



POLITECNICO
MILANO 1863

CAPITOLATO TECNICO

ALLEGATO A) AL DISCIPLINARE DI GARA

**GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DEL
POLITECNICO DI MILANO**

LOTTO 1 - POLO TERRITORIALE DI LECCO, ED. 10 - CIG B14BB51E10

**LOTTO 2 - CAMPUS BOVISA DURANDO ED. B4 E CAMPUS BOVISA NORD ED. 8 - CIG
B14BB52EE3**

CAPITOLATO TECNICO	1
Art. 1 Oggetto della concessione.....	4
Art. 1.1 Polo territoriale di Lecco – via Previati – Edificio 10.....	5
Art. 1.2 Edificio B4.....	6
Art. 1.3 Milano, Campus Bovisa Nord – edificio 8	7
Art. 1.4 Fornitura di servizi di catering presso il Politecnico di Milano.....	8
Art. 2 Durata della concessione ed ammontare del contratto	9
Art. 2.1 Durata della concessione	9
Art. 2.2 Opzioni.....	9
Art. 2.3 Canone di concessione.....	9
Art. 2.4 Valore stimato della gara	9
Art. 3 Disposizioni comuni valide per il Lotto 1 e per il Lotto 2.....	11
Art. 3.1 Locali e attrezzature	11
Art. 3.2 Divieto di variazione della destinazione d’uso dei locali	12
Art. 3.3 Norme generali per l’allestimento e arredo in caso di ammodernamento degli attuali locali	13
Art. 4 Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali del lotto 1 e 2	13
Art. 5 Orario dei servizi.....	14
Art. 6 Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature	15
Art. 6.1 Manutenzione ordinaria	15
Art. 6.2 Manutenzione straordinaria.....	15
Art. 6.3 Spese per l’esercizio	15
Art. 7 Criteri ambientali minimi (GPP Ristorazione).....	17
Art. 8 Indicazioni particolari relativamente alla gestione ed erogazione del servizio valide per i Lotti 1 e 2.....	18
Art. 8.1 Pubblicazione menù giornaliero.....	18
Art. 8.2 Menù per celiaci e intolleranze da nickel o altra intolleranza alimentare	19
Art. 8.3 Menù per vegani.....	19
Art. 8.4 Piatto etnico.....	19
Art. 8.5 Giornata no carne	19
Art. 8.6 Eventi particolari	19
Art. 8.7 Eccedenze alimentari	19
Art. 8.8 Filiera di rifornimento delle derrate.....	20
Art. 8.9 Caratteristiche delle derrate alimentari	20
Art. 8.10 Igiene della produzione e conservazione delle derrate	21
Art. 8.11 Tecnologie di manipolazione e cottura	21
Art. 8.12 Condimenti	21
Art. 8.13 Divieto di riciclo.....	21
Art. 8.14 Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti	21
Art. 8.15 Prezzi al pubblico.....	22
Art. 8.16 Dimensionamento del servizio	23
Art. 8.17 Revisione prezzi.....	23
Art. 8.18 Personale addetto al servizio	23
Art. 8.19 Formazione del personale	25

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

Art. 8.20 Oneri ed obblighi dell'affidatario relativi al personale.....	25
Art. 8.21 Continuità nel servizio	26
Art. 9 Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro	27
Art. 9.1 Autocontrollo di qualità dei servizi erogati.....	27
Art. 9.2 Diritto di controllo da parte del Concedente	27
Art. 9.3 Metodologia dei controlli.....	28
Art. 9.4 Contenuti dei controlli.....	28
Art. 9.5 Valutazione della Qualità del servizio.....	29
Art. 10 Reportistica.....	31
Art. 10.1 Bilancio annuale e relazione tecnico-economica.....	31
Art. 11 Pagamenti e fatturazione	32
Art. 12 Pulizia dei locali	32
Art. 13 Interventi di disinfestazione e derattizzazione	33
Art. 14 Gestione dei rifiuti.....	33
Art. 15 Riconsegna degli spazi al termine del periodo di concessione.....	33
Art. 16 Responsabilità dell'affidatario e Assicurazioni obbligatorie.....	34
Art. 17 Proibizioni diverse.....	35
Art. 18 Obblighi	35
Art. 19 Sicurezza	36
Art. 20 Rappresentanza del Concessionario: Referente del servizio	37
Art. 21 Direttore del servizio	37
Art. 22 Direttore dell'Esecuzione del Contratto	37
Art. 23 Garanzia definitiva.....	37
Art. 24 Penali.....	38
Art. 25 Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto	41
Art. 26 Recesso	42
Art. 27 Manutenzione del Contratto	42
Art. 28 Divieto di cessione del contratto e subappalto.....	42
Art. 29 Spese inerenti al contratto.....	43
Art. 30 Trattamento dati.....	43
Art. 31 Normativa anticorruzione.....	43
Art. 32 Tracciabilità dei flussi finanziari	44
Art. 33 Riservatezza	44
Art. 34 Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano.....	45
Art. 35 Foro Competente	45
Art. 36 Norme applicabili	45
Art. 37 Allegati.....	45

