



POLITECNICO
MILANO 1863

Capitolato speciale d'oneri

Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano presso:

- Leonardo - P.zza Leonardo da Vinci, 32
- Golgi - via Golgi, 20
- Casa dello Studente - V.le Romagna, 62
- Giuriati - Via Pascal
- La Masa - Via La Masa, 34

CIG. 7117656B88

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

DEFINIZIONI	4
Art. 1 - Oggetto della concessione.....	4
Art. 1.1 - Bar/pizzeria, self-service e ristorante – P.zza Leonardo da Vinci, 32	5
Art. 1.2 - Self-service/pizzeria e bar – via Golgi, 20	6
Art. 1.3 - Self-service Casa dello Studente – Viale Romagna,62.....	7
Art. 1.4 - Bar Giuriati (centro sportivo) Via Pascal.....	8
Art. 1.5 - Self-service La Masa – Via La Masa, 34.....	8
Art. 1.6 – Fornitura di servizi di catering presso il Politecnico di Milano	9
Art. 1.7 – Estensione della concessione ad ulteriori locali di proprietà del Politecnico di Milano	11
Art. 2 - Durata della concessione ed ammontare del contratto.....	12
Art.2.1 – Durata della concessione	12
Art. 2.2 – Canone annuo	12
Art. 2.3 – Valore stimato della gara	12
Art. 2.4 – Dati storici di dimensionamento del servizio per struttura.....	13
Art. 3 - Locali e attrezzature.....	14
Art. 4 – Norme generali per l’allestimento e arredo in caso di ammodernamento degli attuali locali	16
Art. 5 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali.....	16
Art. 5 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali.....	18
Art. 6 - Periodi e orari minimi di apertura/chiusura dei locali	19
Art. 7 – Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature	21
Art. 7.1 – Manutenzione ordinaria.....	21
Art. 7.2 - Manutenzione straordinaria.....	21
Art. 8 – Spese per l’esercizio	21
Art. 9 – Criteri ambientali minimi (GPP Ristorazione)	23
Art. 9.1 - Produzione degli alimenti e delle bevande.....	23
Art. 9.2 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto.....	24
Art. 9.3 - Consumi energetici.....	24
Art. 9.4 - Pulizie dei locali.....	24
Art. 9.5 - Gestione dei rifiuti	24
Art. 9.6 - Informazione agli utenti.....	24
Art. 10 – Indicazioni particolari relativamente alla gestione ed erogazione del servizio.....	25
Art. 10.1 - Menù per celiaci e intolleranze da nickel o altra intolleranza alimentare	25
Art. 10.2 - Filiera di rifornimento delle derrate.....	25
Art. 10.3 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	25
Art. 10.4 - Igiene della produzione e conservazione delle derrate	26
Art. 10.5 - Tecnologie di manipolazione e cottura.....	26
Art. 10.6 - Condimenti	26
Art. 10.7 - Divieto di riciclo.....	26
Art. 10.8 - Indumenti da lavoro ed igiene del personale.....	27
Art. 10.9 - Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti.....	27
Art. 11 - Prezzi al pubblico	27
Art. 12 - Revisione prezzi	29
Art. 13 - Personale addetto al servizio.....	29
Art. 14 - Formazione del personale.....	32
Art. 15 - Oneri ed obblighi dell’affidatario relativi al personale	32

Art. 16 - Continuità nel servizio.....	33
Art. 17 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro	34
Art. 17.1 - Autocontrollo di qualità dei servizi erogati	34
Art. 17.2 - Diritto di controllo da parte della Concedente	34
Art. 17.3 - Metodologia dei controlli	35
Art. 17.4 - Contenuti dei controlli	35
Art. 17.5 - Valutazione della Qualità del servizio	36
Art. 18 – Reportistica.....	37
Art. 18.1 - Bilancio annuale e relazione tecnico-economica	37
Art. 19 - Pagamenti e fatturazione.....	38
Art. 20 - Pulizia dei locali.....	38
Art. 21 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione	38
Art. 22 - Gestione dei rifiuti.....	39
Art. 23 - Riconsegna degli spazi al termine del periodo di concessione.....	39
Art. 24 - Responsabilità dell'affidatario e Assicurazioni obbligatorie	39
Art. 25 - Proibizioni diverse	40
Art. 26 - Obblighi	40
Art. 27 - Sicurezza	41
Art. 28 - Rappresentanza dell'affidatario – il referente.....	42
Art. 29 - Direttore del servizio	42
Art. 30 - Responsabile dell'esatta esecuzione del contratto.....	42
Art. 31 - Cauzione definitiva.....	43
Art. 32 - Penali.....	43
Art. 33 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto	45
Art. 34 - Recesso	46
Art. 35 - Manutenzione del Contratto.....	46
Art. 36 - Divieto di cessione del contratto e subappalto	47
Art. 37 - Spese inerenti al contratto.....	47
Art. 38 - Trattamento dati.....	47
Art. 39 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici	47
Art. 40 – Normativa anticorruzione.....	47
Art. 41 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	48
Art. 41 - Riservatezza.....	49
Art. 42 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano	49
Art. 43 - Foro Competente	49
Art. 44 – Norme applicabili	49

DEFINIZIONI

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

- **“Stazione appaltante”, “Concedente”, “Amministrazione”**: l'Ente che indice la gara ovvero il Politecnico di Milano.
- **“Concessionario”, “Affidatario”, “Ditta”, o “Impresa”**: l'operatore economico concessionaria del servizio.
- **“AGIS”**: l'Area Gestione Infrastrutture e Servizi del Politecnico di Milano.
- **Campus Leonardo**: insieme di edifici del Politecnico di Milano siti nei pressi di Piazza Leonardo da Vinci 32 a Milano, comprese le strutture di via Pascoli, via Golgi e via Pascal
- **Campus Bovisa La Masa - Lambruschini**: insieme di edifici del Politecnico di Milano siti nei pressi di via La Masa e via Lambruschini a Milano
- **Campus Bovisa Candiani**: insieme di edifici del Politecnico di Milano siti nei pressi di via Candiani e via Durando a Milano
- **Layout dei locali**: si intende la progettazione/arredamento dei locali con la definizione dei posti a sedere, della disposizione delle diverse aree funzionali (zona caffetteria, zona panini, zona caldi, ecc...) e delle attrezzature.
- **“Periodi di attività didattica dell'Ateneo”**: periodi definiti annualmente sulla base del calendario accademico di maggiore presenza di studenti e docenti. Indicativamente si possono considerare 43 settimane all'anno nei periodi da settembre a gennaio e da marzo a giugno, da verificare ogni anno sulla base del calendario accademico.
- **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 qualificare come verdi le procedure d'acquisto.
- **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.

Art. 1 - Oggetto della concessione

Il Politecnico di Milano intende affidare in concessione di servizi, ai sensi dell'Art. 3 lettera vv del D.Lgs 50/2016, l'esercizio dei servizi di ristorazione (Bar, self service, pizzeria, ristorante) presso le sedi del Politecnico di Milano, Campus Leonardo e Campus Bovisa, da destinarsi prevalentemente agli studenti e al personale afferente.

Si informa che presso le strutture del Politecnico, anche in zone limitrofe ai locali oggetto del presente bando, esistono altri servizi di ristorazione e servizi di distribuzione automatica di bevande calde e fredde, snack, panini, tramezzini, insalate, gelati ed altri prodotti.

Il presente bando è relativo esclusivamente ai locali sotto indicati e nulla potrà essere eccepito riguardo altri servizi di ristorazione o di distribuzione automatica, già esistenti o di futura attivazione, all'interno degli spazi dell'Ateneo anche in aree limitrofe.

Il servizio ha per oggetto la gestione delle seguenti strutture:

CAMPUS LEONARDO

- Leonardo – P.zza Leonardo da Vinci, 32
- Golgi – via Golgi, 20
- Casa dello Studente – Viale Romagna, 62
- Giuriati (centro sportivo) – Via Pascal

CAMPUS BOVISA LA MASA

- La MASA – Via La Masa, 34

A titolo puramente indicativo vengono elencati di seguito i potenziali utenti che gravitano nel Campus Leonardo e Campus Bovisa:

Campus Leonardo

- circa 19.400 studenti
- circa 2.000 tra docenti e personale tecnico amministrativo
- circa 2.080 tra assegnisti, dottorandi e collaboratori

Campus Bovisa*

- circa 16.050 studenti
- circa 600 tra docenti e personale tecnico amministrativo
- circa 750 tra assegnisti, dottorandi e collaboratori

*i dati indicati comprendono anche la sede di Via Candiani/Durando

I periodi di maggiore e minore affluenza, indicativamente, sono:

- seconda metà di settembre-gennaio / marzo-giugno: maggior affluenza
- febbraio/luglio-agosto e prima metà di settembre: affluenza ridotta

I dati sopra indicati non rappresentano in alcun modo un dato vincolante ai fini dell'effettivo bacino di utenza e possono variare rispetto al calendario accademico in vigore, al numero di studenti frequentanti, ecc....

Si specifica che i posti a sedere indicati per singola struttura oggetto di concessione potranno essere utilizzati come spazio studio dagli studenti fino alle ore 11.30 e dalle 14.30 (salvo diversa indicazione puntuale per singola struttura): il gestore non potrà impedire o scoraggiare in alcun modo la presenza degli studenti in questi orari.

Il concessionario si impegna a garantire l'apertura del locale in orari serali o in giorni festivi, su richiesta del Politecnico di Milano, in occasione di eventi particolari.

Art. 1.1 - Bar/pizzeria, self-service e ristorante – P.zza Leonardo da Vinci, 32

I locali oggetto della concessione situati in via piazza Leonardo da Vinci 32, ed.2, sono divisi in tre aree funzionali distinte:

Capitolato speciale d'oneri - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano.

- **Area bar / pizzeria / panini /insalate:** unico ambiente di ampie dimensioni suddiviso in area bar caffetteria, area panini, pizzeria con forni a vista ed erogazione di insalate.
- **Area self-service:** linea di distribuzione pasti caldi self service con tavoli adiacenti
- **Area ristorante** con servizio al tavolo

Il menù dell'area ristorante sarà definito giornalmente dal Concessionario il quale definirà anche il costo dei singoli piatti offerti.
I prezzi, solo per il locale ristorante, non seguiranno il listino prezzi di vendita al pubblico indicati all'art 11 ed oggetto di rilancio economico della presente gara.

Presso i locali è presente una cucina adeguatamente dimensionata, come riportato nell'Allegato G.

	MQ
Complessivamente i Mq di superficie sono	1.215
Di cui al pubblico	
Area bar / pizzeria / panini	357
Area self-service	325
Area ristorante	53

La struttura è dotata dei seguenti posti a sedere a fronte delle linee di distribuzione:

- Area bar / pizzeria / insalate: 114
- Area self-service: 146
- Area ristorante: 40

I locali saranno consegnati privi di arredi/attrezzature. Il Concessionario dovrà allestire i locali presentando un progetto ad AGIS il quale lo verificherà e approverà concordando con il concessionario i tempi per la messa in servizio dei locali.

Gli allegati G e G1 rappresentano unicamente un esempio di come attualmente è definito il layout dei locali e le attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio di ristorazione.

Tutti gli investimenti effettuati per l'allestimento dei locali saranno a cura del Concessionario il quale a conclusione del contratto ne rimarrà proprietario e provvederà alla loro rimozione come meglio specificato all'art. 3.

