



**POLITECNICO**  
**MILANO 1863**

# CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL POLITECNICO DI MILANO

LOTTO 1 – CIG 8200034220

Leonardo – piazza Leonardo da Vinci, 32

Giuriati – via Pascal

Terrazza Gardella

LOTTO 2 – CIG 8200046C04

Golgi - via Golgi, 20

La Masa - via La Masa, 34

Casa dello Studente, viale Romagna 62

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



Art. 1 - Oggetto della concessione.....	5
Art. 1.1 – Campus Leonardo, Piazza Leonardo da Vinci, 32.....	6
Art. 1.2 – Giuriati, Via Pascal .....	7
Art. 1.3 – Terrazza Gardella.....	7
Art. 1.4 - Via Golgi, 20.....	7
Art. 1.5 - Campus La Masa – Via La Masa, 34 .....	8
Art. 1.6 – Casa dello Studente – Viale Romagna, 62 .....	9
Art. 1.7 – Fornitura di servizi di catering presso il Politecnico di Milano .....	9
Art. 2 - Durata della concessione ed ammontare del contratto.....	11
Art. 2.1 - Durata della concessione .....	11
Art. 2.2 - Opzioni .....	11
Art. 2.3 – Canone di concessione e royalty .....	11
Art. 2.3.1 - <i>Canone di concessione</i> .....	11
Art. 2.3.2 - <i>Royalty</i> .....	12
Art. 2.4 – Valore stimato della gara .....	12
Art. 2.5 – Dati storici di dimensionamento del servizio per struttura.....	13
Art. 3 - Locali e attrezzature.....	15
3.1 – Casse fiscali .....	16
3.2 – Sopralluogo obbligatorio.....	17
3.3 - Divieto di variazione della destinazione d’uso dei locali .....	17
Art. 4 – Norme generali per l’allestimento e arredo in caso di ammodernamento degli attuali locali .....	18
Art. 5 – Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali del lotto 1 – Campus Leonardo e Giuriati.....	18
Art. 6 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali del lotto 2 – Campus Golgi, Campus La Masa e Casa dello Studente .....	18
Art. 7 – Orario dei servizi .....	19
Art. 8 – Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature .....	20
Art. 8.1 – Manutenzione ordinaria.....	20
Art. 8.2 - Manutenzione straordinaria.....	20
Art. 9 – Spese per l’esercizio .....	20
Art. 10 – Criteri ambientali minimi (GPP Ristorazione) .....	22
Art. 11 – Indicazioni particolari relativamente alla gestione ed erogazione del servizio.....	22
Art. 11.1 - Menù per celiaci e intolleranze da nickel o altra intolleranza alimentare.....	22
Art. 11.2 - Filiera di rifornimento delle derrate.....	22
Art. 11.3 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	23
Art. 11.4 - Igiene della produzione e conservazione delle derrate .....	23
Art. 11.5 - Tecnologie di manipolazione e cottura.....	23
Art. 11.6 – Condimenti.....	23
Art. 11.7 - Divieto di riciclo.....	24
Art. 11.8 - Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti.....	24
Art. 12 – Prezzi al pubblico lotto 1 – Campus Leonardo, Giuriati e Terrazza Gardella.....	25
Art. 13 - Prezzi al pubblico lotto 2 – Campus Golgi, La Masa e Casa dello Studente .....	25
Art. 14 - Revisione prezzi .....	26
Art. 15 - Personale addetto al servizio.....	26
Art. 16 - Formazione del personale.....	30
Art. 17 - Oneri ed obblighi dell’affidatario relativi al personale .....	30

Art. 18 - Continuità nel servizio.....	31
Art. 19 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro .....	32
Art. 19.1 - Autocontrollo di qualità dei servizi erogati .....	32
Art. 19.2 - Diritto di controllo da parte della Concedente .....	32
Art. 19.3 - Metodologia dei controlli .....	33
Art. 19.4 - Contenuti dei controlli .....	33
Art. 19.5 - Valutazione della Qualità del servizio .....	34
Art. 20 – Reportistica.....	36
Art. 20.1 - Bilancio annuale e relazione tecnico-economica .....	36
Art. 21 - Pagamenti e fatturazione.....	36
Art. 22 - Pulizia dei locali.....	37
Art. 23 - Interventi di disinfestazione e derattizzazione .....	37
Art. 24 - Gestione dei rifiuti.....	37
Art. 25 - Riconsegna degli spazi al termine del periodo di concessione.....	38
Art. 26 - Responsabilità dell'affidatario e Assicurazioni obbligatorie .....	38
Art. 27 - Proibizioni diverse .....	39
Art. 28 - Obblighi .....	39
Art. 29 - Sicurezza .....	40
Art. 30 - Rappresentanza dell'affidatario – <i>il referente</i> .....	40
Art. 31 - Direttore del servizio .....	41
Art. 32 - Responsabile dell'esatta esecuzione del contratto.....	41
Art. 33 - Garanzia definitiva .....	41
Art. 34 - Penali.....	41
Art. 35 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto .....	43
Art. 36 - Recesso .....	45
Art. 37 - Manutenzione del Contratto.....	45
Art. 38 - Divieto di cessione del contratto e subappalto .....	45
Art. 39 - Spese inerenti al contratto.....	45
Art. 40 - Trattamento dati.....	45
Art. 41 – Normativa anticorruzione.....	46
Art. 42 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	47
Art. 43 - Riservatezza.....	47
Art. 44 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano.....	47
Art. 45 - Foro Competente .....	48
Art. 46 – Norme applicabili .....	48

## **Art. 1 - Oggetto della concessione**

Il Politecnico di Milano intende affidare in concessione i 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. La presente concessione non garantisce alcun tipo di esclusiva su nessuno dei servizi.

La Concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione presso le seguenti strutture:

### **LOTTO 1**

- Leonardo – Piazza Leonardo da Vinci, 32
- Giuriati – Via Pascal
- Terrazza Gardella

### **LOTTO 2**

- La Masa– Via La Masa, 34
- Golgi – Via Golgi, 20
- Casa dello Studente – Viale Romagna, 62

A titolo puramente indicativo, i potenziali utenti del servizio di ristorazione del Campus Leonardo sono circa 27.500 mentre quelli del Campus Bovisa La Masa sono circa 9.500.

I periodi di maggiore e minore affluenza nei Campus sono indicativamente i seguenti:

- dalla seconda metà di settembre a dicembre e da marzo a giugno: maggiore affluenza – lezioni;
- gennaio, febbraio, e prime due settimane di settembre: affluenza media – lezioni per alcuni corsi, esami e sessioni di laurea;
- luglio, agosto: affluenza ridotta - esami e sessioni di laurea in alcuni periodi.

I dati sul bacino di potenziali utenti del servizio e sull'affluenza non sono in alcun modo vincolanti e possono variare in base al calendario accademico.

Si specifica che i posti a sedere indicati per singola struttura oggetto di concessione potranno essere utilizzati durante gli orari di apertura come spazio studio dagli studenti fino alle 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.

## **LOTTO 1**

### **Art. 1.1 – Campus Leonardo, Piazza Leonardo da Vinci, 32**

I locali oggetto della concessione sono situati presso l'edificio 2 in Piazza Leonardo da Vinci, 32. I locali oggetto della concessione attualmente sono così distribuiti:

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

È data facoltà al Concessionario di mantenere attivo ristorante con servizio al tavolo oppure di organizzare tale spazio nella maniera che ritenga più opportuna per la corretta esecuzione del servizio.

Il Concessionario in offerta tecnica può proporre differenti servizi, modalità di utilizzo degli spazi e layout dei locali, senza vincolo di mantenerne l'attuale disposizione e modalità di servizio. Tutte gli arredi ed attrezzature presenti saranno dati in utilizzo al concessionario e potranno essere liberamente utilizzati per la gestione del servizio.

Il Concessionario dovrà prevedere modalità specifiche di gestione del servizio take-away. Dato che il numero di utenti è molto superiore ai posti a sedere disponibile, il servizio take-away ha particolare importanza.

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

La superficie dei locali è di 1215 mq, di cui al pubblico 735 mq. A fronte delle linee di distribuzione, la struttura è dotata di 146 posti sedere nel locale self service, 114 nel locale bar, 40 nel locale ristorante.

