



POLITECNICO DI TORINO

“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”

Disposizioni Edili ed Impiantistiche

CAPO 1 – DISPOSIZIONI EDILI ED IMPIANTISTICHE

SEZIONE 1 DEFINIZIONE DELL'INTERVENTO

1.1 DEFINIZIONI

- Bancone o banco bar: zona lavoro con tutto ciò che occorre per lavorare nelle varie ore della giornata. A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, un bancone o banco bar è costituito da:
 - un piano di servizio: zona di appoggio dove avviene il contatto con il cliente;
 - un piano di lavoro: superficie dove vanno appoggiati tutti gli attrezzi di lavoro e dove si fanno le preparazioni;
 - retrobanco e frigobar
 - postazione macchina/e del caffè
 - pedana
 - piano di appoggio: dove alloggiano le cose che servono per poter espletare al meglio il lavoro
 - tramoggia
 - lavastoviglie
 - lavello
 - spremiagrumi
 - qualunque attrezzatura o apparecchiatura utile per espletare il servizio.
 - Ecc...
- Lavori Impiantistici:
 - Lavori di piccola manutenzione o sostituzione
 - Lavori di raccordo di impianti nuovi agli esistenti
 - Demolizione e asporto di vecchi impianti o dorsali.
 - Pavimentazioni
 - Ecc.
- Vetrina

- Unità di arredo non contenenti impianti o macchinari
- Unità di arredo per esposizioni, riscaldate o raffreddate
- Ecc.
- Lavori per la sistemazione della Cucina
 - Lavori generici di ricollocazione all'interno delle cucine, pavimenti, murature, lavelli
 - Ecc.

1.2 FINALITÀ DEL PROGETTO DI ALLESTIMENTO

L'intervento si può così schematizzare:

- Eseguire lavori di ristrutturazione ed adeguamento dei locali;
- Allestire i locali con arredi, apparecchiature e attrezzature nuove utili per l'espletamento del servizio;
- Fornire il servizio di gestione bar, meglio definito nel CAPO 2 del CSO (*“Disposizioni relative al servizio di gestione bar”*);
- Ove richiesto, fornire il servizio di piccola ristorazione;
- Studio della distribuzione e layout;
- Razionalizzazione e miglioramento dei luoghi di cottura, conservazione, preparazione, lavaggio, nonché degli spogliatoi del personale;
- Sottoscrivere la convenzione con la società fornitrice di buoni pasto che l'Amministrazione eroga ai dipendenti;
- Ecc...

1.3 INVESTIMENTO MINIMO

In riferimento al precedente articolo 1.2, per ogni lotto è richiesto un investimento minimo obbligatorio (per l'allestimento e l'adeguamento dei locali, per l'acquisto di attrezzature, arredi, ecc.), in particolare:

- Per il Lotto 1 – Bar Einaudi: **169.000,00 €** di cui **15.000,00 €** per l'allestimento della saletta concessa ad uso consumazione

- Per il Lotto 2 – Bar Boggio: **142.000,00 €** di cui **10.000,00 €** per l'allestimento del sopalco concesso ad uso consumazione

La Stazione Appaltante per poter definire gli investimenti minimi richiesti per l'allestimento dei bar ha provveduto alla redazione di un computo di massima, sulla base di interventi analoghi e ove è stato possibile con una ricerca di mercato. Dalle sopracitate valutazioni sono stati determinati dei costi parametrici. L'impresa partecipante alla procedura dovrà, in sede di gara, presentare un computo metrico estimativo in cui vengono elencati nel dettaglio (voce per voce) i lavori e gli allestimenti che si intendono effettuare qualora aggiudicatari della procedura, indicando per ognuno l'importo unitario e l'importo complessivo.

Si precisa che un'eventuale investimento eccedente l'importo minimo richiesto, non verrà valutato sotto il profilo economico (in sede di valutazione dell'offerta economica), ma se tale incremento consente di garantire un miglioramento dell'offerta ristorativa, gestionale, di allestimento ecc..., questo sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica presentata, in congruenza con ciò che è indicato nel disciplinare.