Art. 1.2 - Self-service/pizzeria e bar – via Golgi, 20

I locali oggetto della concessione situati in via Golgi 20 sono divisi in due aree funzionali con tavoli adiacenti così distinte:

- **Area bar /self service:** bar caffetteria, area panini, linea di distribuzione pasti caldi self service
- **Area Fast food /pizzeria:** preparazione di pizza, panzerotti e altri prodotti da forno in loco con forno elettrico, patatine fritte, insalate

Presso i locali è presente una cucina ampiamente dimensionata ed attrezzata, come riportato nell'Allegato H.

	MQ
--	----

Complessivamente i Mq di superficie sono	986
Di cui al pubblico	
Area bar / self-service	171
Area fast food/pizzeria	190

La struttura è dotata dei seguenti posti a sedere a fronte delle linee di distribuzione:

- Area bar / self-service: 126
- Area fast food /pizzeria: 84
- Atrio: 48

I tavoli dell'area atrio possono essere utilizzati per il pranzo, ma possono anche essere utilizzati come spazio studio dagli studenti durante tutto il giorno, compresi gli orari di pranzo.

Arredo dell'area esterna

Nel cortile antistante all'entrata del bar dovrà essere predisposta dall'aggiudicatario un'area attrezzata con tavolini, sedie e coperture (es. ombrelloni).

Tale area sarà utilizzata come posti a sedere esterni a servizio del bar durante l'orario del pranzo, durante il resto della giornata rimarrà a disposizione degli studenti anche come spazio studio.

Gli arredi esterni dovranno essere predisposti **entro 30 giorni dall'avvio del servizio.**

Prima dell'installazione dovrà essere presentato ad AGIS un progetto dettagliato degli arredi previsti per approvazione.

Il costo di tali arredi è interamente a carico dell'affidatario, che ne manterrà la proprietà e dovrà rimuoverli al termine del periodo contrattuale.

È consentito, previa approvazione di AGIS, l'utilizzo di arredi sponsorizzati.

Art. 1.3 - Self-service Casa dello Studente – Viale Romagna,62

I locali oggetto della concessione situati in viale Romagna,62 sono composti da un unico ambiente, con tavoli adiacenti, in cui sono presenti:

- **Area bar /self service:** bar caffetteria, area panini, linea di distribuzione pasti caldi self service ed insalate

Presso i locali è presente una cucina attrezzata, come riportato nell'Allegato I.

	MQ
Complessivamente i Mq di superficie sono	416
Di cui al pubblico	
Area bar / self-service	155

La struttura è dotata dei seguenti posti a sedere a fronte delle linee di distribuzione e caffetteria ed ulteriori posti al piano seminterrato:

- Area bar / self-service: 8
- Sala al piano -1: 192

Il self-service Casa dello Studente è anche una struttura di servizio alla residenza universitaria, presente nello stesso stabile, che ospita numerosi studenti di provenienza internazionale.

È richiesto quindi che presso la linea self service, il menù possa prevedere, su richiesta specifica del Politecnico, ogni giorno almeno un piatto tipico internazionale.

Art. 1.4 - Bar Giuriati (centro sportivo) Via Pascal

Il locale oggetto della concessione, situato in Via Pascal, è composto da un unico ambiente in cui è presente:

- **Area bar:** bar caffetteria, area panini, insalate, pasti piatti caldi con tavolini adiacenti

Presso il locale oggetto di concessione potranno essere erogati servizi aggiuntivi rispetto a quelli minimi sopra indicati come da offerta tecnica presentata in sede di gara.

	MQ
Complessivamente i Mq di superficie sono	186
Di cui al pubblico	
Area bar /panini	147

La struttura è dotata dei seguenti posti a sedere:

- Area bar: 20
- Gazebo esterno: 100

Il Bar Giuriati, oltre alle adiacenti strutture del Politecnico di Milano, è al servizio del centro sportivo Giuriati, presso il quale vengono quotidianamente organizzate attività sportive, anche nei giorni di sabato e domenica.

È facoltà degli offerenti proporre in offerta tecnica orari più ampi o ulteriori giorni di apertura, anche in considerazione del calendario degli eventi sportivi organizzati presso il centro sportivo.

Art. 1.5 - Self-service La Masa – Via La Masa, 34

I locali oggetto della concessione situati in Via La Masa, 34 sono composti da un unico ambiente con sedute adiacenti e da un soppalco attrezzato con sedute. L'ambiente presenta:

- **Area bar / self-service / pizzeria:** ambiente di ampie dimensioni suddiviso in area bar caffetteria, area panini, pizzeria, insalate
- **Area ristorante** con servizio al tavolo, di nuova attivazione

Il menù dell'area ristorante sarà definito giornalmente dal Concessionario il quale definirà anche il costo dei singoli piatti offerti.

I prezzi, solo per il locale ristorante, non seguiranno il listino prezzi di vendita al pubblico indicati all'art 11 ed oggetto di rilancio economico della presente gara.

Presso i locali è presente una cucina attrezzata, come riportato nell'Allegato M.

	MQ
Complessivamente i Mq di superficie sono	645
Di cui al pubblico	
Area bar / self-service / pizzeria	377

La struttura è dotata dei seguenti posti a sedere a fronte delle linee di distribuzione:

- In sala piano rialzato: 156
- In sala piano ammezzato: 68
- In saletta: 38

Presso la saletta attigua il concessionario dovrà organizzare un servizio ristorante (con menù del giorno diversificati rispetto all'offerta presente nell'area self service) con servizio al tavolo, di nuova attivazione, principalmente destinato a docenti e personale dell'Ateneo.

AVVERTENZA: tutte le attrezzature/arredi indicate/i negli allegati verranno verificate/i in contraddittorio in sede di sottoscrizione del contratto e/o consegna dei locali.

Arredo dell'area esterna

Nel cortile antistante all'entrata del bar dovrà essere predisposta dall'aggiudicatario un'area attrezzata con tavolini, sedie e coperture (es. ombrelloni). Tale area sarà utilizzata come posti a sedere esterni a servizio del bar durante l'orario del pranzo, durante il resto della giornata rimarrà a disposizione degli studenti anche come spazio studio.

Gli arredi esterni dovranno essere predisposti entro 30 giorni dall'avvio del servizio.

Prima dell'installazione dovrà essere presentato ad AGIS un progetto dettagliato degli arredi previsti per approvazione.

Il costo di tali arredi è interamente a carico dell'affidatario, che ne manterrà la proprietà e dovrà rimuoverli al termine del periodo contrattuale. È consentito, previa approvazione di AGIS, l'utilizzo di arredi sponsorizzati.

Tabella riassuntiva degli spazi in concessione e dei servizi che verranno erogati

Campus	Ubicazione	Servizio Bar	Pizzeria	Insalate	Panini	Self service	Ristorante	Spazio di pertinenza esterno
Campus Leonardo	P.zza Leonardo da Vinci, 32 - Ed. 2							
Campus Leonardo	Via Golgi 20 -Ed. 26							
Campus Leonardo	Viale Romagna, 62 - Casa dello studente							
Campus Leonardo	Via Pascal							
Sede di Milano Bovisa	Via La Masa, 34 - Ed. B24							

Il dettaglio dei servizi minimi richiesti sono indicati negli articoli 5 e 6 "Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali e periodi di apertura/chiusura".

Il Concessionario ha facoltà di erogare servizi aggiuntivi compatibili con le normative vigenti e con la disponibilità di mq a disposizione.

Art. 1.6 – Fornitura di servizi di catering presso il Politecnico di Milano

Il Politecnico di Milano si riserva la facoltà di richiedere ai Concessionario, oggetto della presente procedura, servizi di catering a supporto di eventi, meeting, convegni o altre attività organizzate presso l'Ateneo.

I menù minimi da garantire e i prezzi massimi applicabili per servizi di catering richiesti dal Politecnico di Milano sono riportati nella seguente tabella:

Tipologia	Menù	Prezzo
COFFEE BREAK Opzione 1	Caffè, the caldo, succhi di frutta in brocca, biscotteria di credenza	Fino a 20 persone 6,00 €/cad Fino a 30 persone 5,50 €/cad Oltre 5,00 €/cad
Opzione 2	Caffè in cialda, the caldo, succhi di frutta in brocca, biscotteria di credenza, mini brioches assortite	Fino a 20 persone 6,50 €/cad Fino a 30 persone 6,00 €/cad Oltre 5,50 €/cad
LUNCH Opzione 1	Mini panini ripieni, tranci di focaccia farcita, mini piadina ripiena, pizzette, macedonia, torta o pasticceria secca, acqua, bibita gassata, caffè	Fino a 20 persone 7,50 €/cad Fino a 30 persone 7,00 €/cad Oltre 6,5€/cad
Opzione 2	Bis di primi piatti (caldi o freddi a seconda della stagione), stuzzicheria varia (focaccia bianca, pizzetta, mini panzerotti al forno etc.), mini tramezzini, macedonia di frutta fresca, torta o pasticceria fresca, acqua, bibita, caffè	Fino a 20 persone 10,00 €/cad Fino a 30 persone 9,50 €/cad Oltre 9,00 €/cad
APERITIVI Opzione 1	Aperitivo alcolico, analcolico, vino bianco (fermo o mosso), acqua, bibita gassata, succhi di frutta in brocca, misto salato da bar, focaccia bianca e pizza margherita a cubetti	Fino a 20 persone 6,00 €/cad Fino a 30 persone 5,50 €/cad Oltre 5,00 €/cad
Opzione 2	Spritz, Aperitivo analcolico, vino bianco (fermo o mosso), acqua, bibita gassata, succhi di frutta in brocca, misto salato da bar, focaccia farcita a cubetti, trancetti di pizza margherita, panzerottini mozzarella e pomodoro, trancetti di piadina ripiena	Fino a 20 persone 9,00 €/cad Fino a 30 persone 8,50 €/cad Oltre 8,00 €/cad
LIGHT DINNER Opzione 1	Primo piatto (caldo o freddo), affettati misti in taglieri con focaccia bianca, formaggi in mini porzioni, torta salata, acqua, vino (bianco o rosso) bibita e caffè	Fino a 20 persone 7,50€/cad Fino a 30 persone 6,50 €/cad Oltre 6,00 €/cad
Opzione 2	Primo piatto (caldo o freddo), secondo piatto (freddo), affettati misti in taglieri con focaccia bianca, formaggi in mini porzioni, torta salata, acqua, vino (bianco o rosso) bibita e caffè	Fino a 20 persone 10,50 €/cad Fino a 30 persone 10,00 € Oltre 9,50 €/cad

I prezzi non sono comprensivi di personale dedicato.

In caso di richiesta del servizio cameriere, sarà riconosciuto il costo di € 20,00 all'ora. In ogni caso per tali servizi non può essere impiegato personale distogliendolo dai servizi di ristorazione in concessione.

I prezzi sono comprensivi di tavoli con fornitura e movimentazione a carico del fornitore, presentazione con materiale di consumo usa e getta, tovaglie in stoffa cartacea, caffè in cialde servito in tazzina di ceramica.

Deve essere garantita l'immediata rimozione dei materiali e dei rifiuti al termine dell'orario di previsto per il catering e deve essere effettuata pulizia dei locali rimuovendo qualsiasi rifiuto o sporcizia derivante dall'attività di catering.

Devono essere garantiti, previo avviso, menù specifici per ospiti vegetariani/celiaci/ o aventi particolari intolleranze alimentari.

L'importo massimo annuo, non garantito e in nessun modo vincolante per l'Ateneo, per servizi di catering è pari a:

LOTTO	IMPORTO MASSIMO CATERING
Campus Leonardo	
Leonardo/ Giuriati/ Golgi /Casa dello Studente	€ 100.000,00 + iva
Campus Bovisa	
La Masa	€ 60.000,00 + iva

Tale importi rappresentano un'opzione di spesa che il Politecnico di Milano si riserva di poter impiegare nell'ambito della concessione.

