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è $>$ di 7



- Se, a seguito di revisione, la II cifra decimale è \geq di 7 e la terza cifra è \geq a 5

SEZIONE 6 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

6.1 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario 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. 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. Il Concessionario è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

6.2 POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA (PEC)

Il Concessionario, entro giorni 30 (trenta) dalla comunicazione di aggiudicazione, dovrà attivare, qualora ne fosse sprovvisto, un indirizzo di Posta Elettronica Certificata; quest'ultimo diverrà lo strumento privilegiato con il quale la Stazione Appaltante comunicherà con il Concessionario.

SEZIONE 7 ONERI PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

7.1 ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Sono a carico del Politecnico di Torino gli interventi di manutenzione straordinaria nonché la conduzione, gestione e manutenzione ordinaria degli impianti comuni ovvero a monte dei sezionamenti inerenti le aree date in concessione (Eventuali cambiamenti sulle montanti, o sulle reti principali saranno sempre a carico del Concessionario).

Il rimborso delle spese di conduzione, gestione e manutenzione ordinaria degli impianti comuni verrà quantificato a consuntivo sulla base dei costi sostenuti dal Politecnico di Torino.

7.2 ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono a carico del Concessionario le tasse ed oneri derivanti dal servizio svolto, tutte le spese per il personale, i prodotti, le macchine e le attrezzature impiegati per lo svolgimento del servizio in oggetto, così come materiali di consumo e attrezzi non indicati nel presente articolo, ma occorrenti per lo svolgimento del servizio, come specificato al successivo articolo 7.2.1.

E' altresì a carico del Concessionario il caricamento del materiale di consumo utilizzato nei servizi igienici (sapone nei dispenser, porta rotoli della carta asciugamani, carta igienica ecc.) forniti, mediante concessione di spazi, dal Politecnico di Torino.



7.2.1 SPESE A CARICO DEL CONCESSIONARIO PER LO SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Sin dall'inizio della concessione, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento dei servizi, sono interamente a carico del Concessionario; a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- I costi del personale;
- I costi per gli approvvigionamenti;
- Tutti i costi per l'allestimento e arredamento dei locali;
- I costi per ottenere le necessarie licenze e autorizzazioni;
- I costi per la pulizia e la disinfezione;
- Le tasse e le imposte riconducibili all'attività;
- TARSU;
- Assicurazioni;
- Il canone concessorio;
- Royalty
- Dotazione di una linea telefonica/dati pubblica
- Il rimborso delle utenze e in generale di tutte le spese di gestione che verranno quantificate a consuntivo sulla base dei costi sostenuti dal Politecnico di Torino e sulla base delle letture dei contatori eventualmente installati
- Il rimborso delle spese di conduzione, gestione e manutenzione ordinaria degli impianti comuni che verranno quantificate a consuntivo sulla base dei costi sostenuti dal Politecnico di Torino.

7.2.2 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

A partire dalla data della consegna dei locali, sono a carico del Concessionario le cure e gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria dei locali ad esso affidati, degli arredi dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti in uso al gestore.

Nella manutenzione ordinaria rientra almeno la tinteggiatura biennale dei locali.

È a carico del Concessionario la manutenzione straordinaria relativa a opere, impianti, attrezzature e arredi fornite dal Concessionario stesso.

7.2.3 PULIZIA E REQUISITI IGIENICO-SANITARI

È a completo carico del gestore la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e dei locali del bar e relative aree di pertinenza, comprese le facciate esterne dei vetri.

Il locale bar dovrà essere tenuto in perfetto stato di pulizia.



POLITECNICO DI TORINO

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

In base alla periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità, anche con ulteriori provvedimenti, il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese agli eventuali interventi di derattizzazione/deblatizzazione dei locali del bar.

Per quanto riguarda i requisiti igienico sanitari che il Concessionario è obbligato a rispettare si rimanda alla normativa vigente e al regolamento regionale 2/R del 3 marzo 2008.

