

POLITECNICO DI MILANO

# Capitolato speciale d'oneri

FORNITURA DI PASTI A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE PER IL NIDO D'INFANZIA DEL  
POLITECNICO DI MILANO PER IL CAMPUS  
LEONARDO ED IL CAMPUS BOVISA

CIG 6008241D4F

**Area Gestione Infrastrutture e Servizi  
Servizio Gare e Acquisti Servizi e Forniture**

Definizioni.....	3
Art. 1 - Oggetto della fornitura.....	3
Art. 2 – Destinatari del servizio .....	4
Art. 3 – Numero dei pasti da fornire .....	4
Art. 4 - Durata del servizio.....	5
Art. 5 – Importo della fornitura (Prezzo dei pasti) .....	5
Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio .....	6
Art. 6.1 – Filiera di rifornimento e caratteristiche delle derrate alimentari .....	7
Art. 6.2 – Il centro di cottura .....	9
Art. 6.3 – Igiene e preparazione degli alimenti .....	9
Art. 6.4 - Tecnologie di manipolazione e cottura .....	9
Art. 6.5 - Divieto di riciclo .....	10
Art. 6.6 - Indumenti da lavoro ed igiene del personale e dei locali.....	10
Art. 6.7 – Trasporto e consegna dei pasti.....	10
Art. 7 – Gestione dei rifiuti.....	11
Art. 8 – Personale addetto al servizio, oneri ed obblighi dell’affidatario relativi al personale..	11
Art. 9 - Continuità nel servizio .....	12
Art. 10 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro .....	12
Art. 10.1 - Autocontrollo di qualità dei servizi erogati .....	12
Art. 10.2 - Diritto di controllo da parte del Politecnico di Milano .....	13
Art. 10.3 - Metodologia e contenuto dei controlli .....	13
Art. 11 - Pagamenti e fatturazione.....	14
Art. 12 - Responsabilità dell’affidatario e Assicurazioni obbligatorie .....	14
Art. 13 - Obblighi .....	15
Art. 14 - Cauzione definitiva.....	15
Art. 15 - Sicurezza .....	16
Art. 16- Rappresentanza dell’affidatario – il referente.....	16
Art. 17 - Penali.....	16
Art. 18 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto .....	18
Art. 19 - Recesso .....	19
Art. 20 - Clausola Hardship .....	19
Art. 21 - Divieto di cessione del contratto e subappalto .....	19
Art. 22 - Spese inerenti al contratto.....	20
Art. 23 - Obblighi dell’appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari .....	20
Art. 24 - Trattamento dei dati personali .....	20
Art. 25 - Riservatezza.....	21
Art. 26 - Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano.....	21
Art. 27 - Foro Competente .....	21
Art. 28 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici .....	21

## Definizioni

Nell'ambito del presente capitolato speciale e in tutti gli atti di gara si intende per:

- **Stazione appaltante, Amministrazione:** l'Ente che indice la gara ovvero il Politecnico di Milano.
- **Fornitore, Affidatario, Ditta, o Impresa:** la Ditta o Impresa affidataria del servizio.
- **Campus:** sedi del Politecnico di Milano
- **AGIS:** l'Area Gestione Infrastrutture e Servizi del Politecnico di Milano.
- **Criteri ambientali minimi:** criteri definiti dal Ministero dell'Ambiente con decreto interministeriale del 11 aprile 2011 "**Ristorazione collettiva e derrate alimentari**". Tali criteri ambientali vengono definiti minimi poiché elementi di base per poter la qualificare come verdi le procedure d'acquisto.
- **Servizio di Ristorazione:** il servizio di preparazione pasti per gli alunni dell'Asilo Nido del Politecnico di Milano.
- **Centro cottura:** cucina dell'Organizzazione che realizza pasti destinati agli asili nido del Politecnico di Milano.
- **Prodotto biologico:** prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni.
- **Prodotto alimentare, alimento o derrata alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da persone.
- **Menù:** lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza.
- **Dieta speciale:** pasto per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico, portatori di allergie o intolleranze alimentari, o per utenti che richiedano diete di carattere etico/religiose.
- **Legame fresco-caldo:** modalità del servizio che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- **Confezionamento dei pasti:** attività che seguono la fine della preparazione del pasto e comprendono la predisposizione dello stesso alla conservazione in legame caldo e freddo delle pietanze con l'utilizzo di appositi contenitori isotermitici.
- **Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'aggiudicatario per la consegna dei pasti alle utenze dell'Asilo Nido.

### Art. 1 - Oggetto della fornitura

L'appalto ha per oggetto la fornitura dei pasti per gli asili nido del Politecnico di Milano.

La fornitura comprende:

- l'approvvigionamento delle derrate
- la preparazione delle stesse presso la sede della Ditta appaltante, rispettando la turnazione in settimane e i menù stagionali (autunno/inverno e primavera/estate)
- la necessaria cottura, che deve essere effettuata il giorno stesso della consegna dei pasti
- il confezionamento in monoporzioni sigillate in apposite vaschette per alimenti
- vettovaglierie ed ogni altra spesa necessaria alla consegna della fornitura

- il trasporto dei pasti in contenitori isotermitici a mezzo di furgoni coibentati presso le due sedi dell'asilo nido del Politecnico di Milano siti in:
  - ❖ Campus Leonardo sito in via Valvassori Peroni n. 17
  - ❖ Campus Bovisa via Durando n. 10
- il ritiro e il lavaggio e sanificazione dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti

I menù offerti e dovranno essere predisposti in considerazione e nel rispetto di:

- Tabella di stagionalità di frutta e verdura – Allegato A
- Grammature previste dall'Allegato B
- LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA – Allegato C
- Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica – Allegato D

I pasti effettivamente forniti dovranno rigorosamente rispettare le grammature previste dall'Allegato B ed essere conformi ai menù offerti.