Tuttavia tale cifra **non costituisce una stima di spesa garantita e riservata in via esclusiva al concessionario.**

L'Ateneo potrà in qualsiasi caso avvalersi di fornitori esterni secondo quanto indicato dal D.Lgs 50/2016.

Tali importi potranno essere variati in più o in meno nel corso del periodo di svolgimento del servizio in considerazione di mutate necessità dell'Amministrazione.

Utilizzo spazi per catering gestiti da terzi

Il Politecnico di Milano si riserva la facoltà di utilizzare gli spazi adibiti alla consumazione ed i tavoli, al di fuori degli orari dalle 11,00 alle 15,00, per eventi e servizi di catering gestiti anche da ditte terze.

Art. 1.7 – Estensione della concessione ad ulteriori locali di proprietà del Politecnico di Milano

Il Politecnico di Milano si riserva la facoltà, in applicazione dell'art.106 c.1.a D.Lgs.50/2016, di modificare il contratto affidando all'aggiudicatario eventuali ulteriori spazi di ristorazione presso i Campus di Milano, di nuova realizzazione oppure oggetto di contratti attualmente in essere, che potranno concludersi nei prossimi anni.

Tali spazi potranno essere affidati in concessione alle medesime condizioni e con un canone definito in € 150,00 annui per mq di superficie complessiva, oltre al rimborso delle utenze come definito all'art. 8.

Gli ulteriori spazi dati dalla scrivente Amministrazione in concessione al Concessionario avranno le medesime condizioni indicate nel presente capitolato e derivanti dalle offerte tecnica ed economica presentate in sede di gara.

Art. 2 - Durata della concessione ed ammontare del contratto

Art.2.1 – Durata della concessione

La Concessione ha durata di 6 anni, a decorrere dalla consegna dei locali ad eccezione del locale Casa dello Studente di Viale Romagna la cui durata sarà di 3 anni, in considerazione di possibili diversi utilizzi futuri di tale spazio nell'ambito della residenza universitaria.

Il Concedente si riserva la facoltà di prorogare a propria discrezione il contratto, nei limiti previsti dalla normativa vigente e alle stesse condizioni indicate in offerta, per un periodo di anni 3. Per il locale Casa dello Studente la scrivente Amministrazione si riserva la possibilità di prorogare per ulteriori 3 anni + 3 anni.

Il periodo contrattuale complessivo, comprese tutte le eventuali proroghe, non potrà essere superiore ad anni 9.

Di seguito una tabella riassuntiva

Locale	Durata concessione (anni)	Eventuale Proroga (anni)	
Leonardo - P.zza Leonardo da Vinci, 32 Golgi - via Golgi, 20 Giuriati - Via Pascal La Masa - Via La Masa, 34	6	+3	
Casa dello Studente - V.le Romagna, 62	3	+3	+3

Il Concedente comunicherà al Concessionario, almeno 90 giorni prima della scadenza, la propria volontà di prorogare il contratto.

Art. 2.2 – Canone annuo

Il canone annuo fisso ed invariabile, complessivo di tutti le Strutture oggetto di concessione, ammonta a € 407.000,00 oltre IVA, oltre al rimborso spese per utenze come definito all'art.8.

Il canone non è oggetto di rilancio in sede di offerta economica.

In caso di non rinnovo del locale Casa dello Studente al termine del primo triennio, il canone sarà ridotto con le modalità descritte all'art.1.7.

Art. 2.3 – Valore stimato della gara

Il valore della gara, calcolato sulla base dei potenziali ricavi del servizio, presunti e non garantiti, per l'intera durata del contratto comprensivo di eventuali proroghe, è pari a € 27.400.000,00 oltre IVA ovvero a € 3.044.444,44/anno oltre IVA.

Tale stima è stata effettuata sulla base degli ultimi anni di esercizio, per tutti i locali oggetto di concessione.

Il valore indicato rappresenta una stima e non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dal Politecnico di Milano, in applicazione dell'art.165 D.Lgs.50/2016 c. 1, essendo il rischio operativo interamente trasferito al concessionario.

Qualsiasi costo o investimento sostenuto dal concessionario per l'esecuzione dell'appalto dovrà essere considerato ammortizzato nella durata di 6 anni; nulla sarà dovuto al Concessionario in caso di attivazione o meno della proroga prevista.

Art. 2.4 – Dati storici di dimensionamento del servizio per struttura

La seguente tabella riporta i corrispettivi di cassa, inclusa iva, realizzati dai locali oggetto del servizio durante l'anno accademico 2014/2016

Mese/anno	Leonardo*	Golgi	Giuriati	Casa dello Studente	La Masa	TOTALE
Gennaio/2014	€ 142.705	€ 78.278	€ 8.971	€ 24.199	€ 52.225	€ 306.378
Febbraio/2014	€ 119.196	€ 48.257	€ 9.154	€ 23.342	€ 30.415	€ 230.364
Marzo/2014	€ 139.023	€ 78.872	€ 19.483	€ 24.987	€ 44.991	€ 307.356
Aprile/2014	€ 125.399	€ 71.604	€ 20.131	€ 20.762	€ 43.667	€ 281.563
Maggio/2014	€ 142.440	€ 77.753	€ 25.258	€ 24.921	€ 47.542	€ 317.914
Giugno/2014	€ 137.987	€ 70.845	€ 19.002	€ 27.298	€ 50.136	€ 305.268
Luglio/2014	€ 105.504	€ 39.978	€ 12.503	€ 21.494	€ 26.261	€ 205.740
Agosto/2014	€ 10.726	€ 4.105	€ 1.504	€ 0	€ 1.905	€ 18.240
Settembre/2014	€ 91.857	€ 46.480	€ 15.260	€ 15.462	€ 21.836	€ 190.895
Ottobre/2014	€ 166.485	€ 103.791	€ 21.584	€ 24.228	€ 60.247	€ 376.335
Novembre/2014	€ 154.155	€ 88.122	€ 15.507	€ 2.337	€ 47.353	€ 307.474
Dicembre/2014	€ 113.531	€ 60.806	€ 11.161	€ 15.825	€ 35.783	€ 237.106
Gennaio/2015	€ 129.350	€ 72.798	€ 12.622	€ 20.377	€ 42.671	€ 277.818
Febbraio/2015	€ 108.414	€ 47.307	€ 10.583	€ 21.324	€ 25.578	€ 213.206
Marzo/2015	€ 151.657	€ 88.522	€ 19.654	€ 24.535	€ 42.239	€ 326.607
Aprile/2015	€ 127.097	€ 73.342	€ 22.222	€ 17.165	€ 38.239	€ 278.065
Maggio/2015	€ 131.161	€ 74.275	€ 24.068	€ 20.755	€ 37.499	€ 287.758
Giugno/2015	€ 127.091	€ 63.349	€ 18.207	€ 21.419	€ 37.741	€ 267.807
Luglio/2015	€ 104.900	€ 30.934	€ 13.848	€ 16.974	€ 22.588	€ 189.244
Agosto/2015	€ 10.402	€ 2.939	€ 250	€ 0	€ 0	€ 13.591
Settembre/2015	€ 92.773	€ 41.652	€ 13.599	€ 17.419	€ 20.275	€ 185.718
Ottobre/2015	€ 158.042	€ 98.355	€ 18.937	€ 25.443	€ 53.466	€ 354.243
Novembre/2015	€ 157.617	€ 90.000	€ 16.056	€ 26.219	€ 49.252	€ 339.144
Dicembre/2015	€ 111.098	€ 53.389	€ 0	€ 14.565	€ 28.460	€ 207.512
Gennaio/2016	€ 125.774	€ 65.378	€ 10.486	€ 20.546	€ 38.705	€ 260.889
Febbraio/2016	€ 105.397	€ 43.965	€ 9.601	€ 22.730	€ 24.335	€ 206.028
Marzo/2016	€ 137.112	€ 69.342	€ 14.696	€ 21.268	€ 40.212	€ 282.630
Aprile/2016	€ 149.333	€ 85.310	€ 19.408	€ 23.086	€ 49.449	€ 326.586
Maggio/2016	€ 147.108	€ 73.296	€ 20.229	€ 26.152	€ 44.516	€ 311.301
Giugno/2016	€ 125.492	€ 61.528	€ 14.172	€ 22.108	€ 36.687	€ 259.987
Luglio/2016	€ 92.784	€ 29.897	€ 10.661	€ 14.885	€ 20.469	€ 168.696
Agosto/2016	€ 9.649	€ 0	€ 1.365	€ 0	€ 0	€ 11.014
Settembre/2016	€ 80.421	€ 34.785	€ 12.709	€ 13.061	€ 24.456	€ 165.432
Ottobre/2016	€ 153.869	€ 86.299	€ 14.294	€ 22.846	€ 53.762	€ 331.070
Novembre/2016	€ 157.657	€ 89.428	€ 12.598	€ 26.528	€ 47.278	€ 333.489
Dicembre/2016	€ 94.702	€ 54.452	€ 7.212	€ 14.402	€ 32.769	€ 203.537

***Il fatturato derivante dalla vendita dei tabacchi per il solo locale Leonardo**

Capitolato speciale d'oneri - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano.

Anno 2014 -> € 208.505
Anno 2015 -> € 199.496,00
Anno 2016 -> € 177.605,00

Art. 3 - Locali e attrezzature

Il Politecnico di Milano consegnerà i locali comprensivi di arredi ed attrezzature, ove presenti e/o locali vuoti ove non siano attualmente presenti attrezzature di proprietà della scrivente Amministrazione.

Le planimetrie dei locali oggetto di concessione e l'elenco delle attrezzature attualmente presenti per singolo locale sono indicati nella seguente tabella:

Locali di P.zza Leonardo da Vinci, 32	Allegato G + ALLEGATO G1
Locali di via Golgi, 20	Allegato H
Locali di V.le Romagna, 62 (Casa dello Studente)	Allegato I
Locali di Via Pascal (Giuriati)	Allegato L
Locali di Via La Masa, 34	Allegato M

All'atto della consegna dei locali verrà redatto un verbale a cura del Politecnico di Milano e sottoscritto dal Concessionario in cui verranno verificate le effettive attrezzature date in concessione e il relativo stato di conservazione.

Il Concessionario dovrà curare la manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse e mobili.

Durante la durata della concessione, ogni necessaria sostituzione di arredi ed attrezzature, sarà a totale carico del concessionario.

Qualora le attrezzature mobili fornite dal Politecnico di Milano non risultino idonee ad un corretto svolgimento del servizio, il Concessionario, durante tutto il periodo di durata dell'appalto, dovrà integrare tali attrezzature a proprio carico.

Il Concessionario dovrà riconsegnare al Politecnico di Milano il bene/ i beni oggetto di sostituzione, in caso contrario dovrà rimborsarne il valore al Politecnico di Milano.

Il Concessionario resterà proprietario dei beni sostituiti a proprie spese, anche al termine della concessione, e dovrà rimuoverli.

Eventuali danneggiamenti per uso improprio rimarranno a carico del Concessionario fino al costo di sostituzione ove non sia possibile o conveniente la riparazione.

Si intendono escluse le attrezzature mobili quali ad esempio utensili di cucina, stoviglie, pentole, posateria, servizi di piatti, vassoi per self-service, la cui fornitura è a carico del concessionario.

È altresì facoltà dell'aggiudicatario prevedere, con spese a proprio carico, l'ammodernamento parziale o totale dei locali e/o la ri-progettazione del layout attraverso l'acquisto di nuovi arredi e/o attrezzature necessarie all'erogazione del servizio.

Non sarà possibile apportare alcuna modifica “strutturale” ai locali; eventuali ipotesi di intervento dovranno essere presentate preventivamente ad AGIS che ne valuterà, congiuntamente agli uffici sopra indicati per lotto di appartenenza, la fattibilità.