1.4 DESCRIZIONE DEGLI SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Il bar identificato come Lotto 1 – Bar Einaudi è situato all'interno della sede centrale del Politecnico di Torino, in Corso Duca degli Abruzzi 24; mentre il bar identificato come Lotto 2 – Bar Boggio è collocato nella sede di Via Pier Carlo Boggio (cfr. Allegato 1 – Ubicazione dei lotti).

I locali, meglio identificati negli *Allegati 2 e 3*, messi a disposizione del concessionario sono, **a titolo indicativo**, i seguenti:

- **Lotto 1 – Bar Einaudi:** il locale ha un accesso per gli utenti nel corridoio interno ed un ingresso di servizio in Via d'Ovidio, ed è così costituito:

Locale distribuzione e consumazione	Circa 117 mq
Locale preparazione pasti	Circa 23 mq
Magazzini (n. 2)	Circa 26 e 11 mq
Locale ad uso ufficio	Circa 7 mq
Bagno	Circa 6 mq

Ripostigli (n. 2)	Circa 2 e 3 mq
Locale tecnico	Circa 4 mq
Locale ad uso consumazione completamente gestito dal Concessionario	Circa 91 mq

In riferimento al locale ad uso consumazione completamente gestito dal Concessionario, si precisa che lo stesso non potrà limitarne l'utilizzo da parte degli utenti anche per altri scopi diversi dalla consumazione (aggregazione tra studenti, consultazione di testi, ecc...). Nella sola fascia oraria del pranzo (dalle 11.30 alle 15.00) il locale sarà ad uso esclusivo per la consumazione dei pasti.

- **Lotto2:** il locale ha un accesso nel corridoio interno ed uno nel cortile esterno ed è distribuito su due livelli:

<u>Piano terra:</u>	
Locale distribuzione e consumazione	Circa 104 mq
Locale preparazione	Circa 16 mq
Magazzini (n. 2)	Circa 9 e 11 mq
Locali tecnici (n. 2)	Circa 6 e 5 mq
Vano scala	Circa 6 mq
<u>Soppalco:</u>	
Locale ad uso consumazione completamente gestito dal Concessionario	Circa 60 mq

Il Concessionario, nella gestione dei servizi, dovrà definire una suddivisione e/o allocazione degli spazi, all'interno delle zone contrassegnate nelle planimetrie allegate. Le indicazioni riportate nelle planimetrie allegate corrispondono all'attuale distribuzione.

Il presente allegato contiene gli schemi indicativi degli impianti idrici e termici della rete del Politecnico di Torino.

I livelli di esecuzione degli allegati grafici non consentono di risalire ad informazioni di dettaglio; eventuali misurazioni e/o controlli specifici sono a carico del partecipante alla procedura di aggiudicazione, in sede di eventuale sopralluogo, che potrà avvenire nelle modalità indicate nel disciplinare.

1.5 INDICAZIONI GENERALI

Il layout predisposto dall'attuale Concessionario, rilevabile in sede di eventuale sopralluogo, potrà subire delle variazioni al fine della fornitura di un servizio più razionale e consono alle esigenze del Politecnico.

Il concessionario dovrà provvedere alla sistemazione interna dei locali proponendo soluzioni estetico - funzionali che ben si sposino con l'ambiente circostante.

Si dovrà predisporre uno studio del layout distributivo, che riguarda:

- La zona preparazione
- La zona distribuzione
- La zona consumazione
- La zona casse (gestione code)

1.5.1 ALCUNE INDICAZIONI EDILI

I lavori di sistemazione e riqualificazione dei locali dovranno avvenire nel termine di 30 gg dalla consegna dei locali. Tutte le lavorazioni necessarie alla ristrutturazione dei locali, dovranno essere svolte senza creare interferenze con la normale attività dell'ateneo. Eventuali opere di completamento che non inficiano lo svolgimento della normale gestione, potranno essere svolte entro un anno dalla consegna delle aree, definendo con la stazione appaltante il periodo più consono per il completamento di tali opere. Non saranno ammesse in nessun caso deroghe o proroghe alla data di avvio dell'esecuzione del servizio.