7.2.4 RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali in uso, devono essere raccolti, a cura e spese del Concessionario, negli appositi sacchetti e contenitori, smaltiti nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea (Reg. CE 1774/2002.) e dai regolamenti comunali (D.lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008 e s.m. e i.).

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

7.2.5 OBBLIGHI NORMATIVI

Il Concessionario deve essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente in materia di ristorazione per l'esercizio dell'attività oggetto della presente concessione.

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

Il contratto sarà risolto di diritto qualora l'autorizzazione all'esercizio per qualsiasi ragione, anche a carattere temporaneo, dovesse essere annullata o revocata dall'Autorità competente.

Il Concessionario, se necessario, dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

7.2.6 ULTERIORI ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si impegna a:

- disporre nell'ambito territoriale del Comune di Torino di un ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico e casella di posta elettronica, gestito da personale del Concessionario con adeguato livello di responsabilità, tale da consentire l'esame e la pronta soluzione di eventuali



problemi connessi con l'esercizio della presente concessione. La stessa sede verrà eletta dal Concessionario quale domicilio per tutte le comunicazioni;

- garantire la permanenza delle condizioni igieniche e di sicurezza nei locali ad esso affidati, sia di produzione e di consumo dei pasti sia di attività differenti dalla ristorazione, e a tal fine si impegna a sottoporre gli stessi a periodici e sistematici controlli.

7.2.7 DIVIETI

Non possono essere installati nei locali della caffetteria jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

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

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.

SEZIONE 8 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI

8.1 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE IMPIAGATO NEI SEVIZI

Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati attesi dalla Stazione Appaltante per tutta la durata della concessione.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali, delle condizioni normative e contributive previsti/e dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del Concessionario o rifarsi a tipologie contrattuali, a norma di legge, autorizzate dal Politecnico.

Il Politecnico non assume diretta organizzazione e gestione dei rapporti di lavoro relativi al personale impiegato nella concessione, ricadendo sul Concessionario la responsabilità dell'esecuzione dei servizi, della sorveglianza della mano d'opera e dell'osservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro, di sicurezza del lavoro e prevenzione degli infortuni.

Il Concessionario si obbliga ad applicare integralmente ai propri addetti, e se cooperative anche ai soci, i contenuti economico-normativi dei contratti collettivi di lavoro nazionali e locali vigenti, nonché tutte le eventuali modificazioni future.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e, più in generale, relative ai diversi servizi richiesti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla



POLITECNICO DI TORINO

prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e delle normative di riferimento. Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto della concessione deve essere in grado di comprendere e parlare la lingua italiana in relazione ai compiti assegnati. In caso contrario, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, deve essere immediatamente sostituito con personale in possesso del requisito.

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 (D.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni), di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine la Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere al Concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi (regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del personale impiegato, e inerenti il rapporto di lavoro).

8.2 ORGANICO

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi di cui trattasi, deve essere composto da personale dipendente del Concessionario o rifarsi a tipologie contrattuali, a norma di legge, autorizzate dal Politecnico, in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato.

Il Concessionario deve garantire con continuità nell'arco della durata della concessione la presenza di un numero di personale adeguato allo svolgimento del servizio.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata alla Stazione Appaltante con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

Il Concessionario si impegna inoltre a comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante ogni variazione di personale.

La Stazione Appaltante, nell'ambito dell'esplicazione del normale potere di controllo, si riserva il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tal caso, il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

8.3 VARIAZIONE E REINTEGRI DEL PERSONALE

Il Concessionario dovrà prevedere la sostituzione del personale assente per congedo, malattia, o ferie in modo da garantire la continuità del servizio, che dovrà sempre essere efficiente.

Il Concessionario si impegna a comunicare alla Stazione Appaltante ogni sostituzione del personale, dandone adeguata motivazione.



8.4 RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del Concessionario e quindi indicato nel Libro Unico del Lavoro del Concessionario medesimo, qualora lo stesso sia per legge obbligato alla tenuta del libro unico.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori 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 stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino.