Le superfici indicate nel presente capitolato e suoi allegati andranno verificate dal concessionario direttamente in loco per essere considerate valide a livello esecutivo (nel caso si proceda ad una riprogettazione del layout dei locali).

L'eventuale sopralluogo sarà possibile previa comunicazione mail con:

CAMPUS LEONARDO

Arch. Gennaro Leanza
mail: gennaro.leanza@polimi.it

CAMPUS BOVISA

Sig. Giacomo Rossello
Mail: giacomo.rossello@polimi.it

Al termine della durata della concessione, o in caso di recesso anticipato dal contratto da parte del Concessionario, gli arredi e le attrezzature acquistate dal Concessionario durante il periodo di durata della concessione rimarranno di proprietà del Concessionario il quale dovrà effettuare la completa rimozione.

Non potrà essere vantato da parte del Concessionario alcun valore residuo dell'investimento non ammortizzato, né alcun valore per avviamento o rimborso spese, al termine della concessione per naturale scadenza o in caso di recesso anticipato dal contratto da parte del concessionario.

Scaduto il termine della concessione, il Politecnico di Milano effettuerà la rimozione dei suddetti arredi e/o attrezzature imputando le spese sostenute, unitamente a quelle di magazzinaggio, direttamente al Concessionario.

Gli spazi affidati dal Concedente al Concessionario devono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione rilasciata per iscritto dal Politecnico di Milano. Il concessionario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

L'Affidatario si impegna a effettuare i servizi sopra indicati con propria organizzazione di mezzi e personale e con gestione a proprio rischio secondo i termini e le condizioni previste dal presente Capitolato Speciale d'Oneri.

Qualora le attrezzature mobili e personale fornito non risultino idonee/idonei ad un corretto svolgimento del servizio, il Politecnico potrà richiedere, durante tutto il periodo di durata dell'appalto, di integrare attrezzature e personale senza oneri a carico del Politecnico di Milano.

Art. 4 – Norme generali per l’allestimento e arredo in caso di ammodernamento degli attuali locali

La Concessionaria potrà, in ogni momento durante la durata del contratto, proporre eventuali modifiche o integrazioni alle attrezzature, agli arredi ed al layout dei locali, che intenda realizzare senza oneri per il Politecnico di Milano.

Il concessionario nella progettazione/ammodernamento dei locali dovrà tenere conto di tutte le normative vigenti in materia di edilizia, di sicurezza ed igienico-sanitarie.

In particolare sarà onere e responsabilità del concessionario, nell’ambito degli spazi concessi per lo svolgimento del servizio, progettare il layout in modo da garantire il rispetto di tutte le norme vigenti nonché le esigenze operative del servizio, ad esempio prevedendo spazi per magazzino, spogliatoio, servizi igienici riservati ai dipendenti, ecc...

Le eventuali modifiche dovranno essere ammortizzate dalla Concessionaria entro il periodo contrattuale residuo al momento dell’investimento, senza considerare eventuali proroghe, ed in ogni caso nulla sarà dovuto neppure alla fine del periodo contrattuale.

Prima dell’installazione dovrà essere presentato ad AGIS il progetto definitivo degli arredi e delle attrezzature per approvazione, che sarà valutato sulla base della normativa vigente e del decoro dei locali.

Fatto salvo quanto previsto nelle altre parti del presente Capitolato, la scelta dei colori, delle decorazioni e simili è da intendersi sempre concordata con il concedente. A tal fine il Concessionario dovrà presentare, prima dell’installazione e/o posa, un campione dei materiali individuati, per verificarne la rispondenza estetico-funzionale, nonché architettonica, all’edificio.

Tutti i materiali e apparecchiature installate dovranno essere corredati dalle certificazioni e/o omologazioni previste dalle normative vigenti o da specifiche norme di settore (UNI, CEI, DIN ecc..) pertanto sarà cura del Concessionario predisporre un fascicolo con la raccolta di tutte le schede tecniche dei materiali installati e le relative certificazioni; il fascicolo andrà conservato in loco e aggiornato.

Art. 5 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali

Il Menù stagionale dovrà essere comunicato entro il 15 settembre, per il menù invernale, e entro il 15 marzo per il menù estivo, per accettazione o modifica da parte del Politecnico di Milano.

Non potrà prevedere ricette ripetute, complete o parziali, in due giorni di seguito, se cucinate in loco o trasportate.

La conferma sarà data dal Politecnico di Milano entro una settimana dal ricevimento, in caso di mancanza di comunicazioni entro tale termine il menù si intende accettato. Il Menù settimanale va esposto a inizio settimana in luoghi visibili agli utenti.

Le grammature minime sono specificate nell’Allegato N.

La preparazione di carne fresca preparata alla griglia a vista su richiesta del cliente deve essere disponibile in orario di pranzo in tutti i locali.

Si specifica che tutte stoviglie utilizzate per il servizio bar (tazzine, piattini) dovranno essere di porcellana o di vetro per tutti i locali oggetto di concessione.

Il Concessionario dovrà garantire, anche secondo quanto previsto dagli artt. 34 e 144 del D.Lgs n 50/2016, la somministrazione e la vendita, comunque autorizzate, almeno dei seguenti prodotti alimentari, che sono da intendersi come servizio minimo inderogabile.

Art. 5 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali

SERVIZI BAR	SELF SERVICE / FAST FOOD	PIZZERIA	PANINI	INSALATONE
<ul style="list-style-type: none"> • caffè di prima scelta, con marchio di torrefazione nota • caffè d'orzo • caffè decaffeinato • thè, camomilla, tisane • latte intero fresco • brioches di pasticceria o surgelate con cottura in apposito forno • acque minerali • bibite e bevande analcoliche, di marche note • pasticceria, ciocolate, caramelle, biscotteria e dolci vari • patatine e snack confezionate • gelati freschi e/o confezionati 	<p>Erogazione di Primi piatti*</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Piatto gratinato del giorno • 2 Primi piatti del giorno • Pasta e/o riso in bianco e al pomodoro • Minestra o zuppa del giorno (ogni giorno una zuppa diversa) <p>Erogazione di secondi piatti (minimo tre al giorno* composti selezionando tra le tipologie sotto indicate)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 Secondi piatti caldi o freddi di cui 2 di carne e 1 di pesce • In aggiunta carne fresca e formaggio alla piastra: diverse tipologie e tagli di carne e formaggi preparata alla griglia a vista su richiesta del cliente <ul style="list-style-type: none"> • 2 Contorni caldi con verdura fresca di stagione • Patatine fritte • Insalata verde o mista <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutta, Macedonie, yogurt, mousse di frutta • Dessert <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> • acque minerali • bibite e bevande analcoliche, di marche note • succhi di frutta, spremute <p>Fast food (opzionali)</p> <ul style="list-style-type: none"> • hot dog, hamburger, kebab <p>* per il Bar Giuriati di Via Pascal potrà essere erogato quotidianamente almeno <u>un primo e un secondo</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • pizza margherita • pizza farcita • panzerotto pomodoro e mozzarella • panzerotto ripieno 	<ul style="list-style-type: none"> • tramezzini • focacce • focacce farcite • toast • toast farciti • panini semplici (con solo affettato) • panini farciti (con affettato e ulteriori ingredienti) 	<ul style="list-style-type: none"> • insalatone confezionate già pronte composte da insalata ed un minimo di 4 ingredienti ulteriori • opzionalmente insalate base con possibilità di comporre, da parte dell'utente, l'insalatona con una gamma di ingredienti aggiuntivi • insalate base

Art. 6 - Periodi e orari minimi di apertura/chiusura dei locali

Durante i periodi di attività didattica dell'Ateneo il locale dovrà essere aperto al pubblico almeno:

	Ubicazione	Servizio Bar	Fast food Pizzeria	Insalatone	Panini	Self service	Ristorante
Campus Leonardo	Via Golgi 20 -Ed. 26	7.30-18.30	11.30-15.00	11.30-15.00	11.30-15.00	11.30 – 15.00	-----
		8.00-16.00	CHIUSURA FACOLTATIVA	11.30-15.00	11.30-15.00	11.30-15.00	-----
Campus Leonardo	Via Ponzio - Ed .37	7.30-19.00					-----
		7.30-21.00 sabato 08.30-18.00 Orario estivo					-----
Campus Leonardo	Viale Romagna, 62 CASA DELLO STUDENTE	11.30-15.00 sabato 12.00 – 14.00		11.30-15.00 sabato 12.00 – 14.00		11.30-15.00 sabato 12.00 – 14.00	-----
		Orario unico tutto l'anno					
Campus Leonardo	P.zza Leonardo da Vinci, 32 - Ed. 2	7.30-19.00	11.30-15.00	11.30-15.00	11.30 - 15.00	11.30-15.00	12.00 – 15.00
		Orario unico tutto l'anno					
Campus Bovisa	Via La Masa, 34 - Ed. B24	7.30-17.00				11.30-15.00	-----
		Orario unico tutto l'anno					-----

Orario standard
Orario ridotto

Di seguito ulteriori specifiche per singola Struttura.

Il Concessionario avendo preso atto di quanto indicato di seguito produrrà, entro il mese di settembre, un piano relativo ai periodi di chiusura ipotizzati.

La scrivente Amministrazione valuterà e approverà il piano inviato in funzione delle periodicità dettate dal calendario accademico e/o da eventi pianificati.

CAMPUS LEONARDO

Bar/pizzeria, self-service e ristorante – P.zza Leonardo da Vinci, 32

Il locale deve essere sempre aperto salvo durante gli eventuali periodi di chiusura completa dell'Ateneo.

Durante il mese di agosto per il servizio self service l'erogazione minima del servizio dovrà comprendere 2 primi e 1 secondo con contorno.

Self-service/pizzeria e bar – via Golgi, 20

La chiusura saranno concordate con la scrivente Amministrazione e non potranno essere superiori alle **7 settimane tra periodo estivo ed invernale oltre ad eventuali festività e ponti**

Self-service Casa dello Studente – Viale Romagna, 62

La chiusura saranno concordate con la scrivente Amministrazione e non potranno essere superiori alle **6 settimane tra periodo estivo ed invernale.**

Nelle ultime 2 settimane di luglio sarà inoltre possibile:

- non erogare il servizio caffetteria/colazione (apertura 7.30-9.00)
- effettuare la chiusura il sabato

Dovrà in ogni caso essere sempre garantito il servizio di erogazione pasti (apertura 11.30-15.00 come indicato nell'art.4)

Bar Giuriati (centro sportivo) – Via Pascal

Il locale potrà rimanere chiuso nei seguenti periodi:

- Nelle due settimane centrali di agosto
- Due settimane nel periodo natalizio

CAMPUS BOVISA LA MASA

Self-service La MASA – Via La Masa, 34

Il locale deve essere sempre aperto salvo durante gli eventuali periodi di chiusura completa dell'Ateneo.

Durante il mese di agosto per il servizio self service l'erogazione minima del servizio dovrà comprendere 2 primi e 1 secondo con contorno.

Rimane la possibilità del Concessionario di decidere orari più ampi di quelli minimi obbligatori e/o di quelli offerti in sede di gara con preavviso, di almeno tre giorni lavorativi, al Politecnico di Milano.

Dietro congruo preavviso il Concedente si riserva la facoltà, per non più di 30 giorni all'anno, di chiedere che il servizio venga assicurato in occasione di particolari manifestazioni, anche in giorni festivi o al sabato ed oltre agli orari previsti.