Art. 1 Oggetto della concessione

Il Politecnico di Milano (si seguito anche: Concedente, Politecnico, Ateneo) intende affidare in concessione i servizi di ristorazione (bar, self service, tavola calda e tavola fredda) da erogare nei tre spazi situati presso le sedi di Lecco, Campus Bovisa Nord e Campus Bovisa Durando, da destinarsi prevalentemente agli studenti e al personale afferente a un operatore economico di seguito individuato come Concessionario.

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 alimentari.

Il presente bando è relativo esclusivamente ai locali sotto indicati e nulla potrà essere eccepito riguardo ad 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

- Polo territoriale di Lecco - Edificio 10

LOTTO 2

- Milano Campus Bovisa Durando - Edificio B4
- Milano Campus Bovisa Nord – Edificio 8

I dati pregressi relativi agli incassi del **Lotto 1** sono contenuti nell'**All. I) Fatturato pregresso** in allegato. Si fa presente che il Concessionario uscente operava in un contesto in cui i listini erano stati definiti a capitolato e parzialmente incrementati con adeguamento ISTAT nel maggio 2023.

I dati pregressi relativi agli incassi del **Lotto 2 (solo edificio B4)** sono contenuti nell'**All. I Fatturato pregresso** in allegato. Si fa presente che il Concessionario uscente operava in un contesto in cui i listini erano stati definiti a capitolato e parzialmente incrementati con adeguamento ISTAT nel maggio 2023.

A questo link è possibile reperire i documenti relativi alla procedura di appalto per l'individuazione del Concessionario uscente: <https://www.polimi.it/impres/partecipa-a-una-gara/archivio-bandi-di-gara/b-g-archivio-7645>

I periodi di maggiore e minore affluenza nei Campus, come si evince dai dati relativi agli incassi sopra richiamati, sono indicativamente i seguenti:

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

- dalla seconda metà di settembre a dicembre e da marzo a giugno: **alta affluenza - lezioni**;
- gennaio, febbraio, e prime due settimane di settembre: **affluenza media - lezioni per alcuni corsi, esami e sessioni di laurea**;
- luglio, agosto: **affluenza bassa - esami e sessioni di laurea, vacanze o assenza di corsi**.

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 disponibile a questo link: <https://www.polimi.it/studenti-iscritti/calendario-e-scadenze>

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 (ad esempio Open Day per gli studenti degli istituti superiori).

LOTTO 1

Art. 1.1 Polo territoriale di Lecco - Edificio 10

I locali oggetto della concessione sono situati presso l'Ed. 10 in via Previati, Lecco, all'interno del Polo Territoriale.

Il servizio ha per oggetto la gestione del bar tavola calda per il quale sono messi a disposizione:

- **locale bar/punto ristoro:** mq 277 ubicato al piano terra con 160 posti a sedere
- **spogliatoio:** mq 17 ubicato nel seminterrato,
- **magazzino:** mq 21,25 ubicato nel seminterrato
- **locale raccolta rifiuti:** mq 8 ubicato nel seminterrato
- all'esterno del locale, nelle immediate adiacenze, sono posizionate sedute e tavolini per il consumo da parte degli ospiti nella stagione calda

Per una migliore comprensione, nell'**All. II.1) Documentazione fotografica PoliEATecnico PLC - LOT-001** sono riportate alcune vedute dello spazio ristorazione.