I locali saranno consegnati con gli arredi e le attrezzature attualmente utilizzati per l'erogazione del servizio di ristorazione.

L'elenco degli arredi, suddiviso per locali, è contenuto nell'allegato L.

**Qualora il Concessionario in offerta tecnica decida di offrire modalità di gestione del servizio che richiedano integrazioni degli allestimenti esistenti, dovrà effettuare a**

**propri oneri e spese gli interventi necessari. Al termine della concessione sarà facoltà dell'Ateneo rilevare gli allestimenti ulteriori al valore residuo di ammortamento.**

**La Stazione Appaltante non riconoscerà al Concessionario alcuna spesa per l'allestimento e l'arredo dei locali.**

**A titolo esemplificativo, si fornisce l'attuale layout dei locali e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio di ristorazione. (Allegati B e L).**

### **Art. 1.2 – Giuriati, Via Pascal**

Il locale oggetto della concessione, situato in Via Pascal, è composto da un unico ambiente in cui è presente un'area bar dove è allestito un bar, area panini, insalate, pasti piatti caldi con tavolini adiacenti.

La superficie dei locali è di 186 mq, di cui al pubblico 147 mq.

A fronte delle linee di distribuzione, la struttura è dotata di 20 posti sedere nel locale bar e 100 posti a sedere nel gazebo esterno.

Il Concessionario in offerta tecnica può proporre differenti servizi, modalità di utilizzo degli spazi e layout dei locali, senza vincolo di mantenerne l'attuale disposizione e modalità di servizio. Tutte gli arredi ed attrezzature presenti saranno dati in utilizzo al concessionario e potranno essere liberamente utilizzati per la gestione del servizio.

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.

### **Art. 1.3 – Terrazza Gardella**

Gli spazi oggetto della concessione sono situati all'edificio 2A, in Piazza Leonardo da Vinci, 32.

La superficie dei locali è di mq 32,82 mq + 8 mq per il deposito e WC.

Attualmente lo spazio non è utilizzato per servizi di ristorazione.

## **LOTTO 2**

### **Art. 1.4 - Via Golgi, 20**

I locali oggetto della concessione sono situati all'edificio 26 in via Golgi, 20.

I locali oggetto della concessione sono attualmente divisi in due aree funzionali con tavoli adiacenti, così distinte:

- area bar / self service: bar, area panini, linea di distribuzione pasti caldi self-service
- area fast food / pizzeria: preparazione di pizze, panzerotti e altri prodotti da forno in loco con forno elettrico, patatine fritte, insalate.

Il Concessionario in offerta tecnica può proporre differenti servizi, modalità di utilizzo degli spazi e layout dei locali, senza vincolo di mantenerne l'attuale disposizione e modalità di servizio. Tutte gli arredi ed attrezzature presenti saranno dati in utilizzo al concessionario e potranno essere liberamente utilizzati per la gestione del servizio.

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

La superficie dei locali è di 986 mq, di cui al pubblico 361 mq.  
A fronte delle linee di distribuzione, la struttura è dotata di 126 posti sedere nel locale self service/bar, 84 nel locale fast-food pizzeria, 48 nell'atrio.

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

#### **Art. 1.5 - Campus La Masa - Via La Masa, 34**

I locali oggetto della concessione sono situati presso l'edificio B24 in Via La Masa, 34.  
I locali attualmente sono composti da un unico ambiente con sedute adiacenti e da un soppalco attrezzato con sedute. Gli spazi oggetto della concessione sono così distribuiti:

- bar / self-service: ambiente di ampie dimensioni suddiviso in area bar caffetteria, area panini, pizzeria, insalate;
- ristorante con servizio al tavolo.

La superficie dei locali è di 645 mq, di cui al pubblico 377 mq.  
A fronte delle linee di distribuzione, la struttura è dotata di 156 posti sedere al piano rialzato, 68 al piano ammezzato.

Al piano -1 dell'area bar/self-service sono disponibili n. 160 posti a sedere.  
Tale spazio è adibito ad aula studio per gli studenti che potranno altresì utilizzare i tavoli per la consumazione dei pasti in modalità *take-away*.  
La pulizia degli spazi al piano -1 non è a carico del Concessionario.

Il Concessionario in offerta tecnica può proporre differenti servizi, modalità di utilizzo degli spazi e layout dei locali, senza vincolo di mantenerne l'attuale disposizione e modalità di servizio. Tutte gli arredi ed attrezzature presenti saranno dati in utilizzo al concessionario e potranno essere liberamente utilizzati per la gestione del servizio.

#### ***La Masa Bistrot***

Il Concessionario dovrà organizzare un servizio di ristorazione con preparazione di vivande in loco e servizio al tavolo, presso la sala attigua all'area bar/self service, che ospita 38 posti a sedere.

Il servizio è rivolto principalmente ai docenti e al personale dell'Ateneo.

Il servizio dovrà essere effettuato da personale professionalmente adeguato.

Il menù dovrà essere definito giornalmente.

I prezzi delle portate potranno essere definiti liberamente dal Concessionario.

Il servizio al tavolo potrà avvenire con modalità “alla carta”.

Presso i locali è presente una cucina attrezzata, come riportato nell’Allegato F.

### **Art. 1.6 – Casa dello Studente – Viale Romagna, 62**

Il Politecnico di Milano affiderà in concessione i locali mensa presso la Casa dello Studente, situati in Viale Romagna 62.

I locali oggetto della concessione sono attualmente composti da un unico ambiente, con tavoli adiacenti, in cui è presente un’area bar /self service composta da 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 H.

La superficie dei locali è di 416 mq, di cui al pubblico 155 mq.

A fronte delle linee di distribuzione, la struttura è dotata dei seguenti posti a sedere: n. 80 presso l’area bar /self-service n. 192 presso la sala studio al piano -1 dell’edificio.

Gli spazi della Casa dello Studente saranno oggetto di lavori di riqualificazione e ristrutturazione e pertanto saranno disponibili dalla data di stipula del contratto o di avvio anticipato del servizio e fino alla data di inizio dei lavori, prevista nel mese di settembre del 2021.

La Concessione per tali locali sarà sospesa dalla data di inizio dei lavori di ristrutturazione e riqualificazione fino al loro termine, previsto per il mese di agosto del 2022 o dalla data di consegna dei locali.

Il canone offerto dal Concessionario sarà sospeso per la parte relativa a Casa dello Studente, calcolata pro quota rispetto ai metri quadrati dei locali in concessione e, al termine dei lavori, ricalcolato pro quota rispetto ai nuovi metri quadrati del locale presso Casa dello Studente.

La Concessione decorrerà nuovamente dalla data di consegna dei locali ristrutturati.

Si fornisce il progetto preliminare della futura revisione della Casa dello Studente, allegato G.

Si stima che il futuro layout metterà a disposizione circa 275mq complessivi.

Non saranno più disponibili gli ulteriori posti a sedere presso la sala studio.

### **Art. 1.7 – Fornitura di servizi di catering presso il Politecnico di Milano**

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

Si riporta nella tabella sottostante un elenco e una fascia di prezzi indicativi, non vincolanti né esaustivi dell’offerta afferente al catering che il concessionario dovrà garantire su richiesta della Stazione Appaltante. A tal fine è stata definita una fascia di prezzo a persona per ogni tipologia di menù.

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>MENÙ</b>	<b>FASCIA DI PREZZO ( A PERSONA)</b>
<b>COFFEE BREAK</b> Opzione 1	Caffè, the caldo, succhi di frutta in brocca, biscotteria di credenza	5 € - 10 €
Opzione 2	Caffè in cialda, the caldo, succhi di frutta in brocca, biscotteria di credenza, mini brioches assortite	6 € - 12 €
<b>LUNCH</b> Opzione 1	Mini panini ripieni, tranci di focaccia farcita, mini piadina ripiena, pizzette, macedonia, torta o pasticceria secca, acqua, bibita gassata, caffè	15 € -25 €
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	20 € - 30 €
<b>APERITIVI</b>	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	10 € - 20 €
<b>LIGHT DINNER</b>	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	15 € - 25 €

I prezzi sono comprensivi di personale dedicato.

I prezzi sono comprensivi di tavoli con forniture e movimentazione a carico del fornitore, presentazione con materiale di consumo usa e getta, tovaglie, caffè in cialde compostabili e biodegradabili 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.