Il Politecnico di Milano si riserva inoltre la facoltà, per non più di 5 giorni all'anno, di chiedere che il servizio venga sospeso, senza corresponsione di alcun indennizzo, in occasione di particolari eventi, manifestazioni o per necessità manutentive e logistiche.

L'eventuale chiusura temporanea della sede per ragioni indipendenti dal Politecnico di Milano, determinata da forza maggiore o da gravi motivi di ordine pubblico, non potrà dare luogo alla corresponsione di alcun indennizzo da parte dell'Ente al gestore.

Art. 7 – Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature

Art. 7.1 – Manutenzione ordinaria

Il Concessionario deve provvedere alla pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi.

Di tali manutenzioni dovrà essere tenuto apposito registro denominato "Registro delle Manutenzioni" da eseguirsi con le periodicità definite all'interno del piano di manutenzione HACCP. La frequenza e le caratteristiche degli interventi dovranno essere coerenti con le prescrizioni minime dei costruttori o alle normative UNI specifiche applicabili.

Il piano di manutenzione dovrà essere mantenuto a disposizione e consegnato su richiesta al Politecnico di Milano in qualsiasi momento.

Art. 7.2 - Manutenzione straordinaria.

Le attività di manutenzione straordinaria relativa agli immobili è di competenza del Politecnico di Milano.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature di proprietà del Politecnico di Milano è a carico del Politecnico di Milano, salvo i casi di danneggiamento non dovuto a normale usura.

Art. 8 – Spese per l'esercizio

Sono a carico del Concessionario le tasse e le imposte di esercizio (TARES inclusa), le spese inerenti l'esercizio, nonché le spese relative ai consumi. In particolare:

energia elettrica

I locali siti in Pizza Leonardo da Vinci, hanno un proprio contatore per la contabilizzazione dei consumi. Il Concessionario dovrà procedere, a proprio carico, all'espletamento di tutte le necessarie pratiche per il subentro all'attuale intestatario.

I restanti locali (Via Golgi, Viale Romagna, Via Pascal e Via La Masa) attualmente non dispongono di un contatore indipendente per la quantificazione dei consumi.

È volontà della scrivente Amministrazione procedere a dotare tutti i locali oggetto di concessione di un proprio contatore per la misurazione dei consumi.

Tale dotazione avverrà con modalità e tempi che verranno valutati dalla scrivente e Amministrazione in funzione delle specificità del singolo locale.

I costi dei consumi durante il periodo in cui il singolo locale non sarà dotato di contatore saranno valutati in modo forfettario secondo la tabella sottostante che rappresenta il consumo medio degli ultimi anni di esercizio del locale.

	Via Golgi	Viale Romagna	Via Pascal	Via La Masa
Rimborso forfettario € / anno	29.927,64	7.924,67	8.252,16	28.918,17
KWh / anno consumo storico	166.913,80	44.197,84	46.024,29	161.283,70

Riscaldamento e raffrescamento dei locali ove presente

I locali oggetto di concessione sono attualmente collegati alla rete di riscaldamento/raffrescamento – teleriscaldamento del Politecnico di Milano; non essendo possibile rendere indipendenti i locali per l'erogazione del caldo e del freddo verranno, ove possibile, installati dei conta calorie per definire il consumo impiegato per il riscaldamento/raffrescamento del singolo locale.

Per ogni MW/h consumato la scrivente Amministrazione conteggerà al concessionario un costo di € 70,00 (€ 0.70 kW/h) per l'erogazione del caldo e di €90,00 (€0,90 KW/h) per il raffrescamento.

Bimestralmente verrà emessa dal Politecnico di Milano una fattura con l'indicazione dei consumi per singolo locale oggetto di concessione.

Qualora l'impianto di riscaldamento/raffrescamento non consenta l'installazione di un conta calorie o qualora questo non sia esclusivo degli spazi, il calcolo dei consumi sarà definito pro quota rispetto ai MQ dati in concessione (come indicato all'art.1 del presente capitolato) rispetto ai MQ totali coperti dal conta calorie.

gas

Il consumo del gas è a totale carico del Concessionario. Sono altresì a carico dell'aggiudicatario tutte le necessarie pratiche con il gestore del servizio gas.

acqua

I consumi di acqua sono gestiti con impianti di Ateneo e si intendono inclusi nel canone di concessione.

gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti è a totale carico del concessionario il quale avrà cura nell'eseguire la raccolta dei rifiuti secondo quanto indicato dal regolamento del Comune di Milano, dalle direttive Regionali e Nazionali e secondo le eventuali ulteriori specifiche definite dal Servizio Sostenibilità di Ateneo.

Unitamente alla gestione e raccolta rifiuti il concessionario dovrà effettuare il pagamento di tutte le imposte previste.

Sono inoltre a carico del Concessionario le procedure igienico sanitarie previste per legge per i locali che erogano servizi di somministrazione e preparazione di cibi e bevande.

Art. 9 – Criteri ambientali minimi (GPP Ristorazione)

Il presente appalto si connota secondo i principi di tutela ambientale secondo quanto indicato dagli Art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, in attuazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione. 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"**.

Il Concessionario deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

In modo particolare:

Art. 9.1 - Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:
 - 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 appaltante¹. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- *Carne* deve provenire,
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - 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* deve provenire,
 - 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

¹ Ogni amministrazione aggiudicatrice allega alla gara d'appalto un "calendario di stagionalità" dei cibi disponibili nella regione, nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella regione.

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)².

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Art. 9.2 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il Concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 9.3 - Consumi energetici (in particolare la seguente prescrizione è da applicarsi su apparecchiature acquistate durante tutto l'arco di durata del contratto)

Il Concessionario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

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

Qualora gli apparecchi in questione fossero “ad uso professionale”, e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Art. 9.4 - Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Art. 9.5 - Gestione dei rifiuti

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art. 9.6 - Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

² Nella prossima versione del presente documento la percentuale del 20% sarà elevata al 40%, previo positivo riscontro di mercato.

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Art. 10 – Indicazioni particolari relativamente alla gestione ed erogazione del servizio

Art. 10.1 - Menù per celiaci e intolleranze da nickel o altra intolleranza alimentare

La Ditta dovrà garantire, su specifica richiesta dell'utente interessato, la fornitura di pasti ad hoc per celiaci e per intolleranze da nickel o altra intolleranza, eventualmente preparati presso centri cottura esterni appositamente attrezzati, oppure surgelati.

Il Concessionario si impegna a predisporre un menù specifico per celiaci e per intolleranze da nickel.

I prodotti utilizzati dovranno essere specifici per la patologia celiaca e scelti tra i prodotti presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Art. 10.2 - Filiera di rifornimento delle derrate

La filiera di rifornimento delle derrate alimentari deve essere certificata e stabile nel tempo.

La Concessionaria si impegna a comunicare al Politecnico di Milano, su richiesta, l'elenco dei fornitori utilizzati per la fornitura delle derrate alimentari e a mettere a disposizione per controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

Art. 10.3 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle prescrizioni del Capitolato.

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi 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).

È 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, il concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto di equivalente valore economico e nutrizionale da concordare tra le parti.

Art. 10.4 - Igiene della produzione e conservazione delle derrate

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

Tutte le operazioni delle diverse fasi devono osservare le “Buone Norme di Produzione” (GMP) 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. 10.5 - 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 concessionaria 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. 10.6 - Condimenti

I primi piatti dovranno essere conditi al momento della somministrazione.

Per il condimento dei primi piatti dovranno essere utilizzati esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano (tranne che nel caso di preparazione di prodotti a tipicità regionale).

È tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge n.125/1954 e D.P.R. 667/55 e s.m.i., ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal concedente.

Per i condimenti a crudo delle verdure, delle pietanze cotte alla griglia si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva di origine italiana.

Nel caso in cui la ditta intenda utilizzare, presso i locali bar/ristoro condimenti confezionati in monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

Presso i locali devono sempre essere disponibili olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, spezie e stuzzicadenti confezionati singolarmente, tovaglioli e tovaglette monouso.

Inoltre la ditta dovrà provvedere affinché durante il servizio gli accessori per il condimento siano sempre puliti e riforniti.

Art. 10.7 - Divieto di riciclo

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

Il concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo, anche se i cibi provengono da un centro di cottura esterno.

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. È 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. 10.8 - Indumenti da lavoro ed igiene del personale

Il concessionario 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 e sicurezza sul lavoro.

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.

Art. 10.9 - Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La distribuzione dei pasti agli utenti deve avvenire mediante il sistema self-service ad eccezione degli utenti portatori di handicap e per i pasti speciali richiesti dalla Cedente, per i quali il servizio deve essere effettuato al tavolo a cura del personale del concessionario. Tale personale deve avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

La Concessionaria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nei seguenti orari indicati all'art. 6 del presente capitolato

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale.

Lo sgombero dei vassoi o delle stoviglie usa e getta avviene a cura degli utenti; qualora questi non provvedessero dovrà essere fatto a cura del personale. A tal fine, la concessionaria, deve fare in modo che siano sempre disponibili e presenti nelle sale di refettorio, attrezzature in cui i commensali depositeranno i vassoi.

La Concessionaria dovrà inoltre provvedere a mantenere liberi e puliti i contenitori per rifiuti utilizzati per lo svuotamento dei vassoi.

Dovrà essere previsto il servizio di take away: qualora richiesto dal cliente, le consumazioni dovranno essere servite con idonei contenitori chiudibili a perdere e sacchetti per il trasporto dei cibi fuori dal locale.

La Concessionaria inoltre a fine servizio dovrà avere cura della pulizia dei locali e della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 11 - Prezzi al pubblico

I prezzi da praticare al pubblico saranno fissati sulla base del rilancio competitivo definito in sede di gara e avranno validità per l'intera durata del contratto.

I prezzi dei generi di consumo dovranno essere esposti al pubblico con apposito quadro e in posizione facilmente visibile.

Eventuali reclami degli utilizzatori del servizio saranno indirizzati al Responsabile dell'esatta esecuzione del contratto che valuterà i reclami stessi.

Nella seguente tabella sono riportati i prezzi massimi oggetto di ribasso in sede di offerta economica suddivisi per macro categoria.

	Prezzo a base d'asta (€)
Bevande Calde	
Caffè (lungo - corto - macchiato)	€ 0,70
Caffè decaffeinato, orzo, ginseng	€ 1,00
Cappuccino	€ 1,10
The al limone	€ 1,10
Latte caldo/freddo	€ 1,10
Brioche Cornetto Ripiena/liscia	€ 1,00
Acqua/bevande gassate	
Acqua bottiglie (50cl)	€ 0,50
Bibite in lattina (33cl.)	€ 1,50
Succo di frutta in bottiglia (20cl)	€ 1,50
Spremute fresche di arancia o pompelmo (1 bicchiere)	€ 2,50
Snack	
Focaccia farcita	€ 3,50
Toast	€ 2,00
Panino semplice solo salume o pomodoro e mozzarella	€ 2,50
Panino speciale	€ 3,50
Piadina	€ 3,50
Tramezzini	€ 2,50
Insalatone - insalate	
Insalatona base (insalata verde e 4 ingredienti)	€ 4,50
Base insalata verde (90g per insalate composte)	€ 3,00
Ingredienti aggiuntivi per insalata	€ 1,00
Pranzo	
Pasto completo (primo, secondo, contorno, pane, bottiglia acqua 50cl)	€ 6,50
Pasto completo (primo, secondo, contorno, pane, bibita analcolica in lattina 33cl)	€ 7,00
Menu Primo (primo, contorno, pane, bottiglia acqua 50cl)	€ 4,50
Menu Primo (primo, contorno, pane, bibita analcolica in lattina 33cl)	€ 5,00
Menu Secondo (secondo, contorno, pane, bottiglia acqua 50cl)	€ 5,50
Menu Secondo (secondo, contorno, pane, bibita analcolica in lattina 33cl)	€ 6,00
Primi piatti caldi	€ 3,00
Secondi piatti caldi	€ 4,00
Contorno	€ 2,00
Patatine fritte	€ 2,00
Frutta - dessert	
Macedonia 100gr (anche confezionata)	€ 1,50
Macedonia fresca 200gr	€ 3,00
Yogurt confezionato	€ 1,00
Torta a fette e paste frolle	€ 1,50

I prezzi riportati nella precedente tabella, come ribassati in sede di offerta economica, sono da intendersi come prezzi massimi: il Concessionario è libero di praticare prezzi inferiori.