Il concessionario dovrà prendere visione degli impianti esistenti valutando se quanto installato è adeguato alle necessità impiantistiche della nuova distribuzione proposta. Eventuali modifiche dovranno essere studiate in conformità con gli impianti esistenti, integrando o modificando quanto necessario per adattare gli stessi alle nuove distribuzioni.

Lo stesso criterio sopra descritto dovrà essere utilizzato per la modifica degli impianti elettrici, che dovrà essere realizzato conformemente a quanto richiesto dalla normativa di settore e di potenza adeguata alle rispettive necessità.

I quadri elettrici di distribuzione a cui sono attualmente connessi tali impianti consentono un prelievo di potenza pari a 100 kw. Eventuali incrementi saranno discussi il Politecnico e risulteranno comunque a carico del Concessionario.

SEZIONE 2 PRESCRIZIONI TECNICHE

2.1 INDICAZIONI GENERALI

Si dovrà chiarire l'organizzazione della movimentazione delle derrate, definire una procedura per l'approvvigionamento dei cibi e lo smaltimento dei rifiuti. Tali attività non dovranno in nessun modo interferire con le attività svolte all'interno del Politecnico di Torino.

Gli arredi dovranno essere progettati in modo da avere un layout ottimale, ma soprattutto dovranno essere modulari per permettere riposizionamenti legati a modifiche distributive successive. E' infatti possibile il cambiamento dei layout distributivi, pur rimanendo all'interno degli spazi assegnati.

Sono a carico del Concessionario:

- La messa a norma dei locali secondo il layout proposto
- La procedura per l'ottenimento delle autorizzazioni e dei permessi necessari allo svolgimento dell'attività
- La stesura del progetto, comprendente le eventuali proposte migliorative, tutti i lavori e le lavorazioni conseguenti (preventivamente concordate ed eseguite nel rispetto della normativa Vigente in materia di L.L.P.P.)

E' stata prevista la possibilità di concordare con il Politecnico il periodo di chiusura delle attività nel corso del primo anno della concessione, in base al crono programma presentato nel progetto tecnico.

2.1.1 PROPOSTE INNOVATIVE ED ECO-COMPATIBILI

L'attuale configurazione dei locali è rimasta invariata nonostante il continuo aumento dell'utenza, pertanto è importante che il concessionario riesca a utilizzare gli spazi al meglio rendendo l'ambiente adatto alle esigenze dell'utenza. In particolare si evidenziano alcuni punti critici riscontrati nell'attuale configurazione:

- attualmente i bar utilizzano un modello organizzativo tale da prevedere postazioni del personale fisse e non flessibili;
- Incapacità delle strutture di assorbire i picchi di utenza nei momenti di punta, (durante i cambi ora, la fascia di mezzogiorno, in occasione delle sessioni di laurea e dei convegni ecc.)
- Vetustà ed inadeguatezza degli elementi edili, pavimenti, tinteggiature, infissi interni, ecc.
- Adeguamento all'attuale normativa.
- Gestione o eventuale dismissione degli impianti a gas nei due bar

Sarà cura del concessionario predisporre un progetto che tenga conto delle varie problematiche descritte e che risolva le necessità sia del concedente che del concessionario. Il progetto prima di essere inviato agli organi competenti per le autorizzazioni di legge, dovrà essere verificato dal Politecnico. Ogni eventuale variazione edile od impiantistica dovrà essere concordata con il Servizio Edilizia del Politecnico.