Il presente appalto si connota secondo i principi di tutela ambientale (Art. 68 comma 1 del DLgs 163/2006) secondo quanto indicato dell'art. 1 della legge n. 296 del 2006, che prevede l'attuazione di un piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP). I criteri ambientali minimi adottati nel presente capitolato sono stati definiti dal Ministero dell'Ambiente con decreto interministeriale del 11 aprile 2011 "**Ristorazione collettiva e derrate alimentari**".

#### **Art. 2 – Destinatari del servizio**

Il servizio è rivolto ai bambini dell'asilo nido del Politecnico di Milano sia lattanti aventi età non superiore ai 12 mesi (l'età minima dei bambini dell'asilo nido è di 7 mesi) che semi-divezzi e divezzi, bambini con età compresa tra i 13 e i 36 mesi, nonché personale educativo e personale ausiliario avente diritto al pasto.

#### **Art. 3 – Numero dei pasti da fornire**

Il numero di pasti presunto da fornire annualmente, per cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì è di n. 9.500 circa.

Di seguito indicativamente si illustra la composizione per singola struttura

<b>Campus Leonardo</b>	
	N° bambini
Bambini sino ai 12 mesi (lattanti) monopiatto	30
Bambini di età compresa tra 13 e 36 mesi	
Insegnanti e personale ausiliario	5

<b>Campus Bovisa</b>	
	N° bambini
Bambini sino ai 12 mesi (lattanti) monopiatto	10
Bambini di età compresa tra 13 e 36 mesi	
Insegnanti e personale ausiliario	2

Il Politecnico di Milano richiede occasionalmente la somministrazione del pasto anche a differenti tipologie di utenti quali ad esempio i familiari invitati a partecipare alle giornate educative organizzate dall'asilo.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Politecnico di Milano. Il numero dei pasti sarà stabilito giornalmente in base alle presenze effettive dei bambini e conseguentemente in funzione dei pasti ordinati giornalmente dalle strutture.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato sulla base delle effettive presenze al nido, che possono essere significativamente inferiori a quanto sopra prospettato in particolare in alcuni mesi dell'anno, senza aver titolo a chiedere modifiche nelle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario per eventi programmati o improvvisi quali ad esempio sciopero del personale o guasti improvvisi del centro di cottura, previo accordo con il Responsabile del servizio competente dell'asilo nido e referente del Politecnico di Milano da effettuarsi ad inizio anno.

Il numero di pasti da preparare per singola struttura verrà comunicato alla ditta entro le ore 9.40 di ogni singolo giorno. La comunicazione avverrà in forma scritta ed includerà anche eventuali casi particolari quali i menù speciali o diete in bianco. L'eventuale variazione del numero di utenti e quindi di pasti non darà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione.

#### **Art. 4 - Durata del servizio**

La durata del servizio è definita sulla base delle scadenze del contratto affidato dal Politecnico di Milano per servizi di gestione dell'Asilo Nido.

Il presente servizio avrà inizio stimato dal 01/04/2015 e durata fino al 31/7/2019.

Il contratto per servizi di gestione dell'Asilo Nido prevede scadenze con possibilità di rinnovo biennale alle date del 31/7/2015 e 31/7/2017: in tali date il Politecnico di Milano, qualora decidesse di non prorogare il servizio di gestione dell'Asilo Nido, avrà facoltà di recedere dal presente contratto con la sola liquidazione dei lavori eseguiti. In deroga all'Art.1671 del Codice Civile non saranno riconosciuti indennizzi per eventuali costi sostenuti e mancato guadagno, ferma restando la liquidazione delle prestazioni effettuate.

In considerazione del collegamento con i servizi di gestione dell'Asilo Nido come sopra specificato, anche in caso di inizio del contratto successivo alla data stimata, la data di termine rimarrà comunque invariata.

Il Politecnico di Milano comunicherà alla società, almeno 15 giorni prima della scadenza, la propria volontà di recedere dal contratto.

L'erogazione del servizio avverrà dal lunedì al venerdì, da settembre a luglio (per 11 mensilità) secondo il calendario redatto dal responsabile dell'asilo nido e definito ad inizio anno. Il calendario si intende comprensivo di tutti i periodi di chiusura programmata delle due strutture scolastiche.

I pasti verranno consegnati dalla società alle due strutture nella fascia oraria 10.45/11.00 per il campus Leonardo e 11.00/11.30 per il Campus di Bovisa del medesimo giorno di richiesta.

#### **Art. 5 – Importo della fornitura (Prezzo dei pasti)**

L'importo complessivo della fornitura è stimato in **247.000,00€ + IVA** € calcolato sulla base del prezzo unitario per singolo pasto fornito 6,00€ +IVA ed il numero complessivo di pasti/anno per il periodo dal 01/04/2015 al 31/7/2019.

Sede	Numero pasti mensili dal lunedì - venerdì per utente	Calendario annuale	Totale bambini	Totale personale	Totale pasti annuali	Totale costo annuale
Leonardo	22	settembre-luglio	30*	5	7.018**	42.108,00
Bovisa	22	settembre-luglio	10*	2	2.420**	14.520,00

\* a fronte di possibili assenze dei bambini durante l'anno, il numero complessivo di utenti viene diminuito del 20% ai fini del calcolo totale di pasti totali/anno. Il numero del personale è calcolato al 100%.

\*\* La cifra complessiva non include una stima di possibili pasti somministrati ai genitori dei bambini invitati a partecipare alle attività educative dell'asilo.