Il Concessionario si obbliga ad applicare il contratto e gli accordi medesimi, anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il Concessionario anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale od artigiana, dalla struttura e dimensione del Concessionario stesso e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

Le imprese concorrenti possono rivolgersi all'Ispettorato del Lavoro di Torino al fine di ottenere tutte le informazioni necessarie circa la normativa vigente, applicabile nel corso della concessione, in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro.

Il Concessionario, nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato, ai sensi del Contratto collettivo nazionale di lavoro per il personale dipendente di imprese esercenti servizi turismo e pubblici esercizi in vigore, ad assumere il personale addetto in forza alla gestione uscente, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sul Libro Unico del Lavoro della medesima o su altro documento equivalente) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva. A tal fine, in prossimità della scadenza del contratto, il Concessionario - su richiesta della Stazione Appaltante - deve consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nella gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato.

Il rispetto sostanziale degli obblighi di assunzione e di garanzia del personale addetto, deve avvenire indipendentemente dalle organizzazioni firmatarie dell'accordo del CCNL utilizzato dal singolo concorrente.

A titolo meramente indicativo e come meglio specificato nel "*Allegato 8 - Organico*", il personale attualmente impiegato presso le gestioni uscenti risulta essere:

- Per il Lotto 1: **7 operatori**
- Per il Lotto 2: **3 operatori**



- Per i Lotti 1 e 2: **2 operatori in comune ad entrambi i punti di ristoro, che attualmente sono gestiti dalla stessa azienda**

Al personale indicato nel "Allegato 8 – Organico" dovrà essere garantito il livello economico già raggiunto con l'anzianità di servizio maturata, con esclusione delle voci concesse a titolo meramente discrezionale.

Su richiesta della Stazione Appaltante, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei lavoratori impiegati nelle attività richieste.

La Stazione Appaltante 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 cauzione definitiva che il Concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

8.5 INDUMENTI DI LAVORO

Tutto il personale impiegato deve essere dotato di apposita divisa di lavoro, invernale ed estiva, di colore e foggia nel rispetto delle indicazioni minime di sicurezza ed igiene previste dalla normativa vigente.

8.6 TESSERE DI RICONOSCIMENTO

Gli operatori dovranno essere sempre dotati di tesserino di riconoscimento esposto sulla divisa.

La tessera di riconoscimento di cui all'articolo 18, comma 1, lettera u), del Decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, deve contenere, oltre agli elementi ivi specificati, anche la data di assunzione. Nel caso di lavoratori autonomi, la tessera di riconoscimento di cui all'articolo 21, comma 1, lettera c) del citato decreto legislativo n. 81 del 2008 deve contenere anche l'indicazione del committente.

8.7 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE E ADEGUAMENTO ALLE NORME DI CARATTERE GENERALE INTERNO

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Stazione Appaltante;



POLITECNICO DI TORINO

- non deve trattenersi con i dipendenti della Stazione Appaltante durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- deve mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Inoltre, il Concessionario deve istruire il proprio personale affinché si attenga alle seguenti disposizioni:

- provveda alla riconsegna di cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- ottemperi in modo puntuale alle indicazioni ricevute ed alle disposizioni di cui all'art. 20 del D.lgs. 81/08;
- rispetti le indicazioni ricevute dal proprio Datore di lavoro nel rispetto del Piano di Emergenza delle Sedi;
- comunichi immediatamente al personale della Stazione Appaltante qualunque evento accidentale (es. danni non intenzionali, ecc.), che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

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

Il Concessionario, in tal caso, dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale allontanato, nonché di quello che non dovesse risultare idoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte della Stazione Appaltante la quale, entro 7 giorni dalla formale contestazione scritta, ha inoltre la facoltà di chiedere l'allontanamento dal servizio dei dipendenti del Concessionario, che durante lo svolgimento dello stesso, abbiano dato motivo di lamentela.

8.8 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve nominare un Responsabile del servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso che sarà il referente responsabile nei confronti del Politecnico di Torino e, quindi avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto il Concessionario.