- L'edificio del Lotto 1 è un edificio degli anni 50, sono stati effettuati numerosi interventi, di riqualificazione all'interno del bar. Si evidenzia la necessità di intervenire sia sui servizi igienici del personale che sui pavimenti e rivestimenti dei vari locali.
- L'edificio del Lotto 2 è invece una riqualificazione degli anni 90'; si sviluppa su due livelli: un ampio locale al piano terra dove avviene la distribuzione e parzialmente la consumazione, un soppalco per la sola consumazione. Anche in questi locali si evidenzia la necessità di sostituire la pavimentazione ed i rivestimenti
- Gli interventi edili ed impiantistici dovranno essere eseguiti a regola d'arte, favorendo, ove ciò sia possibile, l'utilizzo di materiali eco compatibili e riciclabili.
- Particolare attenzione si dovrà porre nella soluzione dei problemi legati alla distribuzione al fine di un'ottimizzazione degli spazi, del servizio e della qualità degli interventi edili, impiantistici, nonché degli arredi

- Le caratteristiche degli involucri dei due lotti dovranno essere attentamente analizzati per migliorare il confort termico sia sul condizionamento estivo che quello invernale, un'attenzione particolare dovrà essere indirizzata al risparmio energetico uno dei parametri imprescindibili nelle scelte del Politecnico.
- In analogia anche l'impianto elettrico dovrà essere progettato e realizzato in virtù di possibili cambiamenti, con una razionalizzazione dei consumi legati all'installazione di apparecchi a basso consumo.
- Con le esigenze mutate negli ultimi anni è emersa la necessità di una gestione migliore dei flussi nei momenti di punta. E' spesso impossibile l'accesso ai locali per il formarsi di code presso le casse poste in punti

Insieme al presente elaborato, verranno forniti disegni dello stato di fatto indicativi, al fine di poter valutare tutte le modifiche opportune, legate all'offerta che verrà presentata in sede di gara. Verranno consentiti dei sopralluoghi, nelle modalità illustrate nel disciplinare di gara.

2.2 INDICAZIONI EDILI

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

Trattandosi di un intervento di ristrutturazione si dovrà tener conto che i lavori edili dovranno corrispondere per caratteristiche tipologiche e tecnologiche all'esistente. Saranno prese in considerazione soluzioni alternative che in ogni caso ben si sposino con l'ambiente circostante.

Trattandosi di una proposta di progetto, ovviamente si terrà conto in sede di valutazione, della qualità dei materiali che verranno previsti, ma soprattutto sulla corrispondenza degli stessi alle esigenze fisico meccaniche del luogo in cui verranno posizionati.

Il tutto al fine di garantire la massima “flessibilità” ma soprattutto la durabilità dell’intervento, le scelte costruttive si dovrebbero indirizzare verso soluzioni tali da consentire, oneri e tempistiche ridotte.

A ciò si aggiunge la necessità di:

- ❑ limitare al massimo i tempi di realizzazione grazie all’impiego di tecnologie moderne ovvero basate sulla modularità degli elementi (che permettano tempi ridotti di montaggio, smontaggio degli elementi nel caso di modifica di lay-out), garantendo comunque una qualità costruttiva che permetta delle buone connessioni tra i singoli moduli (al fine di evitare situazioni di scarsa igiene)
- ❑ limitare al massimo gli oneri manutentivi e di gestione a carico del Concessionario, con scelte indirizzate verso il risparmio energetico e la rapida ed agevole accessibilità ad impianti e reti
- ❑ limitare l’impatto ambientale indotto dalla realizzazione dell’intervento, grazie all’impiego di prodotti eco compatibili.
- ❑ Limitare l’uso di materiali scadenti o comunque di bassa qualità tale da poter in qualche modo pregiudicare la durabilità degli elementi e la sicurezza nell’utilizzo. Inoltre i materiale utilizzati dovranno garantire una possibilità di ripristini durante le normali attività.