Il servizio catering sarà utilizzato in funzione della bontà dell'offerta e pertanto per il Politecnico di Milano sarà possibile richiedere servizi di catering al concessionario del lotto 1 o al concessionario del lotto 2 in una condizione di libera concorrenza.

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

## **Art. 2 - Durata della concessione ed ammontare del contratto**

### **Art. 2.1 - Durata della concessione**

La Concessione ha durata di 5 anni, a decorrere dalla data di consegna dei locali.

### **Art. 2.2 - Opzioni**

#### **LOTTO 1**

La Stazione Appaltante si riserva opzione di estendere la durata del contratto di ulteriori 4 anni, per una durata complessiva di 9 anni.

Il Politecnico di Milano si riserva la facoltà di estendere, ai sensi dell'art. 175 comma 1, lett. a), i servizi di ristorazione fino ad ulteriori 6 locali, non ancora identificati, presso i Campus di Milano, di nuova realizzazione oppure oggetto di contratti attualmente in essere, che potranno concludersi nei prossimi anni.

#### **LOTTO 2**

La Stazione Appaltante si riserva opzione di estendere la durata del contratto di ulteriori 4 anni, per una durata complessiva di 9 anni.

La durata complessiva della concessione, per i due lotti, è stata calcolata tenendo in considerazione il periodo di tempo necessario al recupero degli investimenti da parte del Concessionario, la cui portata effettiva sarà quantificabile in sede di gara.

### **Art. 2.3 - Canone di concessione e royalty**

#### *Art. 2.3.1 - Canone di concessione*

#### **LOTTO 1**

Il Concessionario si obbliga a versare alla Stazione Appaltante un canone annuo, di importo fisso ed invariabile, complessivo per tutti i locali oggetto della concessione, come risultante dal rialzo effettuato in sede di offerta economica.

Il canone di concessione annuo posto a base d'asta è pari a zero.

L'attivazione di eventuali ulteriori locali non comporterà la modifica del canone fisso, ma sarà conteggiata ai fini del calcolo delle royalties di cui all'articolo seguente.

## **LOTTO 2**

Il Concessionario si obbliga a versare alla Stazione Appaltante un canone annuo, di importo fisso ed invariabile, complessivo per tutti i locali oggetto della concessione, come risultante dal rialzo effettuato in sede di offerta economica.

Il canone di concessione posto a base d'asta è pari a zero.

### *Art. 2.3.2 – Royalty*

Per il solo lotto 1, il Concessionario si obbliga a versare, oltre al canone di concessione, una royalty calcolata sui ricavi annui complessivi per l'intero lotto delle vendite al netto dell'IVA, dei ricavi da vendita di tabacchi e dei ricavi da vendita di catering al Politecnico di Milano, secondo le modalità di seguito indicate:

- a) nessuna royalty per ricavi complessivi annui inferiori a € 1.600.000,00
- b) 5% sull'ammontare di ricavi superiore a € 1.600.000,00
- c) 10% sull'ammontare di ricavi superiore a € 2.000.000,00.

A titolo di esempio, in caso di ricavi pari ad € 1.700.000,00 le royalties saranno così calcolate:  
 $(1.700.000,00 - 1.600.000,00) * 5\% = € 5.000,00$

In caso di attivazione di ulteriori locali per il lotto 1, i ricavi dei nuovi locali rientreranno nel computo complessivo del fatturato al fine della determinazione delle royalties dovute.

Il concessionario inoltre è tenuto al rimborso delle spese per le utenze come definito all'art. 9.

## **Art. 2.4 – Valore stimato della gara**

### **LOTTO 1**

Il valore della concessione, calcolato come fatturato totale del concessionario al netto dell'IVA, per il lotto 1, è previsto in € 17.195.000,00 oltre IVA, per l'intera durata della concessione, comprensivo dell'opzione di prorogazione nel tempo dei relativi effetti.

Si prevede la facoltà di estendere, ai sensi dell'art. 175 comma 1, lett. a), i servizi di ristorazione dando in concessione, durante il periodo di durata del contratto, fino ad ulteriori 6 locali per ristorazione all'interno degli spazi di Ateneo, non ancora identificati e non garantiti in alcun modo.

Il valore della concessione è stato calcolato sulla base dei fatturati 2018 dei locali oggetto di concessione, incrementati del 10% per effetto dei differenti vincoli in termini di modalità di esecuzione dei servizi e di prezzi applicabili rispetto alle precedenti concessioni. Tale valore è stato incrementato di € 400.000,00 + iva annui, ai sensi del comma 4 dell'Art.167 del D.Lgs. 50/2016, per tenere conto dei potenziali ricavi da servizi aggiuntivi quali la fornitura di catering, la vendita di tabacchi e l'eventuale apertura di ulteriori locali di ristorazione come sopra descritto.

## LOTTO 2

Il valore della concessione, calcolato come fatturato totale del concessionario al netto dell'IVA, per il lotto 2, è previsto in € 12.945.000,00 oltre IVA, per l'intera durata della concessione, comprensivo dell'opzione di prorogazione nel tempo dei relativi effetti.

Il valore della concessione è stato calcolato sulla base dei fatturati 2018 dei locali oggetto di concessione, incluso il fatturato del Bistrot La Masa proiettato su 11 mesi, incrementati del 10% per effetto dei differenti vincoli in termini di modalità di esecuzione dei servizi e di prezzi applicabili rispetto alle precedenti concessioni.

Tale valore è stato incrementato di € 250.000,00 + iva annui, ai sensi del comma 4 dell'Art.167 del D. Lgs. 50/2016, per tenere conto dei potenziali ricavi da servizi aggiuntivi quali la fornitura di catering e dei ricavi del locale Casa dello Studente, stimati prudenzialmente in misura minore ai ricavi storici per tenere in considerazione il periodo di chiusura e del futuro nuovo layout che comporterà una riduzione degli spazi.

Il valore complessivo a base di gara, per entrambi i lotti e comprensivo di tutte le opzioni previste, risulta pari ad € 30.140.000,00 oltre IVA.

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

**Tale stima ha carattere puramente indicativo e pertanto non si deve ritenere valore di ricavo in alcun modo garantito dal Politecnico di Milano al Concessionario, in applicazione dell'art. 165 D. Lgs.50/2016 c. 1, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.**

### Art. 2.5 – Dati storici di dimensionamento del servizio per struttura

Al fine di fornire agli operatori economici informazioni utili alla predisposizione delle offerte, si riportano per gli anni 2018 e 2019 gli elenchi dei fatturati e i prezzi praticati al pubblico.

ANNO 2018-2019	LEONARDO	GIURIATI	GOLGI	LA MASA	LA MASA BISTROT	CASA DELLO STUDENTE
GENNAIO 2018	89.119,47	6.382,58	39.148,20	20.884,37		11.402,73
FEBBRAIO 2018	104.711,28	8.341,04	43.611,34	28.131,03		13.919,60
MARZO 2018	147.572,74	12.748,26	72.564,97	48.241,46		16.951,86
APRILE 2018	113.043,75	12.720,62	56.123,10	38.244,83		15.614,36
MAGGIO 2018	141.347,74	15.664,33	71.984,28	52.611,77		18.804,22
GIUGNO 2018	108.237,30	12.721,70	51.438,74	31.515,26		18.852,32
LUGLIO 2018	76.617,79	10.443,92	30.236,40	24.685,58		13.837,06
AGOSTO 2018	14.352,35	1.657,55	-	3.093,32		-
SETTEMBRE 2018	96.206,47	14.308,13	49.254,45	36.976,96		12.620,37
OTTOBRE 2018	139.198,84	22.080,33	84.929,39	58.553,00		22.550,78
NOVEMBRE 2018	119.329,95	16.237,26	70.636,23	44.774,51		19.939,97
DICEMBRE 2018	80.123,39	10.317,63	47.280,36	31.421,87		12.083,59
GENNAIO 2019	72.944,66	9.370,68	46.546,51	22.636,72		17.084,41

FEBBRAIO 2019	80.905,28	11.642,46	45.982,76	29.989,87		15.882,60
MARZO 2019	120.989,19	19.502,00	69.346,26	51.504,14	3.881,55	21.237,37
APRILE 2019	83.292,55	15.018,09	49.570,40	34.748,82	2.409,27	13.657,08
MAGGIO 2019	122.563,28	22.099,89	67.475,72	52.358,77	3.999,82	18.691,91
GIUGNO 2019	87.054,96	14.512,32	49.215,04	33.167,41	2.805,91	15.429,96
LUGLIO 2019	74.278,73	12.050,37	30.901,38	-		10.539,55
AGOSTO 2019	6.806,55	2.469,95	-	-		182,50
SETTEMBRE 2019	86.173,50	16.119,96	48.820,08	6.108,19		11.773,99

Il **totale dei fatturati**, suddiviso per anni, è il seguente:

- anno 2018, € 2.634.402,70 al netto di IVA
- periodo gennaio – settembre 2019, € 2.391.654,56 al netto di IVA

Nello specifico:

- per i locali del **lotto 1 – Campus Leonardo e Giuriati**:
  - il fatturato 2018 è stato pari ad € 1.373.484,42 al netto di IVA
  - periodo gennaio – settembre 2019 è stato pari ad € 857.794,42 al netto di IVA

I fatturati non riportano il locale “Terrezza Gardella” perché lo spazio non era oggetto della precedente procedura di gara.