Il Responsabile del servizio provvederà a garantire il buon andamento dei servizi, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti (collaborando all'elaborazione dati del CUSTOMER SATISFACTION – Cfr. 5.2.1 del presente CAPO) e la rispondenza dei servizi medesimi alle prescrizioni di legge e del presente capitolato; questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'esecuzione del servizio nominato dalla Stazione Appaltante.

Il Responsabile del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.



Qualora il Responsabile del servizio non dimostrasse un'adeguata esperienza ed autorevolezza per condurre il servizio in titolo la S.A. potrà richiederne l'immediata sostituzione.

SEZIONE 9 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

9.1 RISPETTO DEL PIANO DI EVACUAZIONE ED EMERGENZA

Il Concessionario deve adeguarsi e rispettare il piano di evacuazione ed emergenza predisposto dalla Stazione Appaltante, in caso di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi ecc. Nel caso in cui il Piano predisposto dalla Stazione Appaltante non risultasse adeguato alle necessità specifiche del Concessionario, questa deve effettuare le necessarie integrazioni al fine di garantire la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti.

9.2 DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario dall'inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

Laddove necessario dovranno essere forniti al personale e utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

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

Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto della concessione, il Concessionario avrà cura di coordinarsi, per quanto riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza, alla prevenzione e alla protezione, con le norme generali emanate dalla Stazione Appaltante, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio Igiene e Sicurezza e del Servizio Prevenzione e Protezione della Stazione Appaltante, in relazione alla specificità di ogni struttura.

9.3 MISURE PER ELIMINARE I RISCHI INTERFERENTI

Il Concessionario è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel "*Allegato 9 - Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti*" (in conformità a quanto previsto dal D.lgs. 81/2008 e successivo D.lgs. 106 del 3 agosto 2009 art. 16, comma 2) che verrà consegnato prima della formulazione dell'offerta.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il Concessionario dovrà provvedere ad informare il Politecnico. In tal caso la valutazione interferenziale verrà fatta in sede di riunione di coordinamento.

**SEZIONE 10 CONTROLLI DI CONFORMITÀ****10.1 DISPOSIZIONI GENERALI**

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

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

10.2 CONTROLLI DA PARTE DEL POLITECNICO

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

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il Responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio (anche se debitamente informato), il Politecnico effettuerà ugualmente i controlli e il Concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Nell'ottica del miglioramento della prestazione e del perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio, al Responsabile del servizio sarà sempre illustrato quanto riscontrato nel corso dei controlli e dai risultati del CUSTOMER SATISFACTION (Cfr. 5.2.1 del presente CAPO).

Ai fini della massima collaborazione e trasparenza tra le parti, il Responsabile del servizio ha l'obbligo di firmare per presa visione eventuali verbali o altra documentazione riportante gli esiti dei controlli e dei risultati del CUSTOMER SATISFACTION (Cfr. 5.2.1 del presente CAPO); lo stesso ha altresì la facoltà di aggiungere proprie considerazioni alla documentazione di cui sopra.

10.3 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO DAL POLITECNICO

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

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

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

10.4 METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL POLITECNICO



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

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

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

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

10.5 BLOCCO DELLE DERRATE

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

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

10.6 CONTESTAZIONI AL CONCESSIONARIO A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DEL POLITECNICO

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

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

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il Concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione o in caso di non accoglimento di tali controdeduzioni, il Politecnico applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

SEZIONE 11 INADEMPIENZE E PENALITÀ



Ove si verificano inadempienze del Concessionario 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 alla quale il Concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

In caso di applicazione di penalità, la Stazione Appaltante procederà al recupero della stessa mediante addebito o rivalendosi sulla cauzione. La Stazione Appaltante può altresì procedere nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Il pagamento dell'importo delle penali erogate verrà richiesto, con le medesime modalità utilizzate per il canone concessorio.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti diversi livelli di gravità delle inadempienze (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo), sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

11.1 PENALITÀ

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

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

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

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

- per ogni giorno di ritardo sulla data prevista di inizio del servizio;
- per assenza del Responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di non conformità in relazione alle operazioni di preparazione e cottura degli alimenti;
- per ogni ora (o frazione) di riduzione dell'orario di servizio non autorizzata dal Politecnico.
- per ogni caso di non conformità in relazione alle operazioni di conservazione dei pasti;



- per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione come previsto dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità;

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

- per ogni rilevamento di non conformità relativamente alla manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature, impianti e strutture;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni verifica microbiologica in cui si riscontrino valori superiori a quelli definiti dalla normativa per microrganismi non patogeni;
- ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Politecnico ad eseguire i controlli di conformità al presente concessione.