Il Concessionario dovrà garantire nella composizione dei menù (pasto completo, menù primo, menù secondo) la possibilità agli utenti di prendere in sostituzione dell'acqua da 50cl uno yogurt, un frutto o un caffè senza che questo incida sul prezzo complessivo del menù.

Per prodotti ulteriori e non previsti dalla tabella il Concessionario potrà fissare liberamente i prezzi, fermo restando l'obbligo di offrire tutti i prodotti previsti dalla tabella ai prezzi offerti.

Nel prezzo del pasto si ritiene automaticamente compreso anche l'eventuale costo del trasporto e del materiale a perdere (posate, bicchieri, piatti, tovaglioli di carta, tovaglette per tavoli) o costo di pulizia nel caso di prodotti riutilizzabili (ceramica, vetro, acciaio), nonché dei condimenti.

Il Concessionario non applicherà nessun costo relativamente alla voce "coperto".

Il prezzo massimo per la vendita di gelati confezionati dovrà essere quello ufficiale del produttore individuato ed esposto al pubblico con l'indicazione chiara dello stesso produttore. Il numero minimo di prodotti offerti verrà definito in sede di offerta tecnica e avrà validità per l'intera durata del contratto.

Art. 12 - Revisione prezzi

I prezzi al pubblico di cui al precedente articolo devono essere garantiti per tutta la durata del contratto di 6 anni, più eventuali proroghe, senza alcuna revisione.

Eventuali revisioni dei prezzi al pubblico potranno essere concordate in fase di definizione di proroga del contratto entro il limite massimo dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI).

Art. 13 - Personale addetto al servizio

Il servizio dovrà essere svolto da personale dotato di apposito tesserino di riconoscimento, da utilizzare sempre durante il servizio, allo scopo di consentirne l'identificazione da parte del pubblico e del personale universitario.

Il personale in contatto diretto con il pubblico, **dovrà essere dotato di divisa riconoscibile fornita dall'azienda e concordata con il Politecnico di Milano.**

Tutto il personale dovrà essere dotato di idoneo abbigliamento da lavoro, correttamente indossato per tutta la durata del servizio, specifico per le diverse mansioni svolte.

L'abbigliamento e i DPI del personale addetto sono a carico dell'affidatario.

Per provvedere al servizio l'Affidatario si avvarrà di proprio personale, regolarmente assunto o contrattualizzato, od eventualmente socio nel caso in cui l'Affidatario sia una Società cooperativa di produzione e lavoro, convenientemente esperto e formato, operante sotto la responsabilità esclusiva dell'Affidatario medesimo.

Tale personale deve essere, inoltre, adeguato per numero e qualificazione professionale alle esigenze del Politecnico di Milano, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, e dovrà astenersi dal manomettere e prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza ovunque posti, asportare o manomettere beni e attrezzature. Il Politecnico ha facoltà di

chiedere la sostituzione, da effettuarsi entro 15 giorni, delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

L'Affidatario è tenuto a curare che il personale adibito al presente servizio mantenga un comportamento corretto e cordiale ed una adeguata professionalità.

Il servizio dovrà essere svolto con personale assunto applicando il CCNL Turismo – Alberghiero Confcommercio e il Contratto Integrativo Provinciale.

Si ricorda che il CCNL Turismo prevede specifiche modalità di tutela dell'occupazione degli operatori attualmente addetti al servizio in caso di cambio dell'Appalto.

La tabella seguente riporta l'organico del personale attualmente addetto al servizio.

Tabella del personale che dovrà essere impiegato nella concessione.

STRUTTURA	DATA ASSUNZIONE	MANSIONE	QUALIFICA	CONTRATTO NAZIONALE	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALI
GIURIATI	01/01/2014	BARISTA	OPERAIO	PUBBLICI ESERCIZI	5	20
	01/01/2014	BARISTA	OPERAIO	PUBBLICI ESERCIZI	4	33
	01/01/2014	BARISTA	OPERAIO	PUBBLICI ESERCIZI	5	25
	02/10/2014	DIRETTORE	OPERAIO	PUBBLICI ESERCIZI	1	40
LEONARDO	01/11/2009	CASSIERA	OPERAIO	TURISMO P.E.	3	40
	26/01/2010	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	30
	03/06/2013	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	30
	15/10/2012	COORDINATORE	OPERAIO	TURISMO P.E.	3	35
	27/09/2010	COMMIS	OPERAIO	TURISMO P.E.	6	20
	09/01/2012	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	30
	01/11/2009	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	25
	01/10/2015	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	6	30
	01/01/2008	CUOCO	OPERAIO	TURISMO P.E.	4	40
	01/11/2009	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	4	30
	07/01/2015	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	20
	01/11/2009	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	3	25
	01/11/2009	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	30
	01/11/2009	CASSIERA	OPERAIO	TURISMO P.E.	3	30
	04/03/2013	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	25
	12/09/2011	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	30
	01/11/2009	CUOCO	OPERAIO	TURISMO P.E.	3	40
	01/11/2009	CASSIERA	OPERAIO	TURISMO P.E.	4	40
	01/10/2010	COMMIS	OPERAIO	TURISMO P.E.	6	21
	01/04/2011	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	20
	01/11/2009	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	30
	01/04/2011	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	24
	07/01/2015	OPERATORE QUALIFICATO	OPERAIO	TURISMO P.E.	5	35
	1/12/16	AIUTO CUOCO	OPERAIO	TURISMO PUBB. ESERCIZI	5	20

GOLGI, CASA DELLO STUDENTE, LA MASA	1/10/15	DIRETTORE	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	Q. A	40
	1/12/15	AIUTO CUOCO	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	5	20
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	4	40
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	4	40
	16/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	5	20
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	4	40
	1/1/14	CUOCO	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	4	40
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6S	35
	1/12/16	AIUTO CUOCO	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	5	20
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6S	20
	3/2/03	BARISTA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	5	30
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6S	20
	1/6/16	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6	15
	3/4/17	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6	15
	3/4/17	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6	15
	16/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6S	21
	1/1/14	AIUTO CUOCO	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	5	30
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6	15
	1/1/14	FATTORINO	OPERAIO	MULTISERVIZI PULIZIE	3	20
	1/12/16	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6S	24
	10/11/14	CUOCO	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	2	40
	5/4/16	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6	15
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6S	20
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	5	18
	1/1/14	CUOCO	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	4	40
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	4	25
	1/1/14	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	5	20
	3/4/17	ADDETTA SERVIZI MENZA	OPERAIO	TURISMO PUBBL. ESERCIZI	6	15

Il costo complessivo annuo del personale è stimato per:

- Golgi, Casa dello Studente e La Masa in € 620.000,00
- Leonardo € 535.000,00
- Giuriati € 91.000,00

Complessivamente il costo personale annuo si attesta € 1.246.000,00

Il concessionario, ai sensi del CCNL vigente nel settore di riferimento, ha l'obbligo di assunzione del personale dell'appaltatore uscente, garantendone le condizioni normative ed economiche contrattuali in essere, in applicazione dall'Art.50 D.Lgs.50/2016.

Su richiesta del Politecnico di Milano, il concessionario dovrà trasmettere la lista aggiornata dell'organico in servizio presso l'appalto.

Art. 14 - Formazione del personale

Tutto il personale addetto al servizio, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione, sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Politecnico, la concessionaria dovrà programmare lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento per tutto il personale che sarà impiegato nell'esecuzione dell'appalto.

Il Politecnico di Milano si riserva di verificare la presenza di queste competenze per tutti gli operatori e di concordare insieme all'azienda il piano di formazione per il raggiungimento dei requisiti richiesti per tutto il personale adibito al servizio.

Il Politecnico dovrà essere informato sul piano di formazione previsto e sul calendario di svolgimento.

Art. 15 - Oneri ed obblighi dell'affidatario relativi al personale

L'affidatario deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, l'affidatario dovrà comunicare al Politecnico l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), dei numeri di posizione INPS e INAIL, nonché del nominativo del responsabile del Servizio di prevenzione e protezione e del Medico Competente.

Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al Politecnico entro 5 giorni.

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.

In particolare, nell'organizzazione del servizio la Ditta dovrà garantire il rispetto delle disposizioni di cui al Decreto Legislativo 8 aprile 2003, n. 66 "Attuazione delle direttive 93/104/CE e 2000/34/CE concernenti taluni aspetti dell'organizzazione dell'orario di lavoro".

L'impresa, anche nel caso in cui non sia aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro delle imprese esercenti servizi di pulizia e servizi integrati/multi servizi, dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

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. 16 - Continuità nel servizio

Il Concessionario 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 Concedente, il quale si riserva di accertarle.

In caso di sciopero del personale addetto o in presenza di altre cause di forza maggiore, l'affidatario si impegna a darne comunicazione immediata al Politecnico di Milano, e si impegna comunque ad assicurare un servizio minimo d'emergenza, da concordare di volta in volta.

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

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

- a) Sospensione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale del Concessionario.
- 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) Sospensione temporanea del servizio su istanza del Concedente: il Concedente potrà richiedere la sospensione temporanea del servizio comunicando la data all'Impresa con un preavviso di 48 ore.
- d) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

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

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

Art. 17 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro

Art. 17.1 - Autocontrollo di qualità dei servizi erogati

La Concessionaria dovrà organizzare con frequenza mensile verifiche a campione per l'autocontrollo della qualità dei servizi, invitando i referenti del Politecnico ad assistere, 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 Concessionaria e l'Amministrazione.

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

Art. 17.2 - Diritto di controllo da parte della Concedente

È facoltà della Concedente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Concessionaria alle prescrizioni del presente Capitolato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, la Concedente potrà procedere al controllo del servizio al fine di rilevare:

- la pulizia degli ambienti;
- il rispetto dei menù e delle grammature minime garantite;
- le date di scadenza dei prodotti;
- le bolle e le fatture di consegna prodotti;
- i prodotti in magazzino;
- il controllo degli incassi e la verifica del registro corrispettivi.

La Concedente potrà effettuare i controlli di cui sopra anche a mezzo di organismi o aziende all'uopo incaricati.

Qualora i prodotti utilizzati dalla Concessionaria 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 della Concessionaria stessa, fatta salva la facoltà per la Concedente di applicare le penali previste.

La Concessionaria dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dal Politecnico di Milano in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione, cottura e distribuzione dei pasti. La Concessionaria si impegna a tenere a disposizione presso ogni locale appositi indumenti da fornire agli incaricati del Politecnico di Milano per consentire l'accesso alle zone di preparazione dei pasti.

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, la Cedente effettuerà ugualmente i controlli e la Concessionaria non potrà contestarne le risultanze.

Art. 17.3 - Metodologia dei controlli

Gli incaricati dalla Cedente 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, analisi dei documenti (bolle di consegna, fatture, registri) e ispezione dei magazzini e delle cucine. 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 Concedente 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 della Concessionaria non dovrà interferire sulle procedure di controllo. La Concessionaria 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, le bolle di consegna dei materiali e relative fatture.