Il pasto completo fornito per singolo utente si intende composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno con verdura di stagione (allegato A)
- pane assortito
- frutta fresca di stagione (allegato A) o yogurt (alternati)
- condimenti in misura adeguata al consumo giornaliero (olio, aceto, sale, formaggio)
- merendina per lo spuntino pomeridiano: yogurt, frutta fresca, biscotti, latte e biscotti, the e biscotti, pane e marmellata o torta fresca non confezionata; non saranno ammesse in alcun modo merende di tipo confezionato quali ad esempio brioches.
- le bevande (acqua) si intendono escluse dalla fornitura
- frutta per lo spuntino mattutino del giorno successivo alla fornitura

Saranno comunque pagati solamente i pasti secondo il numero richiesto giornalmente dalle singole strutture d'infanzia via email ed effettivamente forniti dalla Società.

Nel prezzo unitario del pasto fornito si considerano inclusi tutti i servizi connessi, le derrate necessarie, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

In considerazione di quanto sopra il Politecnico di Milano non garantisce l'effettivo importo complessivo a base d'asta, che potrà essere ridotto fino al 50% in considerazione delle effettive presenze dei bambini presso le strutture d'infanzia.

#### **Art. 6 - Modalità di esecuzione del servizio**

Il servizio prevede l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura e il **confezionamento in singoli contenitori termici monoporzione dei pasti**, presso il centro cottura del fornitore.

I pasti dovranno essere pronti alla diretta consumazione.

Nei solo casi definiti di "emergenza" come indicato nell'all'art.3 e art. 11 del capitolato può essere prevista attività di semplice riscaldamento presso il Nido.

Dovranno essere proposti menù diversificati per età dei bambini e per stagionalità (autunno/inverno e primavera/estate).

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto di tabelle dietetiche predisposte da un medico dietista o da un nutrizionista appositamente incaricato dalla ditta, presente giornalmente presso il centro di cottura, esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

La formulazione dei menù da parte del medico dietista o del nutrizionista dovrà seguire le seguenti indicazioni: Piatto unico

- per i bambini in fase di svezzamento (lattanti) gli alimenti saranno presentati piatti composti da:
  - brodo, verdura e farine (a rotazione)
  - pesce o carne frullata o relativi omogeneizzati separati in modo da aggiungerli al momento di servire
  - Parmigiano separato
 Insieme ai pasti verrà consegnata anche una porzione di solo brodo vegetale. Sarà a cura del personale dell'asilo unire i prodotti formando un piatto unico.
- Per i bambini semi-divezzi e divezzi

Alimento	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi	1-2 volte a settimana
Patate	1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico	1 volta a settimana

I menù proposti dovranno avere una rotazione di 4/5 settimane in modo da garantire una diversificazione dei pasti e delle ricette proposte, dovranno rispettare le esigenze di metabolismo, i fattori nutrizionali ed energetici (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana - LARN) e di crescita in funzione dell'età dell'utenza e dovranno incoraggiare l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti.

La Società dovrà predisporre (senza alcuna spesa aggiuntiva per il Politecnico di Milano), con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, debitamente certificate da documentazione medica. Alla Società potranno essere richiesti anche pasti per diete in bianco, diete leggere temporanee o per particolari necessità etico-religiose senza necessità di documentazione medica.

#### *Art. 6.1 – Filiera di rifornimento e caratteristiche delle derrate alimentari*

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conforme alle normative vigenti (D.Lgs.n.109/92, D.Lgs.n.69 del 25/02/2000 e D.Lgs.n.259 del 10/08/2000 e successive modifiche).

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

L'Impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibili al concedente le schede tecniche e le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità (D.Lgs.n.155/97).

E' tassativamente vietata la fornitura e l'introduzione di materie prime o di prodotti composti da materie prime modificate geneticamente o derivate da trattamenti transgenici come da normativa vigente.

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del concedente, il gusto degli utenti, la ditta ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto di equivalente valore economico e nutrizionale da concordare tra le parti.

Per l'approvvigionamento delle materie prime l'aggiudicatario garantirà che queste siano di provenienza:

- **Carne** per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
- **Pesce** per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.
- **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine** per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali

previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

#### *Art. 6.2 – Il centro di cottura*

L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, rende disponibile un Centro Cottura per la preparazione dei pasti che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di proprietà dell'aggiudicatario o di sua esclusiva disponibilità per la durata dell'appalto
- essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per le attività richieste
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste,
- disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali per evitare contaminazioni di alcun tipo
- disporre di zone opportunamente dedicate al confezionamento dei pasti monoporzione
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive mirante a garantire il mantenimento di condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva
- trovarsi ad una distanza dalle Utenze tale da garantire i requisiti di tempo per la consegna e mantenimento della catena del caldo/freddo; **in ogni caso il centro cottura non potrà trovarsi ad una distanza superiore a 100km da ciascuno dei nidi serviti.**

#### *Art. 6.3 – Igiene e preparazione degli alimenti*

Il personale addetto alle cucine selezionerà e controllerà la qualità iniziale delle materie prime, calcolerà la quantità delle derrate necessarie in base al numero di pasti ordinati dagli asili e sulla base delle grammature indicate nel presente capitolato allegato B.

Nella fase iniziale di controllo e verifica della conformità dei prodotti impiegati verrà redatta dal personale competente apposita documentazione ai fini della tracciabilità, della verifica della scadenza dei prodotti e della corretta conservazione.

La produzione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo Igienico della Ditta.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.

#### *Art. 6.4 - Tecnologie di manipolazione e cottura*

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere compiute nel pieno rispetto delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia.

La Società deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

#### *Art. 6.5 - Divieto di riciclo*

**Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.**

Il fornitore deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

#### *Art. 6.6 - Indumenti da lavoro ed igiene del personale e dei locali*

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

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome della ditta ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

Il personale deve avere scrupolosa cura dell'igiene personale, portare copricapo con capelli raccolti all'interno, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare gioielli anelli o bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione. L'aggiudicatario garantirà un'accurata pulizia di tutti i locali del centro cottura, in modo particolare dei luoghi in cui sono conservate e manipolate le derrate alimentari. L'aggiudicatario dovrà utilizzare ai fini della pulizia detergenti conformi alla normativa vigente (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. n°21 del 6 febbraio 2009) e, nel caso di disinfettanti o disinfestanti conformi al D. lgs. n° 174 del 25 febbraio 2000).