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

- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle normative nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- per ogni giorno di chiusura non autorizzato dal Politecnico;
- per ogni giorno di mancato rilascio dei locali a seguito di conclusione della concessione.

Per la ritardata consegna delle opere previste in sede contrattuale, verrà applicata la penale di importo pari all'1 per mille dell'importo contrattuale (pari al canone concessorio dovuto per i 5 anni di concessione) per ogni giorno naturale e consecutivo. Tale penale non potrà superare il 10% del valore della concessione.

Oltre alle penali suddette, per ciascuna delle altre violazioni delle norme del presente capitolato e del progetto tecnico presentato in sede di gara, la Stazione Appaltante si riserva di applicare una penale di € 250,00.

In caso di mancata esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo al Concessionario inadempiente, nei confronti della quale verrà applicata anche la penale come sopra indicato.

Nel caso in cui il Concessionario incorra in reiterate inadempienze agli standard del presente capitolato, la Stazione Appaltante si riserva di applicare penalità progressive allo stesso tipo di infrazione.



POLITECNICO DI TORINO

Decorsi 3 giorni dal ricevimento della contestazione senza che la ditta abbia prodotto giustificazioni scritte, le penalità si intendono accettate. Nel caso in cui il Concessionario produca entro il termine di cui sopra le giustificazioni in merito alla contestazione, la Stazione Appaltante si riserva di accoglierla o rifiutarla in un congruo termine.

In caso di rifiuto la Stazione Appaltante provvederà all'applicazione delle penali.

SEZIONE 12 NORME FINALI

12.1 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.

12.2 OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

Il Concessionario avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che la Società sviluppa o realizza in esecuzione delle presenti prestazioni contrattuali. Il Concessionario si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni di cui venga eventualmente in possesso, vengano adottate le necessarie ed idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dal Concessionario se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto della concessione. In ogni caso si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

Il Concessionario sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

12.3 SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE, TASSE

Tutti gli eventuali oneri fiscali e le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto sono poste a carico del Concessionario.

12.4 RINVIO



POLITECNICO DI TORINO

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.



**CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI
GESTIONE BAR**

SEZIONE 1 ATTIVITÀ, CONTENUTI E MODALITÀ DI ESECUZIONE

1.1 SERVIZIO DI GESTIONE BAR

In riferimento all'articolo 2.1 del CAPO 1, il servizio di gestione bar in oggetto prevede:

1. La somministrazione durante l'orario di apertura del locale di bibite, bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine, e prodotti simili, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;
2. La somministrazione – durante la fascia oraria del pranzo (dalle 11.30 – 15.00) -, oltre ai prodotti di cui al precedente punto 1:

o Di prodotti di gastronomia da intendersi come:

- Alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- Piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;

I prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (es. frittate, milanesi, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti simili), qualora non preparati in loco dal Concessionario, devono essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione, nel rispetto del D.P.G.R. 3/3/2008 n. 2/R Regione Piemonte.

o Di alimenti con attività di piccola ristorazione (Cfr. definizione all'articolo 1.2 del CAPO 1).