Art. 17.4 - Contenuti dei controlli

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

Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, di detersivi e di quant'altro necessario a verificare la corrispondenza ai dati contenuti nel presente Capitolato e alle norme di legge.

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

- L'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto al presente Capitolato;
- Le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- Il rispetto dell'erogazione dei pasti;
- La temperatura dei pasti al momento della distribuzione;
- 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 presentazione delle portate;
- Le condizioni dei locali presentati al servizio;
- Lo stato di manutenzione dei locali, macchinari e attrezzature, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato;
- Il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 ex D.Lgs 626/94);
- Il rispetto degli obblighi relativi alla gestione dei rifiuti (D.Lgs 152/2006 parte quarta);
- Il rispetto dei requisiti minimi ambientali di cui all'art.4
- Il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- Il grado di frequenza nella variazione dei prodotti somministrati;

- La corretta e completa emissione di ricevute fiscali alla clientela.

Art. 17.5 - Valutazione della Qualità del servizio

Il controllo dell'esatto adempimento delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato nonché della qualità dei prodotti posti in vendita saranno effettuati dal Responsabile dell'esatta esecuzione del Contratto (DEC) o suo delegato.

Il Concedente si riserva ampie facoltà di indirizzo e di controllo che attuerà nelle forme che riterrà più opportune - anche applicando procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza (gruppo di monitoraggio, Customer Satisfaction, audizione del responsabile gestionale, etc.) nel rispetto delle metodologie previste dalla norma UNI 11098:2003.

Il Concedente si riserva di effettuare uno o più sondaggi relativi al grado di soddisfazione dell'utenza dei servizi erogati dal Concessionario. In particolare la rilevazione della Customer Satisfaction del servizio potrà riguardare i seguenti indicatori di performance:

- orario di apertura;
- varietà del menù;
- disponibilità delle pietanze indicate dal menù per l'intero orario previsto,
- caratteristiche sensoriali (odore, colore, sapore, consistenza) delle pietanze;
- grado di cottura;
- temperatura dei cibi;
- quantità delle porzioni;
- aspetto dei locali;
- pulizia dei locali, stoviglie, vassoi;
- comportamenti del personale adeguati a garantire la sicurezza igienica;
- cortesia del personale;
- tempi di attesa;
- facilità di accesso alle informazioni inerenti il servizio (orari, chiusure, tariffe);
- rapporto qualità/prezzo.

L'universo di riferimento è l'utenza del Concessionario.

La valutazione complessiva attribuita al servizio sarà così valutata:

- **livello di soddisfazione:** valutazione complessiva del Customer Satisfaction index pari o superiore a 80%.
- **livello di insoddisfazione:** valutazione complessiva del Customer Satisfaction index compresa tra 80% e il 60%. Si riscontrano dei gap che il concessionario deve assolutamente eliminare.
- **livello di insoddisfazione grave:** valutazione complessiva del Customer Satisfaction index inferiore al 60%. Si impone al concessionario un intervento immediato per eliminare tutte le anomalie e le inadempienze riscontrate.

Laddove il valore di CSI (Customer Satisfaction Index) sia per ben due rilevazioni consecutive al di sotto del 60% il Concedente si riserva di risolvere il contratto.

Il Concedente e Concessionario potranno concordare, all'avvio del rapporto e successivamente in fase di valutazione dei risultati di Customer Satisfaction, altri indicatori specifici.

Resta inteso che i costi di realizzazione e di utilizzo per l'indagine di Customer Satisfaction sono interamente a carico del Politecnico, che potrà tuttavia chiedere la collaborazione degli addetti ai servizi di ristorazione, senza ulteriori oneri, per la somministrazione dei questionari agli utenti.

Ulteriori metodologie, come la carta dei servizi per i servizi di ristorazione e altre modalità di intervento e di analisi dei servizi, potranno essere concordate con il concessionario nel corso dell'esecuzione del contratto.

Unitamente alla rilevazione della soddisfazione del servizio il Concessionario dovrà attivare strumenti per la raccolta delle segnalazioni da parte degli utenti e modalità di gestione degli eventuali reclami secondo quanto previsto dalla UNI 10002:2006.

Annualmente, entro il mese di febbraio, il Concessionario invierà al Politecnico un'analisi delle segnalazioni ricevute.

Il DEC, dopo aver verificato la fondatezza di eventuali reclami o l'inadempimento di eventuali obblighi da parte del Concessionario, provvederà a comunicare per iscritto a quest'ultimo le relative contestazioni per i successivi provvedimenti da adottare.

Il Concessionario si obbliga a mantenere il locale in perfette condizioni di igiene, di pulizia e di decoro, nel pieno rispetto delle normative vigenti e a fornire generi della migliore qualità.

La preparazione, il trasporto, la manipolazione e la somministrazione di prodotti alimentari e bevande devono essere effettuati salvaguardando le norme igieniche (L. 30 aprile 1962 n. 283; DPR 26 marzo 1980 n. 327, d.lgs. 3 marzo 1993, n. 123; d.lgs. 26 maggio 1997, n. 155).

Il Concessionario si impegna ad attenersi alle ulteriori disposizioni di carattere igienico/sanitario eventualmente fornite dal Politecnico a tutela della salute degli studenti universitari.

Nei locali destinati al servizio e delle zone limitrofe il Concessionario dovrà mettere in atto tutti gli accorgimenti utili ad evitare i rumori molesti e la diffusione di odori.

Eventuali contestazioni da parte delle autorità competenti dovranno essere affrontate direttamente dal Concessionario che a tale scopo si configura come titolare dell'attività.

Art. 18 – Reportistica

Art. 18.1 - Bilancio annuale e relazione tecnico-economica

L'Impresa dovrà presentare annualmente un bilancio d'esercizio della commessa accompagnata da una relazione tecnico - economica sul servizio erogato, con particolare riferimento alle voci di costo e di ricavo ed alle attrezzature dell'Impresa medesima, non rientranti nell'inventario dei beni messe a disposizione per espletamento del servizio, oltre ad una proposta finale di miglioramento complessivo del servizio.

La mancata presentazione della presente documentazione entro la fine del mese di febbraio di ogni anno comporterà una penale di € 5.000,00.

Il Report dovrà essere inviato tramite PEC all'indirizzo pecateneo@cert.polimi.it o altro indirizzo eventualmente comunicato e dovrà essere presentato in entrambi i seguenti formati elettronici, identici per contenuto:

- formato PDF non modificabile
- formato Excel rielaborabile

Art. 19 - Pagamenti e fatturazione

Il pagamento del canone di concessione verrà corrisposto con cadenza mensile.

Il Politecnico di Milano emetterà fattura mensile anticipata, con integrazione in aggiunta di eventuali penali addebitate alla Concessionaria.

Il pagamento dovrà avvenire entro 30 giorni dal ricevimento della fattura.

Art. 20 - Pulizia dei locali

La Ditta deve garantire le operazioni di pulizia e di sanificazione di tutti i locali di svolgimento del servizio di propria competenza.

La Ditta deve garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti ed in modo particolare al termine di tale orario.

Il sistema HACCP deve essere gestito in modo corretto anche in riferimento alla pulizia dei locali di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti, utilizzando i prodotti di sanificazione corretti e con certificazione di qualità HACCP.

Deve essere sempre mantenuta a disposizione presso le sedi di esecuzione del servizio la scheda pulizie HACCP da compilare per certificare le attività di pulizia svolte, con dettaglio delle attività giornaliere, settimanali e mensili.

Deve essere compilato un registro delle pulizie, tenuto a disposizione del Politecnico di Milano in qualsiasi momento presso la sede di svolgimento dei servizi, che raccolga tali schede.

Le pulizie dovranno essere effettuate giornalmente.

Qualora se ne ravvisi la necessità il Concessionario dovrà provvedere alla pulizia dei locali con cadenza ravvicinata così da garantirne il decoro.

Il materiale necessario per la pulizia dei locali è a carico del concessionario.

La Ditta deve provvedere alla pulizia delle aree esterne e di pertinenza della cucina, garantendo che siano sempre perfettamente pulite e sgombre da materiali di risulta.

È assolutamente vietato lo smaltimento nei pozzetti di liquidi, quali a solo titolo di esempio liquidi risultanti da attività di pulizia o olii.

Art. 21 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione

Saranno a carico del Politecnico di Milano gli interventi di disinfestazione e derattizzazione generale dei locali oggetto di concessione.

I costi sostenuti per tale attività si intendono compresi nei canoni di concessione corrisposti al Concedente.

Art. 22 - Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti relativi al servizio di cui presente Capitolato è interamente a carico della Concessionaria e dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

La Concessionaria dovrà attenersi alle norme vigenti per lo smaltimento degli olii esausti e mantenere il dovuto registro, che dovrà essere tenuto a disposizione per controlli anche da parte del Politecnico di Milano.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canalini di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari, i lavori di spurgo saranno addebitati alla Concessionaria e dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti sono a carico della Concessionaria.

Art. 23 - Riconsegna degli spazi al termine del periodo di concessione

Alla cessazione del contratto, per qualsiasi causa, il concessionario dovrà riconsegnare al Concedente le strutture concesse in uso, in numero specie e qualità uguali a quelli risultanti dal verbale di consegna e dai suoi allegati (e dai successivi aggiornamenti dello stesso).

Tali beni devono essere consegnati al Concedente in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del Servizio.

A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un'ispezione all'esito della quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di riconsegna" andrà allegato l'inventario dei beni da riconsegnare, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione, e l'elenco del personale (con qualifica, livello, mansioni e monte ore, ecc.) impiegato nel Servizio.

Nel caso in cui all'esito delle ispezioni, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'Impresa ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbali di consegna e suoi allegati, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte dell'Impresa a tale obbligo, la Stazione appaltante potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'Impresa, maggiorati di una penale del 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 24 - 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, 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. 25 - Proibizioni diverse

Nei locali adibiti al servizio e nelle relative dipendenze sono proibiti i videogiochi elettronici di qualsiasi natura.

È vietato l'ingresso ai venditori ambulanti.

Il Concessionario si obbliga altresì a impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o possa recare disturbo allo svolgimento delle attività attinenti al complesso universitario.

Potrà essere concesso, previa autorizzazione espressa del Concedente, l'uso di apparecchi radio e televisivi, con spese a carico del Concessionario, purché non arrechino disturbo agli utenti del complesso.

Nei locali non potranno essere esposti avvisi o annunci di qualsiasi genere, né installati cartelloni pubblicitari. Il Politecnico di Milano si riserva in esclusiva la facoltà di ogni forma di pubblicità all'interno del locale bar, compresa l'esposizione di marchi e messaggi promozionali.

Art. 26 - Obblighi

Tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel presente capitolato e nei relativi allegati sono interamente a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese a richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni amministrative e sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio presso i citati locali.

Il Concedente non potrà essere, in alcun modo, chiamato in causa per l'eventuale mancato ottenimento delle prescritte autorizzazioni da parte del Concessionario.

Il Concessionario è tenuto ad accettare, a titolo di corrispettivo per il servizio, i buoni pasto e/o ticket erogati dall'Ateneo sia cartacei che elettronici per gli studenti e il personale tecnico amministrativo. Il Concessionario dovrà quindi convenzionarsi con la società di gestione del servizio selezionata dall'Ateneo.

Il Concessionario si obbliga a sollevare il Concedente in caso di mancato rispetto delle normative vigenti per l'esecuzione del servizio oggetto della Concessione.

Il Concessionario si obbliga alla notifica al Concedente 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 Concedente 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 Concessione; il Concedente si riserva, altresì, di rideterminare l'intero atto Concessorio in tutti i casi di trasformazione e/o modificazione della natura e ragione sociale del Concessionario.