Nei locali del lotto 1 è consentita la vendita di tabacchi.

Il fatturato derivante della vendita di tabacchi per:

- l’anno 2018 è stato pari a € 94.036,67 al netto di IVA
- il periodo gennaio - settembre 2019 è stato pari a € 57.062,58 al netto di IVA

- per i locali del **lotto 2 – Campus Golgi, La Masa e Casa dello Studente**:
  - il fatturato 2018 è stato pari ad € 1.260.918,28 al netto di IVA
  - periodo gennaio - settembre 2019 è stato pari ad € 798.851,44 al netto di IVA

Il locale “La Masa-Bistrot” è stata ricompreso nel calcolo dei fatturati totali del lotto 2, tuttavia il valore riportato nella tabella è puramente indicativo.

Il servizio di ristorazione infatti è stato attivato per soli 3 mesi e successivamente il locale è stato chiuso per lavori di ristrutturazione della cucina che hanno reso impossibile l’esercizio del bistrot.

I prezzi al pubblico praticati dall’attuale gestore del servizio sono riportati in allegato I.

Per gli anni antecedenti al 2018, è possibile consultare i capitolati di gara, gli aggiudicatari e i fatturati ai seguenti link:

[https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx\\_wfqbe\\_pi1\[ID\]=619](https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=619)

[https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx\\_wfqbe\\_pi1\[ID\]=248](https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=248)

Per l'anno 2017, si riportano i seguenti fatturati, al netto di IVA, distinti per locale:

- Leonardo, € 1.474.297,31
- Giuriati, € 210.910,00 €
- Golgi, € 411.120,09
- La Masa, € 262.583,28
- Casa dello Studente, € 72.923,78

### 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, suddivise per lotto, sono di seguito indicati:

#### LOTTO 1

LOCALE	PLANIMETRIA	ELENCO ATTREZZATURE
Ed. 2 - Piazza Leonardo da Vinci, 32	All. B	All. L
Giuriati - Via Pascal	All. C	All. L
Terrazza Gardella	All. D	-----

#### LOTTO 2

LOCALE	PLANIMETRIA	ELENCO ATTREZZATURE
Ed. 26 - Via Golgi, 20	All. E	All. L
Ed. 24 - Via La Masa, 34	All. F	All. L
Casa dello Studente - Viale Romagna, 62	All. H - Layout attuale All. G - Progetto	All. L

All'atto della consegna dei locali, per il lotto 1 e per il lotto 2, verrà redatto un verbale a cura della Stazione Appaltante, in contraddittorio con il Concessionario, in cui verranno verificate le effettive attrezzature date in uso per la concessione e il relativo stato di conservazione.

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

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

Il Concessionario provvederà a sostituire, a propria cura e a proprie spese, gli arredi e le attrezzature che non risultino idonee al corretto svolgimento del servizio.

Eventuali danneggiamenti per uso improprio o incuria delle attrezzature fisse e mobili rimarranno a carico del concessionario.

Qualora il Concessionario in offerta tecnica decida di offrire modalità di gestione del servizio che richiedano integrazioni degli allestimenti esistenti o modifiche ai layout, dovrà effettuare a propri oneri e spese gli interventi necessari.

Al termine della concessione il Concessionario dovrà restituire al Politecnico tutte le attrezzature e arredi dati in uso nel medesimo stato, ad eccezione della normale usura. Ogni altra attrezzatura o arredo acquistata o comunque di proprietà del Fornitore rimarrà di sua proprietà e dovrà essere rimosso. Sarà facoltà dell'Ateneo rilevare le attrezzature ed arredi eventualmente installati dal Concessionario al valore residuo di ammortamento.

Alla fine del contratto, il Politecnico di Milano, in contraddittorio con il Concessionario, attesterà con apposito verbale l'elenco e lo stato dei beni e dei locali riconsegnati.

La fornitura di utensili da cucina, stoviglie, pentole, posateria, servizi di piatti, vassoi per il self-service e qualunque altra dotazione strumentale necessaria allo svolgimento del servizio è a carico del concessionario.

Non sarà possibile apportare alcuna modifica strutturale ai locali; eventuali ipotesi di intervento dovranno essere presentate preventivamente con la Stazione Appaltante che ne valuterà 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).

### 3.1 - Casse fiscali

Presso i locali oggetto della procedura, sono presenti n. 17 casse fiscali in contratto di noleggio operativo.

Le casse fiscali sono così distribuite:

UBICAZIONE	Marchio	Modello	Matricola	Scadenza noleggio	Valore mese	Totale da 01/07/2020 a fine noleggio
LEONARDO	Custom	K3	K396004474	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396004460	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396004463	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396004465	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396004457	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396004473	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396004459	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396004468	31/12/2022	74,1	2.223,0
LEONARDO	Custom	K3	K396008789	31/03/2024	390,01	17.550,5
GIURIATI	Custom	K3	K396004469	31/12/2022	74,1	2.223,0
LA MASA	Custom	K3	96MK3002447	31/12/2022	74,1	2.223,0

LA MASA	Custom	K3	96MK3004471	31/12/2022	74,1	2.223,0
LA MASA	Custom	K3	96MK3004475	31/03/2023	91,5	3.019,5
GOLGI	Custom	K3	K396004455	31/12/2022	74,1	2.223,0
GOLGI	Custom	K3	K396004462	31/12/2022	74,1	2.223,0
GOLGI	Custom	K3	K396004456	31/12/2022	74,1	2.223,0
CASA STUDENTE	Custom	K3	K396004466	31/12/2022	74,1	2.223,0

Il Concessionario dovrà obbligatoriamente subentrare all'attuale gestore del servizio nel contratto di noleggio operativo.

Il costo totale del noleggio operativo è pari a:

- € 37.557,50 per le casse fiscali ubicate presso i locali del lotto 1
- € 16.357,15 per le casse fiscali ubicate presso i locali del lotto 2

La società con la quale è stato sottoscritto il contratto di noleggio operativo è Greenke.

### **3.2 – Sopralluogo obbligatorio**

Il Concorrente, a pena di esclusione dalla procedura, dovrà effettuare un sopralluogo obbligatorio dei locali oggetto della Concessione, secondo le modalità descritte all'art. 11 del Disciplinare di gara.

### **3.3 - Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali**

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 personale fornito non risultino 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**

Il Concessionario 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 dal Concessionario 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 alla Stazione Appaltante 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 del lotto 1 – Campus Leonardo e Giuriati**

Le modalità di somministrazione dei prodotti dovranno garantire il rispetto delle norme di legge sull'igiene e la sicurezza dei prodotti.

L'offerta gastronomica sarà liberamente determinata dal Concessionario.

#### **Art. 6 - Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali del lotto 2 – Campus Golgi, Campus La Masa e Casa dello Studente**

Le modalità di somministrazione dei pasti dovranno garantire il rispetto delle norme di legge sull'igiene e la sicurezza dei prodotti.