Sarà cura del responsabile del centro garantire l'utilizzo di prodotti a marchio Ecolabel ed il rispetto della normativa vigente.

#### *Art. 6.7 – Trasporto e consegna dei pasti*

Il trasporto e la consegna presso le due sedi dell'asilo nido del Politecnico di Milano dovranno essere svolte da personale che garantisca competenza e attenzione alla mansione e all'aspetto relazionale dell'attività.

I mezzi impiegati per il trasporto dei pasti dal centro cottura alle sedi degli asili nido dovranno essere a basso impatto ambientale:

- veicoli almeno euro4 con filtro antiparticolato
- veicoli elettrici
- veicoli ibridi

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori isotermitici atti ad ospitare le singole monoporzioni. Per quanto riguarda le diete speciali l'aggiudicatario dovrà avere cura di confezionare i pasti in contenitori riconoscibili, apponendo codice identificativo del bambino destinatario o la tipologia di menu contenente.

Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti.

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, all'acquisto dei contenitori per il trasporto degli alimenti e all'eventuale sostituzione di quelli non più consoni al trasporto nel corso dell'appalto.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art.43 del D.P.R.327/1980 e Reg CE 852/2004.

La ditta dovrà garantire la pulizia e la sanificazione degli automezzi e dei contenitori, nonché il mantenimento della catena del caldo e del freddo. Le pulizie devono essere eseguite quotidianamente per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature e degli utensili alle norme igieniche ed in

osservanza delle norme in materia di HACCP.

E' a carico della ditta l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, dei prodotti necessari per l'esecuzione della pulizia e sanificazione.

#### **Art. 7 – Gestione dei rifiuti**

L'aggiudicatario dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune in cui il servizio di cucina insiste.

L'aggiudicatario garantirà inoltre di ridurre al minimo la produzione di rifiuti indifferenziati per l'intera filiera interessata dal servizio e, ove possibile, di impegnarsi all'utilizzo di prodotti riciclabili e/o biodegradabili.

Su richiesta del Politecnico di Milano, il legale rappresentante della Società aggiudicatrice fornirà dichiarazione scritta dell'effettiva procedura di gestione sostenibile dei rifiuti prodotti e si farà garante delle verifiche periodiche nel corso di esecuzione del contratto.

#### **Art. 8 – Personale addetto al servizio, oneri ed obblighi dell'affidatario relativi al personale**

Il servizio sarà svolto da personale alle dipendenze dell'appaltatore con il numero di addetti che lo stesso riterrà necessario per lo svolgimento di tutto il ciclo utile alla fornitura dei pasti agli asili nido dei due campus del Politecnico di Milano.

L'appaltatore dovrà garantire la fornitura, a tutto il suo personale, di idonei indumenti di lavoro, di guanti monouso in lattice, igienicamente adatti per alimenti, di cuffie per le donne e di berretti per gli uomini (che raccolgano completamente i capelli), da indossare durante la manipolazione dei cibi.

L'Affidatario ha l'onere di possedere od ottenere, prima dell'avvio del servizio, le eventuali licenze o autorizzazioni necessarie per lo svolgimento del presente servizio, che dovrà esibire ad ogni richiesta del Politecnico di Milano, in originale o copia autentica.

Analogamente l'Affidatario dovrà portare tempestivamente a conoscenza del Politecnico il verificarsi delle seguenti situazioni: revoca, decadenza o annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni di legge abilitanti lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto rilasciate dalle competenti autorità amministrative. In caso di inosservanza di tale obbligo, l'Università si riserva la facoltà di risolvere l'affidamento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., e di chiedere all'Affidatario il risarcimento di ogni danno e spesa a ciò conseguente.

Tutti gli oneri relativi alle retribuzioni sono a carico della Ditta, compensi, sicurezza e prevenzione, previdenza ed assicurazione dei propri dipendenti e collaboratori, impiegati nell'esecuzione del presente appalto.

L'Affidatario si impegna, nei confronti della totalità del personale posto alle sue dirette dipendenze ed impiegato nell'esecuzione del servizio, oggetto del presente appalto, a rispettare le disposizioni in tema di sicurezza e condizioni di lavoro.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, nonché di quelle antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Tutti i lavoratori suddetti devono essere assicurati presso l'INAIL contro gli infortuni sul lavoro e presso l'INPS per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali.

### **Art. 9 - Continuità nel servizio**

Il fornitore si obbliga a provvedere al servizio di cui al presente Capitolato senza interruzione per qualsiasi circostanza, salvo scioperi o causa di forza maggiore. Eventuali sospensioni del servizio devono essere comunicate tempestivamente al Politecnico di Milano, il quale si riserva di accertarle.

Sono consentite interruzioni parziali o temporanee del servizio nei seguenti casi:

- a) Sospensione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Fornitore.
- b) Sospensione temporanea del servizio per guasti: sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio.
- c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

**L'affidatario si impegna comunque ad assicurare un servizio minimo d'emergenza**, da concordare di volta in volta. Il servizio di emergenza potrà riguardare la fornitura di pasti da preriscaldare, riso o pasta in bianco con prosciutto e/o formaggio e un contorno. L'aggiudicatario, per evitare che nei casi di emergenza possa verificarsi la totale assenza di fornitura del servizio, potrà fornire anticipatamente le sedi degli asili nido di un "kit di emergenza" comprendente scatolame o cibo confezionato a lunga conservazione che il personale dell'asilo nido possa impiegare per la somministrazione del pasto. Se l'aggiudicatario dovesse ricorrere al kit di emergenza sarà sua cura esclusiva verificare le date di scadenza del cibo fornito per l'intera durata dell'appalto e reintegrare quanto eventualmente consumato.