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. Tutti gli arredi ed attrezzature presenti saranno dati in utilizzo al Concessionario e potranno essere liberamente utilizzati per la gestione del servizio e restituiti dal Concessionario al termine della concessione nelle medesime condizioni trovate all'avvio del servizio (vedi art. 3.1).

Il Concessionario dovrà garantire un numero minimo di casse pari a 2 (due).

Il Concessionario dovrà prevedere modalità specifiche di gestione del servizio take-away.

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

Planimetrie ed elenco attrezzature sono contenuti rispettivamente nei seguenti allegati:

- planimetrie: **All. III.1) Planimetria spazi PLC LOT-001**
- attrezzature: **All. IV.1) Asset ristorazione PLC LOT-001**

Qualora il Concessionario in offerta tecnica decida di offrire modalità di gestione del servizio che richiedano integrazioni degli allestimenti esistenti, dovrà effettuare, previa approvazione da parte del Politecnico, a propri oneri e spese gli interventi necessari.

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

LOTTO 2

Art. 1.2 Edificio B4

I locali oggetto della concessione sono situati presso l'ed. B4 in via Candiani a Milano - Campus Bovisa Durando.

Il servizio ha per oggetto la gestione del bar tavola calda per il quale sono messi a disposizione:

- **locale bar e sala consumazioni:** mq 210 posta su due piani, linea self, 186 posti a sedere;
- **piccola cucina:** mq 22 per la preparazione di piatti caldi e freddi;
- **dehor:** mq 66;
- **spogliatoi e bagni:** mq 17 per il personale;
- **piccolo ufficio:** mq 5,7;
- **piccolo locale:** mq 7,7 destinato a magazzino.
- all'esterno del locale, nelle immediate adiacenze, sono posizionate sedute e tavolini per il consumo da parte degli ospiti nella stagione calda.

Per una migliore comprensione, nell'All. II.2 "**Documentazione fotografica PolEATecnico-BVS Ed. B4 - LOT-002**" sono riportate alcune vedute dello spazio ristorazione.

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. Tutti gli arredi ed attrezzature presenti saranno dati in utilizzo al Concessionario e potranno essere liberamente utilizzati per la gestione del servizio e restituiti dal Concessionario al termine della concessione nelle medesime condizioni trovate all'avvio del servizio (vedi art. 3.1).

Il Concessionario dovrà prevedere un numero minimo di casse pari a 3 (tre).

Il Concessionario dovrà prevedere modalità specifiche di gestione del servizio take-away.

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

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

Planimetrie ed elenco attrezzature sono contenuti rispettivamente nei seguenti allegati:

- Planimetrie: All. III.2) Planimetria spazi BVS LOT-002All. IV.2)
- Attrezzature: All. IV.2) Asset ristorazione BVS- LOT-002

Qualora il Concessionario in offerta tecnica decida di offrire modalità di gestione del servizio che richiedano integrazioni degli allestimenti esistenti, dovrà effettuare, previa approvazione da parte del Politecnico, a propri oneri e spese gli interventi necessari.

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

Art. 1.3 Milano, Campus Bovisa Nord - Edificio 8

L'Edificio 8 di cui al Lotto 2 è dotato di 2 piani. Al piano terra sorge il bar e all'interrato (non oggetto della presente concessione) vi sono gli spogliatoi a servizio dell'area esterna nella quale sorgeranno campi di padel, basket, calisthenics, calcetto e altre attività sportive.

L'edificio fa parte di un progetto di riqualificazione di un'area di nuova costruzione, pertanto non si dispone dei dati pregressi relativi all'affluenza e fatturato.

Nelle immediate vicinanze il progetto prevede negli anni tra il 2024 e il 2030 la costruzione progressiva di diversi edifici tra i quali due residenze Universitarie (448 posti letto) e di edifici dedicati al coworking, uffici, auditorium/sala conferenze da mille posti.

Il progetto prevede inoltre la costruzione di uno spazio ristorazione non oggetto della presente concessione.

Il servizio da erogare a cura del Concessionario sarà di bar, pasticceria/gelateria, tavola fredda e tavola calda per il quale sono messi a disposizione:

- **locale bar e sala consumazioni:** mq 160, posti a sedere 80;
- **cucina:** mq 24,7 per la preparazione di piatti caldi e freddi;
- **spogliatoi e bagni:** mq 13,6 per il personale;
- locale mq 8 destinato a **magazzino**.
- all'esterno del locale, nelle immediate adiacenze, sono posizionate sedute e tavolini per il consumo da parte degli ospiti nella stagione calda con 48 posti a sedere

Nell'All. III.2) Planimetria spazi BVS LOT-002 sono presenti **PLANIMETRIA GENERALE ED 8**.