Durante la fascia oraria del pranzo il gestore dovrà predisporre differenti tipologie di menu (ai prezzi indicati nel successivo articolo 1.4 del presente CAPO): pasto intero, pasto ridotto, menu freddo. A titolo esemplificativo esponiamo alcune combinazioni, per distinguere il pasto intero da quello ridotto/freddo:

- Per pasto intero si intende:
 - o Primo
 - o Secondo



POLITECNICO DI TORINO

- Contorno
- Frutto o dolce (ovvero macedonia o yogurt, ecc...)
- Pane
- Acqua
- Per pasto ridotto caldo si intende:
 - I Combinazione pasto ridotto caldo
 - Primo
 - Frutto o dolce (ovvero macedonia o yogurt, ecc...)
 - Acqua
 - II Combinazione pasto ridotto caldo
 - Secondo con contorno
 - Frutto o dolce (ovvero macedonia o yogurt, ecc...)
 - Acqua
- Per menu freddo si intende:
 - Panino con milanese o hamburger
 - Frutto o dolce (ovvero macedonia o yogurt, ecc...)
 - Acqua

I menu proposti dovranno essere somministrati con un servizio take-away, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico ed ecologico. Per la somministrazione dei menu non potranno essere utilizzati piatti di carta/plastica né vassoi.

In sostituzione al secondo il Concessionario può proporre anche un'insalatona (Verde, carote, mais, pomodori, uova, tonno, formaggio, wurstel, ecc...).

Il Concessionario proporrà i menu in sede di gara, anche sulla base dei servizi aggiuntivi offerti (Cfr. 1.3 della presente sezione), che verranno valutati sotto il profilo della varietà dei prodotti offerti e delle proposte.

I cibi serviti nella pausa pranzo dovranno distinguersi da quelli somministrati nel corso dell'intera giornata sia per la tipologia sia per la caratteristica e consentire la composizione di un pasto intero che assicuri il corretto fabbisogno nutrizionale ad un prezzo non superiore al valore del buono pasto che l'Amministrazione eroga ai dipendenti (attualmente del valore massimo di 7,00 €).

Il Concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci – è sufficiente prevedere prodotti confezionati, vista la specificità della somministrazione - , vegetariani, ecc...) e si impegna a servire piatti appositamente preparati per gli utenti che ne fanno richiesta.



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

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Dovranno essere messe a disposizione apparecchiature e attrezzature adeguate, per tipologia e numero, al servizio richiesto.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

1.2 PROPOSTE AGGIUNTIVE DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

- Oltre ai servizi di cui al punto precedente, il Concessionario può proporre dei servizi aggiuntivi, che saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

Ogni proposta dovrà essere supportata dal progetto tecnico e da una verifica di fattibilità (in sede di sopralluogo o a seguito di richiesta di chiarimento all'ufficio tecnico della Stazione Appaltante).

Il progetto presentato in fase di gara dovrà descrivere nel dettaglio il servizio proposto, nonché, ove necessario, ogni adempimento, a carico del Concessionario, conseguente alle soluzioni tecniche dallo stesso offerte. (Es. la modifica degli impianti per l'aspirazione dei fumi).

1.3 PREZZI DELLE CONSUMAZIONI

I prezzi delle consumazioni servite nei bar si distinguono tra:

- Prezzi fissati dal Politecnico di Torino secondo il listino prezzi imposto (Cfr. "*Allegato 6 – Listino prezzi imposto*")
- Prezzi offerti dal Concessionario in sede di gara, relativi a:
 - Menu proposti (intero, ridotto e freddo)
 - Prodotti non previsti nel "*Allegato 6 – Listino prezzi imposto*" e autorizzati dal Politecnico.

Il prezzo dei menu proposti dovrà essere inferiore o al più uguale rispetto alle singole portate componenti e comunque, per quanto riguarda:

- il pasto intero, il prezzo non dovrà essere superiore al valore del buono pasto che l'Amministrazione eroga ai dipendenti, che attualmente è pari a 7,00€.
- il pasto ridotto, il prezzo non dovrà essere superiore a 5,50€.
- il menu freddo, il prezzo non dovrà essere superiore a 3,50 €

Tutte le voci, ed i prezzi, del *Listino prezzi imposto* e del *Listino prezzi offerto dal Concessionario in sede di gara* dovranno essere illustrate in un unico *Listino prezzi applicato nell'esercizio*..