La responsabilità per l'uso dei locali rimane a totale carico del Concessionario anche per eventuali controversie che dovessero insorgere nei confronti di terzi. Il Concessionario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai suoi dipendenti e collaboratori le leggi, i decreti e le disposizioni in vigore o che venissero emanate riguardanti i pubblici esercizi. Il Concessionario solleva pienamente il Politecnico di Milano da qualsiasi responsabilità per danni ed infortuni che potessero derivare a sé ed ai suoi dipendenti.

Il Politecnico di Milano non si costituisce né può essere considerato depositario delle provviste, dei mobili, degli oggetti, degli attrezzi e dei materiali che il concessionario detiene nei locali del bar, rimanendone la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e pericolo del concessionario.

Il Concessionario 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. 27 - Sicurezza

L'Affidatario è tenuto al rispetto del D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e, dove necessario, dovrà intervenire con personale appositamente formato in materia.

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs. 81/2008, prima dell'inizio del servizio, il Politecnico di Milano provvederà a redigere in contraddittorio con l'Affidatario il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) contenente dettagliate informazioni sui rischi da interferenza esistenti negli ambienti in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e protezione adottate in relazione alle attività dell'Ateneo e conseguentemente a determinare i relativi costi per la sicurezza da interferenza che saranno sostenuti dal Politecnico di Milano, per un massimo di 5.000,00 € per tutta la durata dell'appalto.

Analogamente, l’Affidatario dovrà fornire al Politecnico di Milano informazioni dettagliate riguardo ai rischi da interferenza a cui potrebbe essere esposti il personale dell’ateneo a causa dello svolgimento del servizio da parte dell’Affidatario stesso, oltre alle misure di prevenzione e protezione adottate per prevenire tali rischi; tali informazioni verranno integrate nel DUVRI. Nel caso in cui l’Affidatario ritenga che non vi siano rischi da interferenza indotti dalla presenza del proprio personale negli ambienti di lavoro all’interno dell’ateneo, dovrà comunque produrre un documento che attesti quanto ritenuto. Tale documento formerà parte integrante del contratto di appalto.

Art. 28 - Rappresentanza dell’affidatario – il referente

Per la regolare esecuzione l’Affidatario, prima dell’inizio dello svolgimento del servizio, deve nominare un Referente 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. 29 - Direttore del servizio

La concessionaria deve affidare la direzione complessiva dei servizi richiesti, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza nella posizione di direttore di un servizio simile a quello in oggetto.

Il direttore del servizio avrà la funzione di controllare che i servizi vengano svolti secondo le modalità richieste dal presente capitolato.

In caso di assenza prolungata o impedimento del direttore la Concessionaria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra persona, dando tempestiva comunicazione agli organi di controllo, del nuovo nominativo e della durata.

Art. 30 - Responsabile dell’esatta esecuzione del contratto

Il Responsabile della corretta esecuzione del contratto (DEC) per il Politecnico di Milano verrà indicato alla Concessionaria in sede di stipula del contratto.

Il Responsabile della corretta esecuzione del contratto sovrintende e vigila sull’osservanza contrattuale in proprio o tramite suoi delegati, adottando le misure coercitive eventualmente necessarie e applicando le penalità previste nel capitolato, nonché segnalando gli inadempimenti cui può conseguire la sospensione delle operazioni di liquidazione delle fatture e dei relativi pagamenti.

Il Responsabile della corretta esecuzione del contratto è il referente del gestore per ogni questione relativa alla gestione del servizio, oppure può nominare referenti specifici per ogni servizio.

Art. 31 - Cauzione definitiva.

Il Concessionario dovrà, prima della stipula del Contratto, costituire la cauzione definitiva per il valore e secondo le modalità stabilite dall'Art.103 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 32 - 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 100,00= 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.;
- 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:

Inadempienza riscontrata	Penale minima	Penale massima
Mancato rispetto dei requisiti di capitolato e di quanto proposto in offerta tecnica in merito ai menù e ai prodotti offerti agli utenti	€ 250,00	€ 2.500,00
Non conformità all'organico dichiarato dall'Impresa (per ogni unità di personale)	€ 250,00	€ 2.500,00
Non conformità relativa agli indumenti di lavoro	€ 250,00	€ 2.500,00
Cattivo stato ed uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi	€ 250,00	€ 2.500,00
Non conformità nella raccolta dei rifiuti o mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata	€ 250,00	€ 2.500,00
Mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente	€ 500,00	€ 5.000,00
Mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria	€ 500,00	€ 5.000,00
Mancata reperibilità del Responsabile del Servizio (per ogni giorno di non reperibilità)	€ 500,00	€ 5.000,00
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	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione in merito alla cattiva qualità delle preparazioni	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione in merito alla cattiva somministrazione dei cibi	€ 500,00	€ 5.000,00
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 difformità dei prezzi rispetto a quelli presentati in offerta economica	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di mancata o incompleta emissione di idonea ricevuta fiscale alla clientela oppure di non corrispondenza tra il registro corrispettivi delle casse ed i report economici comunicati al Politecnico	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di mancato rispetto degli orari e dei periodi di apertura e chiusura dell'esercizio con riferimento ai minimi richiesti in Capitolato (per ogni giorno di mancato rispetto)	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione in merito al cattivo stato di conservazione delle merci immagazzinate o mancato rispetto delle date di scadenza	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di mancata pulizia e cattiva igiene dei locali e delle attrezzature	€ 500,00	€ 5.000,00
Mancato rispetto di quanto previsto all'Articolo "Proibizioni diverse"	€ 500,00	€ 5.000,00
Rilevazione di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	€ 1.000,00	€ 10.000,00
Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	€ 1.000,00	€ 10.000,00
Rescissione anticipata del contratto da parte del gestore	escussione della cauzione definitiva	

- mancato rispetto degli altri adempimenti previsti dal presente capitolato: Il Politecnico di Milano potrà applicare una penale, commisurata alla gravità dell'inadempienza e quantificata a suo insindacabile giudizio da un minimo di euro 500,00= ad un massimo di euro 5.000,00.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza al Concessionario, 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 corrisposte in concomitanza del pagamento del successivo canone mensile, con conseguente obbligo di reintegro.

Art. 33 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto

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

Nel caso in cui sia rilevata una situazione di grave inadempimento, il Politecnico di Milano invierà al Concessionario, a mezzo PEC, diffida ad adempiere entro il termine di quindici giorni dalla ricezione.

Se il Concessionario non provvederà all'adempimento nel termine predetto, si procederà alla risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1454 c.c.

Il Politecnico di Milano ha inoltre facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione del servizio;
- 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;
- 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;
- applicazione di penali per un ammontare pari al 10% dell'ammontare dell'affidamento;
- 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 dell'impresa.

Il Politecnico di Milano ha inoltre facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, in caso di mancanza anche sopravvenuta dei requisiti di cui all'Art.80 D.Lgs.50/16, nonché nei casi previsti dai Patti di integrità.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'Art.1456 c.c., ogniqualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine

sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti per cui agli articoli 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319bis c.p., 319ter c.p., 319quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322bis c.p., 346bis c.p., 353 c.p., 353bis c.p.

In attuazione del D.L.95/2012 Art.1 c.3 il contratto potrà essere risolto in qualsiasi momento in caso di decisione da parte del Politecnico di Milano di aderire a convenzioni che saranno eventualmente stipulate in futuro da CONSIP spa, senza che ciò comporti alcun onere per l'Ateneo oltre al pagamento delle prestazioni già eseguite.

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 del Concessionario, il regolare funzionamento del servizio, anche rivolgendosi ad altri fornitori e addebitando le eventuali maggiori spese, applicando esecuzione in danno.

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.

Il Concessionario 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.).

La risoluzione del contratto comporta la perdita, in capo al Concessionario, della cauzione definitiva.

L'amministrazione si riserva, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del D.Lgs.50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto, in applicazione dell'art.110 del D.Lgs.50/2016.

In tal caso l'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Art. 34 - Recesso

Il Politecnico di Milano ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal Contratto con le modalità previste dall'Art.109 D.Lgs.50/2016.

Art. 35 - Manutenzione del Contratto

L'Ateneo si riserva la possibilità di revisionare le clausole del contratto e del capitolato in funzione delle proprie mutate esigenze solo con emendamenti sottoscritti da entrambi le parti.

Art. 36 - Divieto di cessione del contratto e subappalto

Non è ammessa la cessione del contratto, in tutto o in parte, a pena di risoluzione del medesimo, con conseguente perdita della cauzione definitiva, fatto salvo ogni ulteriore risarcimento dei danni eventualmente arrecati al Politecnico di Milano.

È ammesso il subappalto nella misura non eccedente il 30% dell'importo complessivo dell'appalto, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 37 - Spese inerenti al contratto

Tutte le spese, diritti e imposte, inerenti e conseguenti alla sottoscrizione del contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 38 - Trattamento dati

Il Politecnico di Milano effettua il trattamento dei dati forniti dalla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni dettate dal D.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e dei relativi disciplinari tecnici, ed esclusivamente per le finalità connesse alla procedura e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto. Il Titolare del trattamento dei dati è il Politecnico di Milano – Direzione Generale e il Responsabile del trattamento dei dati è il RUP.

Il Concessionario si impegna a trattare tutti i dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell'ambito della fornitura, ivi compresi quelli sensibili, nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche, con particolare riguardo all'applicazione dell'Allegato B Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza.

Responsabile del Trattamento dei dati personali e sensibili dei dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell'ambito della fornitura è il Concessionario.

La conservazione dei dati personali e sensibili oltre la scadenza della presente convenzione deve essere effettuata dal Concessionario secondo la normativa vigente in materia.

Eventuali violazioni commesse dal Concessionario sulle disposizioni di cui al presente paragrafo saranno sanzionate ai sensi della normativa vigente in materia.

Art. 39 – 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.

Art. 40 – Normativa anticorruzione

Il Concessionario, firma digitalmente il presente capitolato, dichiarando contestualmente quanto segue.

1) RAPPORTI DI PARENTELA

Il Concessionario dichiara che non sussistono rapporti di parentela, affinità, coniugio, convivenza tra i titolari e i soci dell'azienda e il Rettore, Prorettori, Prorettori delegati dei Poli territoriali, Direttore Generale, Dirigenti, Componenti del Consiglio di Amministrazione, i Direttori di Dipartimento, Presidi di Scuola, visibili all'indirizzo <http://www.polimi.it/ateneo/>, RUP della presente procedura.

2) TENTATIVI DI CONCUSSIONE

Il Concessionario si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

3) CONOSCENZA DEL CODICE COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI DEL POLITECNICO DI MILANO E PIANO PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE DI ATENEO

Il Concessionario dichiara di conoscere il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano e il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione dell'Ateneo, reperibili all'indirizzo:

<http://www.polimi.it/menu-di-servizio/policy/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/>

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare e di divulgare all'interno della propria organizzazione Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano per tutta la durata della procedura di affidamento e del contratto.

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

4) EX DIPENDENTI

Il Concessionario dichiara di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e/o di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Università per il triennio successivo alla cessazione del rapporto e si impegna a non stipularli nel prossimo triennio.

Art. 41 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario 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 Concessionario 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 Concessionario 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. 41 - Riservatezza

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

Il Concessionario 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 Concessionario 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, redigendo apposito verbale.

Art. 42 – 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.

Art. 43 - Foro Competente

Per ogni effetto del contratto, si riconosce per ogni controversia la competenza del Foro di Milano.

Art. 44 – Norme applicabili

Per tutto quanto non espressamente previsto dagli atti e documenti di gara si fa riferimento al D.Lgs.50/2016 e al Codice Civile.