L'elenco delle attrezzature per l'allestimento della cucina e del bar che verranno messe a disposizione della Stazione Appaltante sono indicate a margine della planimetria.

Il Concessionario dovrà prevedere un numero minimo di casse pari a 1 (una).

Tali planimetrie non sono da considerarsi vincolanti e potrebbero subire importanti modifiche al momento della scrittura del presente capitolato non preventivabili.

Qualora il Concessionario in offerta tecnica decida di offrire modalità di gestione del servizio che richiedano integrazioni degli allestimenti esistenti, dovrà effettuare, previa approvazione da parte del Politecnico, a propri oneri e spese gli interventi necessari.

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

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

Il locale verrà consegnato completo di attrezzatura cucina, bancone bar, magazzino e zona lavaggio.

Art. 1.4 Fornitura di servizi di catering presso il Politecnico di Milano

Il Politecnico di Milano si riserva la facoltà di richiedere ai Concessionari di entrambi i Lotti, nell'ambito della presente procedura, servizi di catering a supporto di eventi, meeting, convegni o altre attività organizzate presso l'Ateneo.

Il Concessionario dovrà fornire al Servizio Housing & Dining dell'Area Campus Life, predisporre e adeguatamente pubblicizzare (anche tramite pubblicazione sul sito web dell'Ateneo) un listino contenente le varie tipologie di servizi prestati comprensivo dei relativi prezzi suddivisi per numero di partecipanti.

Devono essere garantiti, se richiesti, menu specifici per ospiti vegetariani/celiaci/ o aventi particolari intolleranze alimentari.

I preventivi devono essere inviati via posta elettronica e in tutte le comunicazioni sarà sempre posta in copia la mail ristorazione@polimi.it al fine di permettere al Politecnico il monitoraggio del servizio.

Il prezzo del servizio sarà comprensivo di:

- trasporto del materiale, compresi tavoli se necessari/richiesti al piano allestiti con tovaglie in tessuto;
- servizio cameriere/personale (minimo 1 cameriere ogni 50 persone) con idonea divisa;
- stoviglieria (non sarà ammesso l'uso di stoviglie monouso o in plastica);
- disbrigo a fine evento e smaltimento di rifiuti secondo le modalità previste dalla normativa;
- immediata rimozione dei materiali al termine del servizio e pulizia dei locali con rimozione di qualsiasi rifiuto o sporcizia derivante dall'attività di catering.gestione delle eccedenze alimentari secondo la normativa CAM e le specifiche linee guide concordate con il Servizio Housing & Dining dell'Area Campus Life.

Il servizio catering sarà utilizzato in funzione della qualità ed economicità dell'offerta e pertanto per il Politecnico di Milano sarà possibile richiedere servizi di catering a tutti i concessionari dei servizi ristorazione attuali e futuri in una condizione di libera concorrenza.

La richiesta di servizi di catering non è vincolante per l'Ateneo che potrà pertanto, discrezionalmente, richiedere l'esecuzione dei servizi ad altri operatori economici selezionati secondo le procedure di cui al D.Lgs. 36/2023.

Art. 2 Durata della concessione ed ammontare del contratto

Art. 2.1 Durata della concessione

La Concessione ha durata di 5 anni (60 mesi) per entrambi i lotti, a decorrere dalla data di consegna dei locali.

Tenuto conto dell'attuale stato dei lavori e del relativo cronoprogramma si stima che la consegna dei locali situati presso l'edificio 8 (Rif. LOT-002) potrà avvenire a partire da novembre 2024. Non potrà essere avanzata alcuna pretesa in considerazione del ritardo nella consegna degli spazi. Al momento della presa in carico dei locali presso l'edificio 8 verrà redatto opportuno verbale.

Art. 2.2 Opzioni

LOTTO 1

La Stazione Appaltante si riserva opzione di estendere la durata del contratto di ulteriori 3 anni (36 mesi), per una durata complessiva di 8 anni (96 mesi).