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 Fornitore, che quest'ultimo 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.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione, il Politecnico di Milano potrà sostituire l'affidatario per l'esercizio del servizio, ponendo a suo carico le penali previste dal presente Capitolato.

### **Art. 10 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro**

*Art. 10.1 - Autocontrollo di qualità dei servizi erogati*

**La Concessionaria dovrà organizzare con frequenza mensile verifiche a campione per l'autocontrollo della qualità dei servizi inviando documentazione relativa ai controlli effettuati ed ai relativi esiti.**

I parametri indicativi della qualità del servizio da monitorare durante le verifiche saranno concordati tra la Società e l'Amministrazione.

La Società dovrà fornire su richiesta dell'Amministrazione dettagliati report quantitativi relativi ai servizi erogati.

*Art. 10 .2 - Diritto di controllo da parte del Politecnico di Milano*

**E' facoltà del Politecnico di Milano effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente Capitolato.**

A titolo esemplificativo e non esaustivo, il Politecnico di Milano potrà procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: la pulizia dei mezzi e contenitori adibiti al trasporto degli alimenti, il rispetto dei menù e delle grammature, le date di scadenza e stagionalità dei prodotti. I suddetti controlli di cui sopra potranno essere effettuati anche a mezzo di organismi all'uopo incaricati.

Qualora i prodotti utilizzati dalla Società non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente Capitolato, le spese relative agli esami effettuati saranno a carico dell'aggiudicatario, fatta salva la facoltà per il Politecnico di Milano di applicare le penali previste.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti.

Nel caso i cui il Direttore del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, il Politecnico di Milano effettuerà ugualmente i controlli e la Società non potrà contestarne le risultanze.

*Art. 10 .3 - Metodologia e contenuto dei controlli*

Gli incaricati del Politecnico di Milano eseguiranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Politecnico di Milano per le quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta.

Il personale dell'aggiudicatario non dovrà interferire sulle procedure di controllo. La Società deve mettere a disposizione degli incaricati del Politecnico, per i controlli di conformità: il piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate ed ogni altra documentazione correlata.

Il Politecnico di Milano potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

A titolo esplicativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo :

- Il rispetto dei menu e delle grammature previste;
- La temperatura dei pasti al momento della distribuzione agli asili nido;
- La corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico (D.Lgs.155/1997);
- La conformità dei prodotti, alimentari e non, durante tutto il ciclo di produzione;
- Le modalità di confezionamento delle portate;
- Il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 ex D.Lgs 626/94), in particolare per la fase di consegna dei pasti presso gli asili;
- Il rispetto dei menù concordati e relativa variazione;
- Le scadenze dei prodotti confezionati somministrati

### **Art. 11 - Pagamenti e fatturazione**

I pasti verranno pagati in ragione di quelli effettivamente fruiti dall'utenza; il corrispettivo è determinato dai prezzi unitari di riferimento offerti dall'aggiudicatario moltiplicato per le quantità di pasti registrate presso le utenze degli asili nido dei due Campus.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel Capitolato, ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi oggetto dell'appalto.

Le fatture distinte per Campus dovranno essere emesse mensilmente e contenere nel dettaglio:

- Numero di pasti erogati per giorno / sede

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, dopo la ricezione delle relative fatture, previa attestazione delle regolarità definite per legge e conferma delle effettive forniture da parte del responsabile competente, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

### **Art. 12 - Responsabilità dell'affidatario e Assicurazioni obbligatorie**

L'Appaltatore dichiara e garantisce che è in grado di fornire i servizi oggetto della presente gara, e che gli stessi saranno effettuati a regola d'arte, conformemente a tutte le leggi ed i regolamenti applicabili al momento in cui verranno resi.

L'Appaltatore userà la massima diligenza nella realizzazione del servizio, in considerazione dell'importanza che questo riveste per il Politecnico di Milano.

Nell'effettuazione del servizio, l'Appaltatore dovrà ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale, a beni mobili ed immobili di proprietà dell'Ateneo o, comunque, da quest'ultimo detenuti o posseduti a diverso titolo.

L'Appaltatore dovrà, altresì, ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato a persone presenti, a vario titolo (corpo docente, personale tecnico ed amministrativo, studenti, ospiti, ecc.), negli ambienti dell'Ateneo.

**A tal fine, a copertura dei rischi di cui al precedente comma, l'Appaltatore è tenuto alla stipulazione, con primaria compagnia di assicurazione, di una polizza R.C.T. per un massimale unico minimo di € 2.500.000,00 per evento.**

In tale polizza, della quale dovrà essere prodotta copia ed inviata al Committente al momento dell'avvio dell'Appalto, il Politecnico di Milano dovrà risultare espressamente incluso nel novero dei terzi.

Ogni responsabilità inerente all'esecuzione del servizio è interamente in carico all'Affidatario; in questa responsabilità è altresì compresa quella per danni cagionati ai beni del Politecnico, nonché quella per gli infortuni del personale addetto al servizio.

L'impresa è responsabile per danni cagionati a terzi, ai bambini e al personale dei Nidi, agli studenti e al personale Universitario dall'Affidatario stesso, in proprio o tramite il proprio personale dipendente, nel corso dell'espletamento del servizio.

I danni arrecati colposamente dall'Impresa e, per essa, dai suoi dipendenti o collaboratori, alla proprietà del Politecnico di Milano saranno contestati per iscritto; qualora le giustificazioni non siano accolte e l'Impresa non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, l'Ateneo si farà carico della riparazione, addebitando la spesa relativa all'Impresa ed irrogando altresì una penale pari al 10% dell'ammontare del danno.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Responsabile della corretta esecuzione del contratto alla presenza di delegati dell'Affidatario; qualora l'Affidatario non manifesti la volontà di partecipare, il Responsabile della esecuzione del contratto provvederà

autonomamente, alla presenza di due testimoni. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni.