Tutti i prodotti inseriti nel "Allegato 6 – Listino prezzi imposto" devono essere disponibili, a richiesta, sino alle ore 18,30 ad eccezione dei prodotti evidenziati in arancio, che devono essere disponibili nella fascia oraria del pranzo (dalle 11.30 alle 15.00)

I prezzi dei pasti non potranno subire variazioni durante il periodo di concessione ad eccezione della rivalutazione annuale determinata sulla base della variazione ISTAT (FOI) come indicato all'articolo 5.3 del CAPO 1.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dal Responsabile del Procedimento; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino (ove non si tratti solo di un cambio di nome) dovrà essere autorizzata dal RUP.

Copia del *Listino prezzi applicato nell'esercizio* vistata dal Responsabile di Procedimento dovrà essere esposta, ben visibile, all'interno del locale.

Su tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo come previsto dalla L.R. 38/2006.

1.4 QUALITÀ DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti somministrati, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici sia preparati in loco dal gestore, devono rispettare le seguenti condizioni: essere di prima qualità; rispettare le caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti; gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere, ove possibile, freschi; l'utilizzo dei surgelati deve essere limitato a prodotti non di stagione (comunque da limitare) o a prodotti disponibili solo in questa forma; quotidianamente dovranno essere utilizzati/venduti anche prodotti a filiera corta, DOP, IGP, STG e altre connotazioni locali; dovranno essere utilizzati prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale e, per quanto possibile freschi secondo stagionalità; i prodotti confezionati venduti nella caffetteria dovranno essere tutti di marche di grande diffusione; i prodotti impiegati devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria.

L'etichettatura degli alimenti dovrà rispettare la normativa vigente (a titolo esemplificativo ma non esaustivo il Regolamento Europeo EU 1169/2011).

Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

Il gestore dei locali, nella produzione, manipolazione e trasporto degli alimenti dovrà garantire il rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie (manuale HACCP, idoneità sanitaria personale...).

Si rimanda al "Allegato 4 – Caratteristiche merceologiche alimenti" per le caratteristiche merceologiche degli alimenti e al "Allegato 5 – Grammatore minime" per le grammature dei prodotti somministrati ritenute minime per il servizio.



1.5 GIORNI E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

- *Lotto 1 - Einaudi*

Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato:

- dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 19.00
- il sabato: dalle 8.00 alle 14.00

- *Lotto 2 - Boggio*

Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato:

- dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 19.00
- il sabato: chiuso

Il servizio di piccola ristorazione (cfr. punto 2 dell'articolo 1.2 del presente capo) dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì.

L'Amministrazione si riserva di apportare delle modifiche al calendario degli orari in occasione delle Festività Natalizie, Pasquali, vacanze estive o di periodi in cui venga deliberata la sospensione delle attività didattiche.

Nei periodi di affluenza ridotta (festività, sospensioni didattiche, etc.), saranno accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura dei bar qualora i gestori dei servizi ubicati presso la medesima Sede di Corso Duca degli Abruzzi si saranno coordinati al fine di assicurare l'apertura di almeno un esercizio.

Il gestore non potrà chiedere al Politecnico alcun indennizzo in caso di sospensione delle attività o di chiusura della sede.

1.6 INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEI SERVIZI

Sono consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione dei servizi nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario

In caso di sciopero dei dipendenti del Concessionario, devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività della Stazione Appaltante. A tal fine potranno essere concordate tra il Concessionario e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative in relazione a ciascun tipo di servizio.

- Interruzione temporanea per del servizio causa guasto

In caso di guasto di apparecchiature o attrezzature, devono comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività della Stazione Appaltante. A tal fine potranno essere



POLITECNICO DI TORINO

concordate tra il Concessionario e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative in relazione a ciascun tipo di servizio.

- Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del 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.

Salvo quanto previsto ai commi precedenti, l'interruzione o sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporta la risoluzione del contratto.

In tal caso, il Politecnico procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

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

1.7 MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti dovrà avvenire:

- Mediante card elettronica o buoni cartacei forniti al personale del Politecnico, nonché, a discrezione del Concessionario, mediante altri buoni pasto emessi dai principali circuiti;
- In contanti;
- Mediante moneta elettronica (Pos ecc.).