2.3 DESCRIZIONE DELLA SOLUZIONE PROGETTUALE EDILE

- Soluzione edile definitiva in scala appropriata degli interventi che verranno proposti e del sistema distributivo identificato a soluzione delle indicazioni date nel presente capitolato;
- Soluzione definitiva impianti elettrici in scala appropriata che ben individui le tipologie di sistemi e prodotti utilizzati in funzione delle scelte fatte e nel rispetto delle normative vigenti;
- Soluzione definitiva impianti termici in scala appropriata che individui in modo inequivocabile le scelte impiantistiche dell’intervento;
- Computo metrico estimativo dettagliato della proposta di realizzazione e dei prodotti utilizzati;
- Relazione tecnica di supporto alle scelte effettuate;
- Eventuali altri migliorie edili, impiantistiche, di arredo, di finitura ecc, proposte dal Concessionario;
- Evidenziazione delle scelte effettuate e motivazioni delle stesse;

- Tempistiche realizzative;
- Qualità dei materiali;
- Proposte innovative ed eco-compatibili;
- Proposte di arredo.

2.4 DISEGNO D’INTERNI E DEI SISTEMI DI ARREDO

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

Il progetto proposto in sede di offerta dovrà essere predisposto in scala adeguata in modo tale da evidenziare in modo inequivocabile le scelte del progettista, nonché le tipologie di arredo utilizzate, i materiali, gli elementi tecnologici integrati. Una relazione illustrativa dovrà identificare le scelte progettuali in modo tale da supportare i disegni. Tutti gli elaborati grafici, dei sistemi d’arredo saranno parte integrante del successivo contratto.

2.4.1 CONDIZIONI MINIME

Per quel che riguarda il locale ad uso consumazione del **Lotto 1 – Bar Einaudi**, la Stazione Appaltante precisa, come condizione inderogabile, la possibilità di avere circa 50 posti a sedere e la presenza di mensole per la consumazione del pasto in piedi.

2.5 IMPIANTI.

(a) Impianto termico

Il sistema di riscaldamento e condizionamento esistente, ove presente, è allacciato all’impianto centralizzato dell’ateneo; gli orari ed il periodo di fornitura dell’acqua calda e refrigerata sono subordinati all’accensione degli impianti generali, in funzione della stagione. I terminali esistenti sono del tipo:

- ventilconvettori nelle zone servite da impianto di riscaldamento e condizionamento;
- radiatori nelle zone servite da impianto di solo riscaldamento

(b) Impianto idricosanitario

L'impianto di distribuzione dell'acqua sanitaria prevede la fornitura della sola acqua fredda. La produzione dell'acqua calda è garantita da sistemi locali di tipo elettrico o a gas metano installati dagli attuali gestori e di cui occorre verificare la funzionalità e l'efficienza. Nel caso fosse necessario sostituire gli apparecchi esistenti l'onere sarà a totale carico del concessionario.

(c) Impianto di ventilazione e aspirazione

I locali privi di superficie finestrata apribile sono serviti da impianto di aria primaria in grado di garantire le portate minime previste per legge in base alla destinazione d'uso dei locali. L'impianto è costituito da canali di distribuzione dell'aria e anemostati o bocchette per la diffusione o l'estrazione dell'aria negli ambienti trattati. L'aria immessa viene filtrata e riscaldata in inverno ed immessa in ambiente in condizioni neutre mentre in estate viene immessa in ambiente senza ulteriori trattamenti termici.

Attualmente la zona destinata a cucina del Lotto I è provvista di un impianto autonomo di estrazione dell'aria mediante cappe con espulsione in copertura. Occorre verificare che l'impianto esistente sia adeguato e conforme al layout distributivo dei locali che verrà proposto o se invece dovrà essere implementato per garantire il corretto abbattimento degli odori.

(d) Indicazioni principali sulla distribuzione e la contabilizzazione

Eventuali spostamenti o cambi della posizione degli attacchi idraulici, degli scarichi, dei termosifoni o dei ventilconvettori, scaturiti dalla modifica del layout attuale, dovranno essere concordati con il personale preposto del Politecnico e saranno a totale carico del concessionario. Tutte le modifiche e integrazioni opportune dovranno essere studiate con particolare attenzione alla compatibilità con gli impianti e le strutture edilizie esistenti.