LOTTO 2

La Stazione Appaltante si riserva opzione di estendere la durata del contratto di ulteriori 3 anni (36 mesi), per una durata complessiva di 8 anni (96 mesi).

Art. 2.3 Canone di concessione

LOTTO 1

Il Concessionario si obbliga a versare alla Stazione Appaltante un canone annuo, di importo fisso ed invariabile, come risultante dal rialzo effettuato in sede di offerta economica.

Il canone di concessione annuo posto a base d'asta è pari a € 0,00 (zero/00).

LOTTO 2

Il Concessionario si obbliga a versare alla Stazione Appaltante un canone annuo, di importo fisso e invariabile, come risultante dal rialzo effettuato in sede di offerta economica.

Il canone di concessione annuo posto a base d'asta è pari a € 0,00 (zero/00).

Il canone offerto dal Concessionario sarà sospeso per la parte relativa all'edificio 8 del Campus Bovisa Nord, calcolato pro quota rispetto ai metri quadrati dei locali in concessione, solo qualora i locali non fossero disponibili al momento dell'attivazione della concessione. Il canone intero dovrà essere corrisposto a partire dalla consegna dei locali dell'edificio 8.

I concessionari inoltre sono tenuti al rimborso delle spese per le utenze come definito all'art. 9.

Art. 2.4 Valore stimato della gara

LOTTO 1

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

Il valore della concessione, calcolato come fatturato totale del Concessionario al netto dell'IVA, per il Lotto 1, è previsto in **€ 4.735.779,00**, per l'intera durata della concessione, comprensivo dell'opzione di prorogazione nel tempo dei relativi effetti per un totale di 96 mesi e degli oneri della sicurezza derivanti da interferenza.

Il valore della concessione è stato calcolato moltiplicando il fatturato annuo medio dei locali oggetto della concessione con riferimento agli anni 2022-2023 per gli anni di durata della concessione e aggiungendo il valore dei servizi di catering (pari a € 150.000,00 annui).

Si è reputato di non tenere conto dei fatturati degli anni precedenti (in particolare, 2020-2021) in considerazione delle chiusure e del notevole ridimensionamento dell'utenza causato dalla situazione pandemica da Covid-19. In particolare, il valore della concessione è stato calcolato sommando le seguenti voci:

- **Edificio 10, Polo territoriale di Lecco**
€ 3.530.779,00 oltre IVA
(di cui € 2.206.737,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi e € 1.324.042,00 oltre IVA per la concessione degli ulteriori 36 mesi)
- **Servizi di catering**
€ 1.200.000,00 oltre IVA
(di cui € 750.000,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi e € 450.000,00 oltre IVA per la concessione degli ulteriori 36 mesi)
- **Oneri della sicurezza per rischi derivanti da interferenza**
€ 5.000,00 oltre IVA

LOTTO 2 Il valore della concessione, calcolato come fatturato totale del Concessionario al netto dell'IVA, per il Lotto 2, è previsto in **€ 10.428.905,00**, per l'intera durata della concessione, comprensivo dell'opzione di prorogazione nel tempo dei relativi effetti per un totale di 96 mesi e degli oneri della sicurezza derivanti da interferenza.

Il valore della concessione è stato calcolato sommando le seguenti voci:

- **Edificio B4, Campus Bovisa Durando**
€ 5.820.555,00 oltre IVA
(di cui € 3.637.847,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi e € 2.182.708,00 oltre IVA per la concessione degli ulteriori 36 mesi)
Il valore della concessione è stato calcolato moltiplicando il fatturato annuo medio dei locali oggetto della concessione con riferimento agli anni 2022-2023 per gli anni di durata della concessione
- **Edificio B8, Campus Bovisa Nord**
€ 3.403.350,00 oltre IVA
(di cui € 2.039.619,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi e € 1.363.731,00 per la concessione degli ulteriori 36 mesi)
Il valore della concessione è stato stimato per il primo anno nel doppio del fatturato annuo 2022 (primo anno di attivazione) di un locale dell'Ateneo che offre servizi analoghi rispetto a quelli della presente concessione per un numero di posti pari all'incirca alla metà.

Per il secondo, terzo e quarto anno della concessione il valore è stato incrementato per ciascun anno del 10%.

Per il quinto, sesto, settimo e ottavo anno è stato considerato un fatturato pari a quello del quarto anno.