Il servizio dovrà rispettare le seguenti caratteristiche minime:

- impiego di frutta e verdura di stagione: il menù invernale dovrà essere trasmesso alla Stazione Appaltante entro il 15 settembre, mentre il menù estivo entro il 15 marzo. Il Politecnico di Milano potrà accettarlo o richiederne la modifica, entro una settimana dal ricevimento. In caso di assenza di comunicazioni, il menù si intende accettato;
- alternanza delle ricette: nel menù non potranno essere presenti, per due giorni consecutivi, portate ripetute, completamente o anche solo parzialmente;
- fornitura di acqua minerale: l'acqua dovrà essere fornita in bottiglie di materiale compostabile, riciclabile e biodegradabile o tramite il ricorso ad altri metodi di distribuzione dell'acqua, posti a tutela dell'ambiente. Non potrà essere fornita acqua in bottiglie di plastica;  
utilizzo esclusivo di piatti, bicchieri e posate monouso, compostabili e biodegradabili, ad eccezione delle stoviglie utilizzate per il servizio bar (es: tazzine, piattini, ecc.) che dovranno essere di porcellana o di vetro per i locali che dispongono di lavastoviglie.

L'offerta gastronomica dovrà risultare sempre conforme a quanto indicato nell'offerta tecnica. Le etichettature dei singoli prodotti dovranno riportare l'elenco di tutti gli ingredienti presenti e le relative percentuali.

In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati.

Il menù stagionale dovrà essere esposto al pubblico in modo ben visibile e con cadenza settimanale.

Le etichettature e i menù dovranno essere esposti obbligatoriamente sia in lingua italiana che in lingua inglese.

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, dei seguenti prodotti alimentari, che sono da intendersi come **servizio minimo inderogabile**:

- piatto completo: primo, secondo, contorno, pane e acqua in bottiglia da 50 cl o in distributore ad accesso libero;
- panino imbottito: salume, formaggio, verdura/ortaggio/insalata, salse;
- primo, contorno, pane e acqua in bottiglia da 50 cl o in distributore ad accesso libero;
- piatto completo: primo, secondo, contorno, pane (senza acqua).

## **Art. 7 – Orario dei servizi**

### **LOTTO 1**

Gli orari di apertura e chiusura al pubblico dei locali sono rimessi alla libera determinazione dei concessionari, fatto salvo quanto di seguito specificato.

Il concessionario dovrà garantire l'orario di apertura al pubblico dalle ore 8:00 alle ore 17:00. L'Ateneo chiude al pubblico alle ore 21:00.

Per il solo mese di Agosto, l'orario giornaliero dovrà garantire il servizio relativo al pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:30 presso il locale Leonardo.

Gli orari da garantire presso eventuali locali di futura attivazione saranno comunicati singolarmente.

## **LOTTO 2**

Gli orari di apertura e chiusura al pubblico dei locali sono rimessi alla libera determinazione dei concessionari, fatto salvo quanto di seguito specificato.

Il concessionario dovrà garantire l'orario di apertura al pubblico almeno dalle ore 8:00 alle ore 17:00.

L'Ateneo chiude al pubblico alle ore 21:00.

Per il locale Casa dello Studente dovranno essere garantiti i seguenti orari minimi:

- lunedì-venerdì: 11.30 – 15.00
- sabato 12.00 - 14.00.

Per il solo mese di agosto, l'orario giornaliero dovrà garantire il servizio relativo al pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:30 presso il locale La Masa.

La Stazione Appaltante comunicherà nel mese di gennaio i periodi di chiusura di Ateneo.

## **Art. 8 – Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature**

### **Art. 8.1 – Manutenzione ordinaria**

La manutenzione ordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi è a carico del Concessionario, del singolo lotto, per tutta la durata della Concessione.

Rientrano nella manutenzione ordinaria gli interventi di riparazione e/o sostituzione di macchinari, delle attrezzature e arredi e di quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio e l'ordinaria funzionalità degli impianti senza modificarne le caratteristiche strutturali.

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. 8.2 - Manutenzione straordinaria**

Le attività di manutenzione straordinaria degli immobili sono di competenza del Concessionario del lotto di competenza.

## **Art. 9 – 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.

Entro la data di avvio del servizio, il Concessionario dovrà risultare intestatario di tutte le utenze necessarie allo svolgimento del servizio.

In particolare:

Capitolato tecnico - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano.

### **energia elettrica**

Per il lotto 1, i locali siti in P.zza 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.

Gli spazi a voi affidati di Golgi, la Masa, Giuriati avranno associati degli oneri accessori pari a per Golgi, 29 Keuro/anno, per Giuriati 8,5 Keuro/anno, per la Masa 29 keuro/anno. che potranno variare da anno in anno.

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.

	<b>Via Golgi</b>	<b>Viale Romagna</b>	<b>Via Pascal</b>	<b>Via La Masa</b>
<b>Rimborso forfettario € / anno</b>	29.927,64	7.924,67	8.252,16	28.918,17
<b>kWh / anno consumo storico</b>	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 della conta calorie per definire il consumo impiegato per il riscaldamento/raffrescamento del singolo locale.

Per ogni MWh consumato la scrivente Amministrazione conteggerà al concessionario un costo di € 70,00 (€ 0.070 kWh) per l'erogazione del caldo e di €90,00 (€0,090 kWh) 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, per entrambi i lotti, 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, per entrambi i lotti, 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, per entrambi i lotti, 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. 10 – 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.

Il Concessionario dovrà rispettare le prescrizioni relative ai criteri ambientali minimi (CAM) per il "Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", adottate con DM 25 luglio 2011 (GU n. 220 del 21 settembre 2011) adottati con DM 25 luglio 2011.

In particolare dovrà assicurare la conformità alle seguenti specifiche tecniche di base di cui al suddetto decreto:

5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

5.3.3 Trasporti

5.3.4 Consumi energetici

5.3.5 Pulizie dei locali

5.3.7 Gestione dei rifiuti

5.3.8 Informazione agli utenti

### **Art. 11 – Indicazioni particolari relativamente alla gestione ed erogazione del servizio**

#### **Art. 11.1 - Menù per celiaci e intolleranze da nickel o altra intolleranza alimentare**

Il Concessionario 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. 11.2 - 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 i

controlli le bolle di accompagnamento e le fatture relative a tutti i prodotti alimentari utilizzati per l'erogazione del servizio.

### **Art. 11.3 - 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

### **Art. 11.4 - Igiene della produzione e conservazione delle derrate**

La produzione dei cibi dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente e le procedure prescritte dal Piano di Autocontrollo igienico del Concessionario

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. 11.5 - 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. 11.6 - Condimenti**

Per il condimento dei primi piatti dovranno essere messi a disposizione in sala esclusivamente formaggi Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

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 tovagliette monouso.

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

#### **Art. 11.7 - 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 tale e 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. 11.8 - Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti**

La distribuzione dei pasti agli utenti deve avvenire mediante il sistema self-service per il lotto 2, 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 distribuzione dei pasti agli utenti potrà avvenire mediante il sistema self-service, qualora proposto dall'offerente per il lotto 1.

In tal caso, si applicano le disposizioni di cui al presente articolo.

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

In caso di esaurimento di alcune preparazioni, queste dovranno essere sostituite da generi alimentari e/o portate di pari valore economico e nutrizionale.

Per la ristorazione self-service, il concessionario dovrà mettere a disposizione dell'utenza idonee attrezzature per il deposito dei vassoi. Le attrezzature dovranno essere sempre disponibili per l'utilizzo e poste negli spazi oggetto del servizio senza creare intralcio al passaggio.

Lo sgombero dei vassoi o delle stoviglie usa e getta avviene, di norma, a cura degli utenti in appositi contenitori.

Qualora questi non vi provvedessero, il riordino dei vassoi dovrà essere eseguito a cura del personale.

I contenitori utilizzati per la raccolta dei rifiuti prodotti dallo svuotamento dei vassoi dovranno essere mantenuti sempre liberi e puliti.

Per 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 di cibi e bevande fuori dal locale.

I contenitori e i sacchetti dovranno essere compostabili e biodegradabili.  
Non è consentito l'utilizzo di contenitori e sacchetti di plastica.

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

#### **Art. 12 - Prezzi al pubblico lotto 1 - Campus Leonardo, Giuriati e Terrazza Gardella**

I prezzi da praticare al pubblico per i locali oggetto del lotto 1 potranno essere determinati liberamente dal Concessionario.

I prezzi dovranno essere sempre esposti al pubblico, in modo ben visibile.