Si richiede di installare opportuni sistemi di contabilizzazione dell'energia termica e contatori volumetrici per l'acqua sanitaria al fine di rendere possibile il conteggio delle spese inerenti la fornitura dei fluidi. Se necessario occorrerà modificare opportunamente gli impianti esistenti per l'inserimento dei punti di misura.

(e) **Indicazioni generali per l'utilizzo di apparecchi di cottura e la produzione dell'acqua calda sanitaria. Indicazioni sull'impianto a gas del bar Lotto 2**

Per la cottura dei cibi e la produzione dell'acqua calda sanitaria è preferibile usare sistemi che non utilizzino gas combustibile. Sono tuttavia ammessi sistemi alimentati a gas metano con potenzialità al focolare complessiva inferiore a 35 kW.

La responsabilità degli impianti e degli apparecchi a partire dal punto di consegna del gas metano (a valle del contatore) saranno in capo al gestore.

Il concessionario è tenuto a proprie cure e spese, a far eseguire, ad adeguare e mantenere gli impianti gas metano in conformità a quanto prescritto dalle norme tecniche di riferimento quali le UNI 7129.

(f) **impianti elettrici**

Caratteristiche principali –Via Pier Carlo Boggio

I locali che saranno utilizzati per le attività di caffetteria sono serviti da un impianto elettrico attestato a quadri elettrici di distribuzione che consentono un prelievo di potenza idoneo alle attività che si instaureranno nell'area. La potenza necessaria potrà essere definita in fase di sopralluogo e la potenza richiesta potrà essere superiore a quanto indicato, tenendo conto che l'impianto dovrà essere opportunamente ridimensionato. Si indicano le principali caratteristiche della rete elettrica nell'area:

- sistema di distribuzione: TN;
- livello di tensione: 400V;
- partenza: QGBT cabina X.
- potenza disponibile: 100 kW.
- presenza contatore filiale: no, verrà installato un misuratore sulla partenza in cabina e sotteso al sistema di monitoraggio.

Caratteristiche principali – Sede, Corso Duca degli Abruzzi

I locali che saranno utilizzati per le attività di caffetteria sono serviti da un impianto elettrico attestato a quadri elettrici di distribuzione che consentono un prelievo di potenza idoneo alle attività che si instaureranno nell'area. La potenza necessaria potrà essere definita in fase di sopralluogo e la potenza richiesta potrà essere superiore a quanto indicato, tenendo conto che l'impianto dovrà essere opportunamente ridimensionato. Si indicano le principali caratteristiche della rete elettrica nell'area:

- sistema di distribuzione: TN;
- livello di tensione: 400V;
- partenza: QGE-2Q
- potenza disponibile: 100 kW.
- presenza contatore filiale: si

Indicazioni principali sulla distribuzione

E' a carico del Concessionario la realizzazione della linea di alimentazione dei nuovi locali, qualora la linea esistente non sia in grado di soddisfare le esigenze del concessionario.

Indicazioni principali sugli impianti

E' a carico del concessionario il rifacimento, l'integrazione o la modifica degli impianti elettrici. Il Concessionario dovrà fornire all' Ente il progetto relativo all'intervento, ed al termine consegnare le certificazioni dei lavori eseguiti.

(g) Indicazioni principali sugli impianti di sicurezza

E' a carico del concessionario la realizzazione degli impianti di sicurezza obbligatori per legge. La tipologia dovrà essere definita con l'Ente in modo tale che siano integrabili con gli impianti di sicurezza esistenti in Ateneo.

(h) Indicazioni principali sugli impianti di supervisione

I sistemi di contabilizzazione del calore e del consumo di acqua dovranno essere integrabili sul sistema di acquisizione di Ateneo. (cfr. anche linee guida impianti termici).