Il Concessionario si impegna a sottoscrivere la convenzione con la società fornitrice dei buoni pasto che l'Amministrazione eroga ai dipendenti e nel caso di variazione, a convenzionarsi con la/le Società future.

1.8 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Semestralmente il Concessionario, deve trasmettere una relazione sull'andamento del servizio contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse



POLITECNICO DI TORINO

con le risultanze dei controlli di conformità del servizio, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio, a fini statistici (per voce di prodotto venduto all'utenza: il livello di dettaglio sarà concordato con la Stazione Appaltante). A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dalla Stazione appaltante, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

Il dettaglio dei contenuti della relazione dovrà essere indicato in progetto tecnico.

SEZIONE 2 DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

2.1 MANUALE DELLA QUALITÀ

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

2.2 MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Il Concessionario, dovrà presentare in allegato al progetto tecnico il proprio Manuale di Autocontrollo che verrà eventualmente integrato entro 30 giorni dall'inizio del servizio in conformità al Reg. CE 852/2004. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

SEZIONE 3 NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

3.1 OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

3.2 RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Il Concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione; indumenti di lavoro; igiene del personale; conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche; manipolazione e cottura; preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi; preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate) deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti (a titolo esemplificativo ma non esaustivo si rimanda al D.P.R. 327/80).

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.



SEZIONE 4 PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

4.1 REGOLAMENTI

Il Concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione (per quanto riguarda pulizia ordinaria e straordinaria; interventi di derattizzazione e disinfestazione; pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature; modalità di pulizia del locale destinato alla consumazione e dei locali in uso da parte del Concessionario; servizi igienici di pertinenza dei locali in uso) dei locali di produzione vengano svolte ai sensi della normativa vigente in materia di pulizia e igiene per il servizio svolto (a titolo esemplificativo ma non esaustivo si rimanda al D.P.R. 327/80).

Il Concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura, le confezioni e impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Le operazioni di pulizia dovranno inoltre essere conformi alle indicazioni del D.M. Ambiente 24 Maggio 2012 (Cd. CAM PULIZIE)

Riferimenti

- Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 (Codice dei contratti);
- Regolamento Regionale 3 marzo 2008, n. 2/R (Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all'attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale);
- Legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia);
- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 ottobre 2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;
- Decreto legislativo 16 Gennaio 2008, n. 4 (Ulteriori disposizioni correttive ed integrative del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, recante norme in materia ambientale);
- Decreto legislativo 9 Aprile 2008, n. 81 (Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro);
- Legge 3 agosto 2007, n. 123 (Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro e delega al Governo per il riassetto e la riforma della normativa in materia);
- Decreto legislativo 3 agosto 2009, n. 106 (Disposizioni integrative e correttive del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro);
- Decreto del Presidente della Repubblica 28 Dicembre 2000, n. 445 (Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa.);



POLITECNICO DI TORINO

- Legge 31 maggio 1965, n. 575 (Disposizioni contro la mafia);
- Legge 4 Agosto 2006, n.248 (Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, recante disposizioni urgenti per il rilancio economico e sociale, per il contenimento e la razionalizzazione della spesa pubblica, nonché interventi in materia di entrate e di contrasto all'evasione fiscale);
- Decreto del Presidente della Repubblica 28 Dicembre 1972, n. 633 (Istituzione e disciplina dell'imposta sul valore aggiunto);
- Legge Regionale 29 Dicembre 2006, n. 38 (Istituzione e disciplina dell'imposta sul valore aggiunto);
- Regolamento Europeo EU 1169/2011 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori);
- Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CEE 178/2002 (Sicurezza degli alimenti e dei mangimi);
- Decreto del Presidente della Repubblica 26 Marzo 1980, n. 327 (Disciplina igienica della produzione e della vendita di alimenti e bevande);
- DM Ambiente 24 Maggio 2012 (Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene);
- Ecc...