#### **Art. 13 - Prezzi al pubblico lotto 2 - Campus Golgi, La Masa e Casa dello Studente**

I prezzi da praticare al pubblico per i prodotti indicati di seguito sono fissi, non saranno oggetto di ribasso in sede di gara e avranno validità per l'intera durata del contratto.

I prezzi dovranno essere sempre esposti al pubblico, in modo ben visibile.

	<b>Prezzo fisso (€) + IVA</b>
Menù completo primo, secondo, contorno, pane e acqua in bottiglia da 50 cl o in distributore ad accesso libero	€ 5,90 + IVA
Panino imbottito Panino imbottito con salume, formaggio, verdura/ortaggio/insalata, salse e acqua in bottiglia da 50 cl o in distributore ad accesso libero	€ 3,20 + IVA
Menù primo e contorno primo, contorno, pane e acqua in bottiglia da 50 cl o in distributore ad accesso libero	€ 4,55 + IVA
Menù completo (senza acqua)	€ 5,70 + IVA
Caffè	€ 0,82 + IVA
Cappuccino	€ 1,00 + IVA
Brioche	€ 0,82 + IVA

L'assortimento e la combinazione delle portate non sono soggetti a limiti, nell'ambito della proposta di menù offerta in sede di gara, come previsto dal criterio di valutazione "D.1. Offerta gastronomica e gestione".

Per la fornitura prodotti ulteriori e non previsti dalla tabella il Concessionario potrà fissare liberamente i prezzi.

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”.

#### **Art. 14 - Revisione prezzi**

Annualmente potrà essere applicato ai prezzi massimi al pubblico fissati dal capitolato l'aggiornamento dei prezzi in misura pari al 100% della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI - nella versione che esclude il calcolo dei tabacchi), verificatesi nell'anno precedente.

Il Concessionario, prima di modificare i prezzi al pubblico, limitatamente ai prodotti per cui è fissato un prezzo massimo, dovrà comunicare al Politecnico di Milano con preavviso di almeno 15 giorni i calcoli effettuati per applicare l'indice ISTAT di rivalutazione del prezzo, gli arrotondamenti matematici applicati e il prezzo risultante che intende applicare al pubblico.

#### **Art. 15 - Personale addetto al servizio**

Il concessionario deve fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del servizio di ristorazione, idonei indumenti da lavoro, specifici per le diverse mansioni, da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Tali indumenti, correttamente indossati, devono riportare in stampa il nome della ditta ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

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.

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 quali anelli o bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

La fornitura dell'abbigliamento da lavoro e dei DPI al personale addetto al servizio è a cura del concessionario.

L'Affidatario è tenuto a curare che il personale addetto al servizio mantenga un comportamento corretto e cordiale e professionalmente adeguato.

L'operatore economico si impegna, in caso di aggiudicazione, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, ad applicare la clausola sociale secondo quanto stabilito dall'art. 50 del D.Lgs. 50/2016.

Il servizio dovrà essere svolto con personale assunto applicando il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, che prevede specifiche modalità di tutela degli operatori addetti al servizio in caso di cambio appalto.

Nella tabella seguente sono riportati i dati relativi al personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

In particolare per ogni addetto viene riportato il relativo contratto nazionale di riferimento e l'inquadramento contrattuale, la qualifica, il monte ore settimanale, l'anzianità di servizio (n°

scatti), data di assunzione, la sede presso opera.

N.	SEDE	DATA ASSUNZIONE	QUALIFICA	MANSIONE	LIVELLO	CCNL	TIPO DI CONTRATTO	MONTE ORE SETTIMANALI	ANZIANITÀ
1	LEONARDO	08.03.10	IMP	ECONOMO DIETISTA	2	Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo	T.INDETERMINATO	40,00	104,07
2	LEONARDO	27.05.19	OP	ASSIST. SUPERVISORE CATERING	3		T.INDETERMINATO	40,00	
3	LEONARDO	01.01.18	OP	CASSIERA	3		T.INDETERMINATO	40,00	209,16
4	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV.RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	30,00	48,81
5	LEONARDO	01.06.13	IMP	IMPIEGATA/CASSIERA	4		T.INDETERMINATO	35,00	113,90
6	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	30,00	48,81
7	LEONARDO	01.04.19	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S		T.INDETERMINATO	21,00	0,00
8	LEONARDO	01.01.18	OP	COMMIS	6		T.INDETERMINATO	20,00	46,48
9	LEONARDO	17.09.18	OP	COMMIS	6		T.INDETERMINATO	20,00	0,00
10	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	30,00	48,81
11	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	25,00	122,03
12	LEONARDO	17.09.18	OP	COMMIS	6		T.INDETERMINATO	20,00	0,00
13	LEONARDO	01.01.18	OP	CUOCO	4		T.INDETERMINATO	40,00	132,20
14	LEONARDO	21.03.18	IMP	ISPETTORE MENSA	2		T.INDETERMINATO	40,00	0,00
15	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	4		T.INDETERMINATO	30,00	148,73
16	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	30,00	24,40
17	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	30,00	97,62
18	LEONARDO	19.02.18	OP	BARISTA	4		T.INDETERMINATO	40,00	0,00
19	LEONARDO	01.01.18	OP	CASSIERA	3		T.INDETERMINATO	30,00	156,87
20	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	25,00	40,67
21	LEONARDO	12.02.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	30,00	48,81
22	LEONARDO	07.03.11	IMP	ASSISTENTE CONTROLLO QUALITA'	3		T.INDETERMINATO	40,00	69,72
23	LEONARDO	01.01.18	OP	CUOCO UNICO	3		T.INDETERMINATO	40,00	209,16
24	LEONARDO	15.11.99	OP	CUOCO CAPO PARTITA	4		T.INDETERMINATO	40,00	198,32
25	LEONARDO	01.01.18	OP	COMMIS	6S		T.INDETERMINATO	21,00	32,81
26	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	20,00	32,54
27	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	30,00	122,03
28	LEONARDO	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5		T.INDETERMINATO	24,00	39,05
29	LEONARDO	01.01.18	OP	CUOCO NON ORGAN.IN PARTITE	4		T.INDETERMINATO	35,00	28,47
30	GIURIATI	03.09.18	OP	CAMERIERE/ BARISTA	5		T.INDETERMINATO	40,00	
31	GIURIATI	01.01.18	OP	BARISTA	4		T.INDETERMINATO	33,00	109,07

32	GIURIATI	01.01.18	OP	BARISTA	5	T.INDETERMINATO	25,00	81,35
33	GIURIATI	11.01.18	OP	BARISTA	5	T.INDETERMINATO	20,00	16,27
34	GOLGI	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5	T.INDETERMINATO	25,00	122,03
35	GOLGI	22.10.01	OP	CUOCO UNICO	3	T.INDETERMINATO	40,00	174,30
36	GOLGI	01.10.18	OP	AUTISTA ADDETTO ALLA CONSEGNA	5	T.INDETERMINATO	25,00	0,00
37	GOLGI	01.01.18	OP	CUOCO	4	T.INDETERMINATO	40,00	165,25
38	GOLGI	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S	T.INDETERMINATO	35,00	164,06
39	GOLGI	01.01.18	OP	SECONDO CUOCO	5	T.INDETERMINATO	20,00	0,00
40	GOLGI	01.01.18	OP	COMMIS	6	T.INDETERMINATO	15,00	0,00
41	GOLGI	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S	T.INDETERMINATO	21,00	81,89
42	GOLGI	01.01.18	OP	SECONDO CUOCO	5	T.INDETERMINATO	30,00	146,43
43	GOLGI	01.01.18	OP	COMMIS	6	T.INDETERMINATO	15,00	23,24
44	GOLGI	10.12.18	OP	CAPO CUOCO	1	T.INDETERMINATO	40,00	0,00
45	GOLGI	05.11.18	OP	BARISTA/ CASSIERA	5	T.INDETERMINATO	30,00	0,00
46	GOLGI	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S	T.INDETERMINATO	24,00	0,00
47	GOLGI	01.01.18	OP	COMMIS	6	T.INDETERMINATO	15,00	0,00
48	GOLGI	01.01.18	OP	CASSIERA RIST. AZ.	5	T.INDETERMINATO	15,00	0,00
49	CASA STUDENTE	02.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	5	T.INDETERMINATO	20,00	97,62
50	CASA STUDENTE	03.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	4	T.INDETERMINATO	40,00	165,25
51	LA MASA	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S	T.INDETERMINATO	20,00	93,75
52	LA MASA	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S	T.INDETERMINATO	20,00	78,12
53	LA MASA	01.01.18	OP	BARISTA	5	T.INDETERMINATO	30,00	122,02
54	LA MASA	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S	T.INDETERMINATO	20,00	78,12
55	LA MASA	18.04.17	OP	CUOCO CAPO PARTITA	4	T.INDETERMINATO	40,00	0,00
56	LA MASA	01.01.18	OP	ADD.SERV. RISTORAZIONE	6S	T.INDETERMINATO	20,00	46,87
57	LA MASA	17.09.18	OP	CAMERIERE/ CASSIERA	5	T.INDETERMINATO	20,00	0,00
58	LA MASA	01.01.18	OP	ADD.SERV.RIST./ CASSIERA	4	T.INDETERMINATO	20,00	82,63

Il costo complessivo annuo del personale comunicato dal Contraente uscente è pari ad:  
€ 858.644,25 per il lotto 1  
€ 555.006,93 per il lotto 2

per un totale di € 1.413.615,18.