(i) **Indicazioni principali sugli impianti dati fonia**

E' a carico del concessionario, previa verifica con il personale tecnico dell' Ente.

(j) **Indicazioni principali sugli impianti antintrusione, videosorveglianza e controllo accessi**

E' a carico del concessionario, previa verifica con il personale tecnico dell' Ente.

2.6 LEGGI, NORME E REGOLAMENTI

Gli impianti devono essere realizzati in ogni loro parte e nel loro insieme in conformità alle leggi, norme, prescrizioni, regolamentazioni e raccomandazioni emanate dagli enti, agenti in campo nazionale e locale, preposti dalla legge al controllo ed alla sorveglianza della regolarità della loro esecuzione.

2.7 CONTROLLO E QUALITÀ AMBIENTALE

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

Le nuove apparecchiature eventualmente installate dal Concessionario dovranno garantire il rispetto dei requisiti acustici minimi in ottemperanza al DPCM 5/12/1997 e s.m.i.

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

E' chiaro che qualsiasi tipo di variazione all'attuale situazione dovrà essere a carico del proponente e comunque accettato dall'ufficio tecnico del Politecnico.

2.8 DISEGNO D'INTERNI E DEI SISTEMI DI ARREDO

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

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

tecnologici integrati. Tutti gli elaborati grafici, compresi gli interni e sistemi d'arredo saranno poi alla base di quello che individuerà l'offerta e quindi il successivo contratto.

SEZIONE 3 ELABORATI PROGETTUALI

3.1 DISEGNI DI PROGETTO

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

Sarà compito del Politecnico fornire disegni sullo stato di fatto o delucidazioni in merito all'attuale sistema distributivo e spaziale, nonché dare i progetti inerenti gli impianti.

I disegni presentati in sede di offerta saranno costituiti da piante, sezioni, dettagli e particolari di montaggio, ed i medesimi dovranno agevolmente e inequivocabilmente consentire di stabilire i criteri con i quali il Concessionario intende procedere alla posa ed al montaggio di tutto quello che riguarda l'intervento edile/impiantistico/arredo.

Il progetto sottinteso a:

- Riferimenti al rispetto dalle vigenti normative tecniche
- Chiarire le motivazioni degli interventi e i metodi di progettazione per mezzo di una Relazione illustrativa
- Chiarire in modo inequivocabile le scelte di progetto effettuate per mezzo di una Relazione Tecnica
- Chiarezza nel metodo di restituzione
- Individuare flussi e percorsi inerenti l'oggetto della concessione.
- Chiarire le modalità, le tempistiche le delimitazioni delle Zone di intervento
- Eventuali demolizioni presenti
- Eventuali specifiche sui materiali
- Eventuali particolari costruttivi.
- Indicazioni generali delle zone interdette ai passaggi durante i lavori e metodologie di insediamento del cantiere all'interno dell'organismo

- Il Concessionario dovrà predisporre prima dell'inizio dei lavori, il progetto definitivo delle migliori offerte in sede di gara. Dopo l'approvazione da parte della Stazione Appaltante, sarà cura ed onere dell'appaltatore, presentare tutte le pratiche per il rilascio delle relative autorizzazioni (commissione igienico - edilizia, A.S.L. , Vigili del Fuoco, ecc.).

Eventuali modifiche alle indicazioni progettuali fornite in sede di offerta dovranno essere preventivamente concordate e accettate dal Politecnico.