### **Art. 13 - Obblighi**

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente capitolato e nei relativi allegati sono interamente a carico dell'aggiudicatario.

**La società dovrà provvedere a sua cura e spese a richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.**

Il Politecnico di Milano non potrà essere, in alcun modo, chiamato in causa per l'eventuale mancato ottenimento delle prescritte autorizzazioni da parte dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario si obbliga a sollevare il Politecnico di Milano in caso di mancato rispetto delle normative vigenti per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

L'aggiudicatario si obbliga alla notifica al Politecnico di Milano di ipotesi di variazioni del legale rappresentante, di fusione, di scissione, di incorporazione di società o di trasformazione o modificazione della ragione sociale dell'impresa.

Il Politecnico di Milano si riserva di adottare opportuni provvedimenti in caso di variazioni del legale rappresentante, nonché di fusione, scissione ed incorporazione che dovessero verificarsi nel corso della contratto; il Politecnico di Milano si riserva, altresì, di rideterminare l'intero atto contratto in tutti i casi di trasformazione e/o modificazione della natura e ragione sociale del Fornitore.

La società solleva pienamente il Politecnico di Milano da qualsiasi responsabilità per danni ed infortuni che potessero derivare a sé, ai suoi dipendenti, ai bambini e al personale dei Nidi.

Il fornitore risponde direttamente e interamente di ogni danno che per fatto proprio, della sua famiglia o dei suoi dipendenti, o per fatto connesso all'esercizio del servizio di ristorazione, possa derivare al Politecnico di Milano.

### **Art. 14 - Cauzione definitiva.**

Il fornitore dovrà, prima della stipula dell'atto di Concessione, costituire la cauzione definitiva ai sensi dell'Art.113 del D.Lgs.163/2006 di importo pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo, in riferimento:

- alle obbligazioni contrattuali;
- al risarcimento degli eventuali danni e alle penali dipendenti dal mancato adempimento delle obbligazioni contrattuali;
- al rimborso di somme che, eventualmente, il Committente gli abbia corrisposto indebitamente.

La cauzione definitiva dovrà essere costituita nei modi previsti dalla L. 10 giugno 1982 n. 348, e cioè mediante fideiussione bancaria da aziende di credito di cui all'art. 5 del R.D.L. 12 marzo 1936 n. 375 e successive modificazioni e integrazioni, ovvero mediante polizza assicurativa rilasciata da impresa di assicurazioni debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni secondo la legislazione vigente.

Per la validità di tali forme di garanzia, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

L'istituto garante dovrà dichiarare:

- di aver preso conoscenza di tutti i documenti contrattuali, di ogni clausola dei medesimi e di ogni atto da essi citato;
- di rinunciare al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

- di rinunciare al termine semestrale di cui all'art. 1957 c.c.;
- che la garanzia avrà operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Politecnico di Milano;
- di procedere a pagamento dell'intera somma garantita o di parte della medesima, su esplicita richiesta del Politecnico di Milano, senza opporre alcuna eccezione e/o ritardo;
- di ritenere valida la garanzia in oggetto per tutta la durata del rapporto contrattuale.

#### **Art. 15 - Sicurezza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo al fornitore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (DLgs 81/2008).

Il servizio non avviene all'interno dei locali del Politecnico di Milano e la sua esecuzione non avviene in luoghi di cui l'Ente ha la disponibilità giuridica, per cui non si ravvisano rischi d'interferenza tali da rendere necessaria le predisposizione del Documento Unico Rischi da Interferenza (DUVRI) e non si stimano costi conseguenti.

#### **Art. 16- Rappresentanza dell'affidatario – il referente**

Per la regolare esecuzione l'Affidatario, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, deve nominare un Referente - con sede a Milano e sempre rintracciabile, attraverso rete di telefonia mobile 24 ore su 24, 7 giorni su 7 - incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio.

Dovrà essere nominato un sostituto, con gli stessi compiti, che possa intervenire in caso di indisponibilità del Referente o in supporto ad esso.

Il Politecnico di Milano si rivolgerà direttamente a tale Referente per ogni problema che dovesse sorgere durante l'espletamento del servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno trasmesse al Referente e si intenderanno come validamente effettuate ai sensi e per gli effetti di legge all'Affidatario.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal Referente, sarà considerato dal Politecnico di Milano dichiarato e sottoscritto in nome e per conto dell'Affidatario.

#### **Art. 17 - Penali**

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del Politecnico di Milano di pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori spese e danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvano in una non corretta gestione del servizio, il Politecnico di Milano si riserva di applicare penali nei casi e con le modalità di seguito descritte:

- ritardo nell'avvio del servizio: euro 500,00= per ogni giorno di ritardo e fino ad un massimo di giorni 10, decorsi i quali il Politecnico di Milano avrà la facoltà di risolvere automaticamente il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. e di aggiudicare la gara al secondo classificato;
- danni arrecati dal personale impiegato dalla Impresa aggiudicataria: il Politecnico di Milano applicherà una penale pari al 10% dell'ammontare del danno, oltre al relativo addebito delle spese sostenute per le riparazioni;
- inadempienze relative al servizio in concessione, il Politecnico di Milano potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a suo insindacabile giudizio come da seguente tabella:

<b>Inadempienza riscontrata</b>	<b>Penale minima</b>	<b>Penale massima</b>
Mancato rispetto dei requisiti di capitolato e di quanto proposto in offerta tecnica in merito ai menù e ai prodotti offerti agli utenti	€ 100,00	€ 1.000,00

Mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente	€ 100,00	€ 1.000,00
Mancata reperibilità del Responsabile del Servizio (per ogni giorno di non reperibilità)	€ 100,00	€ 1.000,00
Mancata consegna di uno o più pasti rispetto alla quantità richiesta giornalmente entro l'orario (9.30-9.40)	€ 50,00	
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	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione della cattiva qualità degli alimenti distribuiti	€ 100,00	€ 1.000,00
Rilevazione in merito al mancato rispetto di normative relative all'igiene dei prodotti alimentari o prescrizioni HACCP	€ 250,00	€ 2.500,00
Rilevazione in merito al mancato rispetto dei requisiti ambientali obbligatori previsti dal Capitolato o ulteriori offerti in sede di gara	€ 250,00	€ 2.500,00
Rilevazione in merito alla cattiva qualità del confezionamento dei cibi	€ 100,00	€ 1.000,00
Mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato in merito alla Filiera di rifornimento delle derrate alimentari e relative comunicazioni	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti (per ogni giorno di mancato rispetto)	€ 50,00	
Rilevazione di mancata pulizia e cattiva igiene dei mezzi di trasporto e delle attrezzature per il trasporto	€ 100,00	€ 1.000,00
Rilevazione di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	€ 100,00	€ 1.000,00
Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	€ 100,00	€ 1.000,00

- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente capitolato o di quanto proposto in offerta tecnica dall'aggiudicatario: Il Politecnico di Milano potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a suo insindacabile giudizio da un minimo di euro 50,00= ad un massimo di euro 1.000,00=.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al Fornitore, con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte di quest'ultimo.

**Le sanzioni pecuniarie di cui sopra verranno prelevate direttamente dalla cauzione qualora non stornate dalla successiva fatturazione, con conseguente obbligo di reintegro.**

### **Art. 18 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto**

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata all'Affidatario dal Responsabile dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata per PEC, in cui faranno fede esclusivamente la data e ora di trasmissione del Politecnico di Milano; entro 3 giorni dalla data della suddetta comunicazione l'Affidatario può presentare eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine il Politecnico di Milano, qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

In caso di ripetute inadempienze non sanate a seguito di diffida formale o anche a seguito di una singola inadempienza che tuttavia comporti una disfunzione particolarmente grave o l'interruzione del servizio, il Politecnico di Milano potrà risolvere unilateralmente il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., incamerando la cauzione prestata dall'Impresa, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi della fornitura con maggiori oneri per il Politecnico di Milano e/o terzi.

E' comunque causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C.:

- mancata comunicazione in merito alla cessione di ramo di azienda nei termini previsti per legge;
- violazione del divieto di cessione del contratto di cui all'art.42 del presente Capitolato;
- scioglimento o liquidazione della società concessionaria, cessazione dell'attività, fallimento o altre procedure concorsuali a cura della medesima;
- sopravvenuta carenza dei requisiti di partecipazione alla gara;
- frode nella esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni del Politecnico di Milano riguardanti i tempi di esecuzione del servizio e l'eliminazione di vizi ed irregolarità;
- stato di inosservanza dell'Affidatario riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- revoca, decadenza, annullamento delle eventuali licenze o autorizzazioni prescritte da norme di legge speciali e generali di cui al presente capitolato;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- sospensione del servizio senza giustificato motivo;
- ritardi nell'effettuazione delle prestazioni e adempimenti previsti dal presente capitolato superiore a 10 giorni rispetto al termine indicato in capitolato;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- reiterate situazioni di mancato rispetto delle modalità di esecuzione contrattuali o reiterate irregolarità o inadempimenti nell'esecuzione del servizio;
- applicazione di n.3 comunicazioni formali di grave inadempienza;
- cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del impresa;
- interruzione senza alcuna ragione del servizio per un periodo superiore a 2 giorni;
- tossinfezioni interessanti più di 3 utenti;
- mancanza sopravvenuta della copertura assicurativa obbligatoria o della cauzione definitiva;
- violazione o non rispondenza al vero, anche sopravvenuta, di tutte le dichiarazioni di cui all'Allegato 1 – Dichiarazione requisiti generali della Lettera di invito.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, il Politecnico di Milano potrà provvedere d'Ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'Affidatario, il regolare funzionamento del servizio.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il Politecnico dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

L'Affidatario può chiedere la risoluzione del contratto in caso di sopravvenuta impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo le disposizioni del Codice Civile (art. 1463 c.c.).

#### **Art. 19 - Recesso**

Il Politecnico di Milano può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili all'impresa:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile ed in particolare dell'art. 1671c.c.

L'Affidatario è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno 60 giorni naturali e consecutivi, qualora il Politecnico di Milano intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.

Il Politecnico di Milano è in ogni caso esonerato dalla corresponsione di qualsiasi indennizzo o risarcimento.

#### **Art. 20 - Clausola Hardship**

Nell'ipotesi in cui, dopo il perfezionamento della concessione, dovessero verificarsi eventi non previsti dalle Parti, tali da alterare l'equilibrio degli interessi del Fornitore e/o del Concedente e non connessi alla normale prassi concorrenziale del settore e comunque non attribuibili ad alcuna delle Parti, il Politecnico potrà richiedere la revisione delle disposizioni del presente accordo, con l'indicazione specifica dei motivi che giustificano la richiesta.

Il fornitore a tal fine, dovrà adoperarsi per la descritta revisione, al fine di trovare una soluzione che garantisca il ripristino dell'equilibrio compromesso dall'evento.

L'accordo sulla revisione dovrà essere formalizzato per iscritto, tramite la sottoscrizione di un allegato al presente contratto, entro il termine di 30 giorni dalla data della richiesta di revisione da parte del Politecnico.

Qualora il termine indicato decorra inutilmente, senza che le Parti riescano ad accordarsi circa la revisione del contratto, il presente accordo si intenderà risolto.