Il costo complessivo annuo del personale stimato dalla Stazione Appaltante utilizzando le tabelle ministeriali del CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (D.D. 27 giugno 2019, n. 44), a valere da febbraio 2020, per la provincia di Milano, è pari ad € 1.583.890,60 così suddiviso:

€ 977.375,01 per il lotto 1  
€ 606.533,59 per il lotto 2

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

#### **Art. 16 - 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, il concessionario 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. 17 - 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. 18 - 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. 19 - Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro**

### **Art. 19.1 - 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. 19.2 - Diritto di controllo da parte della Concedente**

**È facoltà del Politecnico di Milano 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, il Politecnico di Milano effettuerà ugualmente i controlli e la Concessionaria non potrà contestarne le risultanze.

### **Art. 19.3 - 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 del servizio.

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. 19.4 - 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 prestatati 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 criteri minimi ambientali di cui all'art.10.
- 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.

Il Fornitore è tenuto a comunicare tempestivamente tramite PEC al Politecnico di Milano l'avvenuta esecuzione di controlli e verifiche da parte delle Autorità competenti (ad esempio Comune, ATS, forze dell'ordine) allegando i relativi verbali.

#### **Art. 19.5 - 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 Direttore dell'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 volto a garantire la sicurezza igienica;
- disponibilità e cortesia del personale;
- tempi di attesa;
- facilità di accesso alle informazioni inerenti il servizio (orari, chiusure, tariffe);
- rapporto qualità/prezzo.

Il target di riferimento è l'utenza del Concessionario.

La valutazione attribuita al servizio sarà determinata sulla base del valore di soddisfazione complessiva dato dalla media di tutti gli indicatori.

Gli utenti potranno esprimere le loro valutazioni utilizzando una scala di valori compresi tra 1 (completamente insoddisfatto) e 6 (completamente soddisfatto).

- **livello di soddisfazione:** valore di soddisfazione complessiva pari o superiore a 4;
- **livello di insoddisfazione:** valore di soddisfazione complessiva compreso tra 2,5 e 4. Si riscontrano dei gap che il concessionario deve assolutamente eliminare.
- **livello di insoddisfazione grave:** valore di soddisfazione complessiva inferiore a 2,5. Si impone al concessionario un intervento immediato per eliminare tutte le anomalie e le inadempienze riscontrate.

**Laddove il valore di soddisfazione complessiva sia per ben due rilevazioni consecutive al di sotto del 2,5 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. 20 - Reportistica**

### **Art. 20.1 - Bilancio annuale e relazione tecnico-economica**

Il Concessionario, per il lotto di competenza, dovrà presentare annualmente, entro la fine di febbraio, 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, oltre ad una proposta finale di miglioramento complessivo del servizio.

Inoltre il Concessionario, per entrambi i lotti, è tenuto ad inviare al Politecnico di Milano i corrispettivi, suddivisi per locali, con cadenza trimestrale.

Il Report dovrà essere inviato tramite PEC all'indirizzo [pecateneo@cert.polimi.it](mailto:pecateneo@cert.polimi.it) e dovrà essere presentato in entrambi i seguenti formati elettronici, identici per contenuto:

- formato PDF non modificabile
- formato Excel editabile

Il Concessionario dovrà illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare i punti di forza e le problematiche riscontrate e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.

Il resoconto deve contenere almeno:

- numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per mese di riferimento
- eventuali soluzioni apportate alle criticità riscontrate
- eventuali problematiche o anomalie non ancora risolte
- soluzioni per il continuo miglioramento del servizio
- organigramma, organizzazione del lavoro e formazione del personale, se modificato.

Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere condivise con la Stazione Appaltante e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

**La mancata presentazione della presente comporterà l'applicazione di una penale di € 5.000,00.**

## **Art. 21 - Pagamenti e fatturazione**

Il pagamento del canone di concessione verrà corrisposto con cadenza mensile, entro il 5 di ogni mese, a partire dalla data di avvio del servizio

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. 22 - Pulizia dei locali**

Il Concessionario deve garantire le operazioni di pulizia e di sanificazione di tutti i locali di svolgimento del servizio di propria competenza e dei relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio.

### **Le pulizie dovranno essere effettuate giornalmente.**

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti, anche durante l'orario di svolgimento del servizio. In particolare, dovrà garantire lo sgombero e la pulizia dei tavoli durante l'orario di somministrazione dei pasti ed al termine del servizio.

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.

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.**

## **Art. 23 - 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. 24 - 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 dei rifiuti speciali (es olii e grassi alimentari 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.

**I rifiuti dovranno essere conferiti presso gli appositi punti di raccolta indicati dal Politecnico di Milano. Nessun sacchetto contenente rifiuti dovrà mai essere depositato fuori dai locali.**

**Art. 25 - 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).

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 dei locali.

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. 26 - 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.**

La polizza dovrà esplicitamente includere il Politecnico di Milano 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. 27 - 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. 28 - 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.**

**Per gli studenti assegnatari dei benefici del Diritto allo Studio Universitario, il fornitore del servizio sostitutivo di mensa è CIRFOOD S.C.**

**Gli studenti assegnatari dei benefici del Diritto allo Studio Universitario sono circa 5000. CIRFOOD S.C. fornirà il servizio fino al 31 dicembre 2021.**

**Lo sconto sul valore nominale del buono pasto che CIRFOOD S.C. riconosce alla stazione appaltante è pari al 12,69%. Tali buoni pasto sono spendibili presso una ampia rete di locali convenzionati.**

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. 29 - 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 5.346,00 € 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 concessione.

#### **Art. 30 - Rappresentanza dell'affidatario - *il referente***

Per la regolare esecuzione l'Affidatario, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, il Concessionario deve nominare un Referente del Servizio 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. 31 - 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. 32 - 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. 33 - Garanzia 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. 34 - 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: € 500,00= per ogni giorno di ritardo e fino ad un massimo di giorni 10, decorsi i quali il Politecnico di Milano avrà la facoltà di risolvere automaticamente il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.;

- 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:

#	Causale	Penale
1	Ritardo nell'avvio del servizio.	€ 500 per ciascun giorno lavorativo di ritardo nell'avvio del servizio all'inizio del contratto.
2	Mancato rispetto dei requisiti di capitolato e di quanto proposto in offerta tecnica	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 a € 2.500,00 per segnalazione a giudizio del RUP.
3	Non conformità all'organico dichiarato dall'Impresa (per ogni unità di personale)	€ 500,00 per ogni unità di personale non conforme
4	Non conformità relativa agli indumenti di lavoro	€ 250,00 per ogni rilevazione di difformità
5	Cattivo stato ed uso dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 a € 2.500,00 per segnalazione a giudizio del RUP.
6	Mancata esposizione dei menù e delle etichettature dei prodotti sia in lingua italiana che inglese	€ 500,00 per ogni segnalazione di difformità
7	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	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 a € 2.500,00 per segnalazione a giudizio del RUP.
8	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)	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 a € 2.500,00 per segnalazione a giudizio del RUP.
9	Mancato rispetto di quanto previsto all'Articolo "Proibizioni diverse"	€ 2.000,00 per ogni difformità
10	Rilevazione di non conformità per tutte le "sezioni" e "sottosezioni" della checklist controlli (all. O);	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 a € 2.500,00 per segnalazione a giudizio del RUP.