SEZIONE 4 DISPOSIZIONI E CONTROLLI

4.1 VERIFICHE

Durante l'esecuzione dei lavori si effettueranno in contraddittorio verifiche e prove preliminari per accertare la corretta esecuzione dell'intervento; in particolare per verificare tutte le parti di impianti non più accessibili. L'esito delle prove dovrà essere opportunamente verbalizzato. A titolo indicativo e non esaustivo si elencano di seguito alcune prove che dovranno essere effettuate dal Concessionario qualora all'interno della sua proposta fossero previste opere impiantistiche/termiche/idrauliche/acustiche:

1. verifica che il materiale costituente la fornitura per gli impianti corrisponda quantitativamente e qualitativamente al progetto presentato;
2. prova idraulica a freddo delle reti idriche ad una pressione di 1 bar superiore alla normale pressione di esercizio mantenendo tale pressione per almeno 6 ore, onde accertarsi della perfetta tenuta delle giunzioni;
3. una prova preliminare della circolazione dell'acqua da effettuarsi portando la temperatura della medesima in partenza dai collettori a 85°C;
4. verifica della rumorosità degli impianti secondo DPCM 5/12/1997 e norme correlate;
5. misura delle portate d'aria trattata da eventuali sistemi di estrazione.

Nonostante l'esito favorevole delle prove preliminari e delle verifiche suddette il Concessionario rimarrà l'unico responsabile delle deficienze che si dovessero riscontrare in seguito e fino alla fine del periodo di garanzia.

4.2 VERIFICA DEFINITIVA

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

4.3 PRESCRIZIONI VARIE

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

Ogni scarico dovrà essere collegato alla rete fognaria con interposizione di sifone. Tutte le parti metalliche, non zincate o preverniciate, dovranno essere protette con due mani di antiruggine, anche se successivamente dovranno essere isolate.

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

Ogni scarico dovrà essere collegato alla rete fognaria con interposizione di sifone. Tutte le parti metalliche, non zincate o preverniciate, dovranno essere protette con due mani di antiruggine, anche se successivamente dovranno essere isolate.

Tutte le espulsioni dell'aria viziata o estratta dai punti di produzione e cottura dei cibi dovranno essere condotte all'esterno al di sopra del livello del colmo del fabbricato e comunque lontano da eventuali punti di prelievo dell'aria di rinnovo, nel rispetto dei regolamenti d'igiene delle Autorità locali competenti.

4.4 REQUISITI DELLE DITTE REALIZZATRICI DELL'OPERA E DEL PROGETTISTA

- Il professionista/sti che per conto della ditta concorrente redige/gono il progetto in offerta e successivamente, in caso di aggiudicazione, il progetto definitivo ed esecutivo.
- Le ditte che per conto del Concessionario realizzano le opere edilizie e quelle impiantistiche.

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

4.5 MATERIALI IN GENERE

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

Si specifica inoltre che, relativamente a tutte le opere eseguite, che necessitano di particolari certificazioni a firma di professionista abilitato oppure richiedano altre certificazioni, il Concessionario dovrà mettere a disposizione tutta la documentazione presso gli uffici Del Politecnico entro e non oltre un mese dall'inizio dell'attività.

4.6 GESTIONE E MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI

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

4.7 TEMPISTICHE

Entro **30 giorni** dalla data di consegna delle aree il Concessionario dovrà erogare i servizi oggetto della concessione o proposti in fase di offerta.

Eventuali lavori non necessari ad assicurare il servizio dovranno essere preventivamente concordati con il Politecnico ed accettati dal RUP, per un massimo di ulteriori 30gg da utilizzarsi nel primo anno della concessione.

Entro **30 giorni** dall'ultimazione di ogni fase dei lavori il Concessionario dovrà consegnare al Politecnico tutte le certificazioni dei lavori eseguiti ed una copia delle garanzie sui macchinari, attrezzature ed arredi forniti.

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

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

In caso di ritardo sull'ultimazione dei lavori o sull'avvio dei servizi oggetto della concessione offerti in fase di gara o sulla consegna delle certificazioni, verrà applicata una penale per la ritardata consegna delle opere previste in sede contrattuale pari all'1 per mille per ogni giorno naturale e consecutivo del valore della concessione. Tale penale non potrà superare il 10% del valore della concessione.

4.8 RIFERIMENTI NORMATIVI

Gli interventi dovranno essere realizzati secondo la “regola d’arte”, nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica e delle Leggi vigenti in materia di Sicurezza D.lgs. 81. del 2010.