#### **Art. 21 - Divieto di cessione del contratto e subappalto**

E' fatto divieto assoluto di cedere a terzi l'appalto.

Qualsiasi cessione dell'appalto è nulla nei confronti del Concedente e comporta l'immediata revoca dell'appalto e la perdita della cauzione definitiva, fatto salvo ogni ulteriore risarcimento dei danni eventualmente arrecati al Politecnico di Milano.

E' fatto divieto di subappalto per la attività principale di produzione dei pasti, è ammesso subappalto per attività accessorie quali ad esempio l'attività di consegna dei pasti.

#### **Art. 22 - Spese inerenti al contratto**

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto, compresa la registrazione se del caso, saranno a carico del Fornitore.

#### **Art. 23 - Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

Il fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Il fornitore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Milano della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il fornitore si impegna inoltre a fornire, su richiesta della Stazione appaltante, documentazione idonea per consentire le verifiche di cui al comma 9 della legge 136/2010.

A pena di risoluzione del contratto, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura devono essere registrati su conto corrente dedicato e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o altri strumenti previsti dalla legge 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge.

#### **Art. 24 - Trattamento dei dati personali**

Il Fornitore assume la nomina di Responsabile del Trattamento dei Dati Personali così come specificato dall'art.29 D.LGS 30/06/2003 n. 196 in riferimento alle operazioni di trattamento dei dati personali, anche sensibili, strettamente pertinenti all'esecuzione delle attività commissionate ed in particolare:

- finalizzate alla fornitura dei pasti per i bambini frequentanti i Nidi del Politecnico di Milano e il personale educatore
- finalizzate in particolare alla fornitura di diete speciali in considerazioni di necessità mediche o di carattere etico / religiose

La presente nomina ha durata pari alla durata del contratto cessa i suoi effetti dal momento della cancellazione/dismissione di tutti i dati comunicati relativi all'Appalto, fatta salva la facoltà di revoca da parte del Responsabile del Politecnico di Milano, in relazione alle operazioni di trattamento necessarie per l'espletamento dei servizi commissionati e per il perseguimento delle suddette finalità.

Il Politecnico di Milano, pertanto, impone, sin d'ora, divieto di eseguire trattamenti diversi e per periodi eccedenti quelli necessari per il perseguimento delle finalità sopra evidenziate.

E' da intendersi che il Politecnico di Milano non sarà tenuto a contribuire né a rimborsare le eventuali spese che il Fornitore dovrà sostenere al fine di assolvere correttamente e nel rispetto del d. lgs 196/2003 - e sue modificazioni ed integrazioni - ai compiti affidatigli.

Sottoscrivendo il presente atto, il Fornitore:

- conferma di conoscere gli obblighi assunti in relazione alle disposizioni del d. lgs 196/2003 e di possedere i requisiti di esperienza, capacità ed affidabilità idonei a garantire il rispetto di quanto disposto dal predetto d. lgs 196/2003 e sue evoluzioni ed integrazioni;
- conferma di aver compreso integralmente le istruzioni qui impartite e si dichiara competente e disponibile alla piena esecuzione di quanto affidato;

- accetta la nomina di responsabile del trattamento dei dati personali oppure comunica al responsabile del trattamento dei dati, Dott. Cristian Borrello, Dirigente dell'Area Gestione Infrastrutture e Servizi, il nominativo del proprio responsabile del trattamento dei dati, nonché degli eventuali incaricati e si impegna ad attenersi rigorosamente a quanto ivi stabilito al riguardo dalla normativa vigente, nonché alle eventuali successive modifiche ed integrazioni decise dal Politecnico di Milano, anche in ottemperanza alle successive evoluzioni legislative in materia;

#### **Art. 25 - Riservatezza**

Il Fornitore si impegna a conservare il più rigoroso riserbo in ordine a tutta la documentazione fornita dal Politecnico di Milano.

Il Fornitore si impegna a conservare il più rigoroso riserbo in ordine ai dati relativi ai bambini frequentanti i Nidi del Politecnico di Milano e il personale educatore, con particolare attenzione alla fornitura di diete speciali in considerazioni di necessità mediche o di carattere etico / religiose.

Il Fornitore si impegna altresì a non divulgare e a non utilizzare per fini estranei all'adempimento dell'accordo stesso procedure, notizie, dati, atti, informazioni o quant'altro relativo al Politecnico di Milano e al suo know-how.

Il Fornitore si impegna altresì a restituire al Politecnico di Milano, entro 10 giorni dall'ultimazione delle attività commissionate tutti gli atti ed i documenti alla stessa forniti dalla committente ed a distruggere, ovvero rendere altrimenti inutilizzabili, ogni altro atto.

#### **Art. 26 - Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano**

Il Politecnico di Milano non potrà essere citato a scopi pubblicitari, promozionali e nella documentazione commerciale né potrà mai essere utilizzato il logo del Politecnico di Milano se non previa autorizzazione da parte del Politecnico stesso. Le richieste di autorizzazione possono essere inviate a [comunicazione@polimi.it](mailto:comunicazione@polimi.it).

#### **Art. 27 - Foro Competente**

Non è prevista clausola compromissoria. Per tutte le controversie per le quali non si sia arrivati ad accordo bonario, comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro di Milano.

#### **Art. 28 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici**

Ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 62/2013, il contraente si impegna a rispettare e a divulgare all'interno della propria organizzazione il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, di cui all'art. 54 del D.Lgs. 165/2001, durante l'espletamento delle attività previste dal presente contratto, nonché il Codice di comportamento dei dipendenti del Politecnico di Milano reperibile all'indirizzo <http://www.normativa.polimi.it>.

Fatti salvi gli eventuali altri effetti, l'inosservanza delle norme e/o la violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui all'art. 54 del D.Lgs. 165/2001 o al Codice di comportamento dei dipendenti del Politecnico di Milano comporta la risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art.1456 del c.c.