11	Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	€ 1.000,00 per evento
12	Mancato convenzionamento con la società di gestione del servizio di erogazione dei buoni pasto	100,00 € per giorno di ritardo nel convenzionamento
13	Rescissione anticipata del contratto da parte del gestore	escussione della garanzia definitiva
14	Mancato utilizzo dei DPI necessari secondo la normativa vigente o utilizzo di attrezzature non conformi alle norme vigenti in tema di sicurezza	€500 per ogni inadempimento
15	Esecuzione del servizio con utilizzo di personale non regolarmente assunto	€ 1.500,00 per ogni unità di personale irregolare
16	Mancato rispetto delle regole relative al subappalto o delle condizioni per il personale dei subappaltatori e per non aver comunicato subappalti e subforniture ai sensi del D.Lgs 50/16 art. 105, oltre alla denuncia organi di competenza	€ 1.500,00 per ogni subappalto non autorizzato e/o 500,00 € per ogni inadempimento

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. 35 - Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto**

Il Politecnico di Milano ha 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 del Politecnico di Milano.

Si prevede espressamente che l'affidamento si risolva di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi, a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'impresa, della comunicazione con cui il Politecnico dichiara che intende valersi della presente clausola:

- qualora l'impresa aggiudicataria dovesse cumulare penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale;
- 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;
- grave inadempienza accertata alle norme di legge sulla sicurezza alimentare, 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;
- 3 gravi violazioni da parte della impresa degli obblighi contrattuali, non adempiuti neanche in seguito a diffida formale da parte del Politecnico;
- frode nella esecuzione del servizio;
- arbitrario abbandono del servizio o sospensione del servizio senza giustificato motivo;
- atti che costituiscono gravi violazioni di leggi e/o regolamenti;
- subappalto o cessione anche parziale del contratto fuori dai casi non espressamente consentiti dal presente contratto e dalla legislazione vigente.

Al verificarsi dei sotto elencati inadempimenti da parte dell'appaltatore, il Politecnico di Milano ha la facoltà di risolvere il Contratto mediante semplice lettera raccomandata, con messa in mora di 15 giorni, senza la necessità di ulteriori adempimenti:

- tutti i casi previsti dall'art. 108 c.1 e 2 del D.Lgs.50/2016;
- comportamenti dell'appaltatore che concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, accertati a seguito della procedura prevista dall'art. 108 c.3 del D.Lgs.50/2016, che comprometta la buona riuscita dei servizi;
- mancata compilazione dei documenti di legge;
- danneggiamento beni di proprietà della committente;
- danni arrecati alla committente nello svolgimento delle attività;
- 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. Allo stesso modo il contratto potrà essere rimodulato, escludendo singoli servizi che saranno eventualmente ricompresi in convenzioni stipulate da CONSIP spa, senza che ciò comporti alcun onere per l'Ateneo oltre al pagamento delle prestazioni già eseguite.

Il Politecnico di Milano potrà inoltre procedere a risoluzione del contratto in tutti i casi e con le modalità previste dall'art.108 D.Lgs.50/2016.

Resta comunque fermo il diritto della Committente al risarcimento di ogni e qualsiasi danno che potesse derivarle dalle inadempienze suddette.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento sarà esclusa la garanzia definitiva.

Restano acquisite dalla committente le eventuali penali maturate e restano inoltre ferme le obbligazioni e le garanzie dell'Aggiudicatario comunque connesse alla avvenuta esecuzione parziale del contratto.

In tutti i casi di risoluzione di cui ai punti precedenti la committente ha la facoltà di proseguire i servizi contrattuali direttamente e a mezzo di altra impresa avvalendosi, totalmente o in parte, ma in ogni caso a rischio e danno dell'Appaltatore, dei materiali e dei servizi già approntati.

Pertanto l'Appaltatore è tenuto, su eventuale richiesta della committente alla immediata consegna, nello stato in cui si trovano degli elaborati, dei materiali (anche se ancora presso la sede dell'Appaltatore o/e dei Sub-fornitori) delle attrezzature e delle opere inerenti il contratto senza altro avere a pretendere che il pagamento di quanto effettivamente fornito secondo i prezzi contrattuali.

#### **Art. 36 - 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. 37 - 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. 38 - 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 40% dell'importo complessivo dell'appalto, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

#### **Art. 39 - Spese inerenti al contratto**

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

#### **Art. 40 - Trattamento dati**

Nell'ambito dei loro rapporti contrattuali, le parti si impegnano a rispettare i regolamenti in vigore applicabili al trattamento dei dati personali e, in particolare, il regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016 applicabile dal 25 maggio 2018 (di seguito "regolamento europeo sulla protezione dei dati" o GDPR) e normativa nazionale di riferimento laddove applicabile.

Nello specifico, per tutti i trattamenti di dati personali effettuati dal Fornitore nell'erogazione dei servizi contrattualmente previsti, dovrà essere garantito il rispetto delle vigenti norme, comunitarie e nazionali, in relazione al trattamento di dati personali e di tutti principi di cui all'Art. 5 del GDPR, sia nella fase di realizzazione ed avvio dei servizi che nell'esercizio a regime nonché a fronte di eventuali variazioni della normativa di riferimento.

In caso di necessità di raccolta o trasferimento di dati personali per lo svolgimento del servizio, all'avvio del servizio, il Fornitore verrà nominato, con apposito atto negoziale ai sensi dell'art. 28 e seguenti del GDPR, "Responsabile esterno del trattamento" in relazione alle attività connesse all'esecuzione del presente appalto.

I dati raccolti per l'aggiudicazione e la stipula del successivo contratto di appalto a cui il presente documento si riferisce saranno trattati, ai sensi del Regolamento UE n. 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara. Ai sensi del Regolamento UE i dati raccolti sono destinati alla scelta del contraente ed il loro conferimento ha natura obbligatoria, fermo restando che l'operatore economico che intende partecipare alla gara o aggiudicarsi l'appalto e successivamente stipulare il contratto deve fornire alla stazione appaltante la documentazione richiesta dalla vigente normativa e dal presente disciplinare. La mancata produzione dei predetti documenti comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui al capo terzo del Regolamento UE n. 679/2016, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Responsabile per la protezione dei dati personali, punto di contatto: [privacy@polimi.it](mailto:privacy@polimi.it).

I dati raccolti, per la procedura di gara, possono essere comunicati al personale della stazione appaltante ed esibiti ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse nel caso di richiesta di accesso ai sensi della L. 241/1990. Titolare del trattamento dei dati è il Politecnico di Milano – Direzione Generale Piazza Leonardo da Vinci, 32. "Responsabile interno al trattamento dei dati, inteso come soggetto che coordina le attività di trattamento sotto la direzione del Titolare, è il dirigente della Division Campus Life".

Per quanto riguarda la documentazione gestita tramite SINTEL, il responsabile del trattamento dei dati è il gestore del sistema stesso che cura gli adempimenti in ordine alla operatività dei processi di accesso e utilizzo dei sistemi informatici.

#### **Art. 41 – 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 POLITECNO DI MILANO E PIANO PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE DI ATENEIO**

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: <https://www.polimi.it/policy/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/>

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare e di divulgare all'interno della propria organizzazione Codice Etico e di Comportamento 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 di cui all'art. 54 del D.Lgs. 165/2001 o al Codice Etico e di Comportamento del Politecnico di Milano comporta la risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art.1456 del c.c.

#### 4) EX DIPENDENTI

Con riferimento agli ex dipendenti dell'Ateneo che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali presso l'Ateneo stesso, si applica l'art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001.

#### **Art. 42 - 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. 43 - 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. 44 - Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano**

Il Politecnico di Milano non potrà essere citato a scopi pubblicitari, promozionali e nella documentazione commerciale né potrà mai essere utilizzato il logo del Politecnico di Milano se

non previa autorizzazione da parte del Politecnico stesso. Le richieste di autorizzazione possono essere inviate a [comunicazione@polimi.it](mailto:comunicazione@polimi.it).

**Art. 45 - Foro Competente**

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

**Art. 46 - 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.

Milano, 06/02/2020

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Dott.ssa Marina Currò