L'incremento medio per i primi tre anni di esercizio è stato prudenzialmente stimato nell'ottica che negli anni futuri nella struttura che ospita i locali e in quelle adiacenti sorgerà un nuovo polo scientifico e sportivo che porterà un probabile incremento del numero di utenti.

- **Servizi di catering**

€ 1.200.000,00 oltre IVA

(di cui € 750.000,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi e € 450.000,00 oltre IVA per la concessione degli ulteriori 36 mesi)

Sono stati stimati servizi di catering per un fatturato annuo pari a € 150.000,00

- **Oneri della sicurezza per rischi derivanti da interferenza**

€ 5.000,00 oltre IVA

Il valore complessivo a base di gara, per i due lotti e comprensivo di tutte le opzioni previste, risulta pari a € 15.164.684,00 oltre IVA (di cui € 9.384.203,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi; € 5.770.481,00 oltre IVA per la concessione degli ulteriori 36 mesi ed € 10.000,00 oltre IVA per oneri della sicurezza derivanti da interferenza) così suddiviso:

- LOTTO 1: € 4.735.779,00 oltre IVA (di cui € 2.956.737,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi; € 1.774.042,00 oltre IVA per la concessione degli ulteriori 36 mesi ed € 5.000,00 oltre IVA per oneri della sicurezza derivanti da interferenza)
- LOTTO 2: € 10.428.905,00 oltre IVA (di cui € 6.427.466,00 oltre IVA per la concessione di durata di 60 mesi e € 3.996.439,00 oltre IVA per la concessione degli ulteriori 36 mesi ed € 5.000,00 oltre IVA per oneri della sicurezza derivanti da interferenza)

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. 177 co. 1 D. Lgs. 36/2023, che assume interamente a proprio carico il rischio di impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.

Art. 3 Disposizioni comuni valide per il Lotto 1 e per il Lotto 2

Art. 3.1 Locali e attrezzature

Il Politecnico di Milano consegnerà i locali comprensivi di arredi ed attrezzature.

All'atto della consegna dei locali, per il lotto 1 e per il lotto 2 verrà redatto un verbale a cura dalla 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.

Nel corso della 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.

In caso di **sostituzione** di attrezzature o incremento delle stesse il Concessionario dovrà informare preventivamente il Responsabile Unico del Progetto (RUP) e il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) comunicando la volontà di dismettere a proprie spese l'attrezzatura da smaltire. Il Politecnico provvederà quindi a disinventariare il bene.

Al termine della concessione sarà facoltà dell'Ateneo rilevare le attrezzature al valore residuo di ammortamento risultante dal bilancio del Concessionario.

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.

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 alla 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).

Art. 3.2 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 affidatigli.

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 attrezzature e personale 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. 3.3 Norme generali per l'allestimento e arredo in caso di ammodernamento degli attuali locali

Il Concessionario potrà, in ogni momento nel corso della 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, etc.

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. 4 Caratteristiche del servizio da erogare presso i locali del lotto 1 e 2

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 rispettando i seguenti criteri:

- alternanza delle ricette: nel menù non potranno essere presenti, per due giorni consecutivi, portate ripetute, completamente o anche solo parzialmente;

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

- 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;**
- presso ogni locale dovrà essere installato uno o più erogatore/i di acqua potabile naturale e frizzante, fredda e a temperatura ambiente, a libero utilizzo da parte della clientela;
- al fine di prevenire sprechi e diminuire la produzione di rifiuti le stoviglie utilizzate per il servizio bar e self service (es: tazzine, piattini, ecc.) dovranno essere di **porcellana o di vetro riutilizzabili**. È consentito l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate monouso, compostabili e biodegradabili solo nel caso in cui non sia tecnicamente possibile utilizzare materiale in vetro o porcellana previo accordo con il RUP.
- L'utilizzo di materiale compostabile è consentito esclusivamente per la gestione dei pasti take-away.
- Il Concessionario non potrà rifiutarsi di consentire ai clienti di utilizzare contenitori propri purché riutilizzabili, puliti e idonei per uso alimentare secondo Linee Guida che verranno adottate dall'Ateneo durante il periodo della concessione e opportunamente comunicate al Concessionario.
- Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermini completamente riciclabili.
- 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.
- Le etichettature e i menù dovranno essere esposti obbligatoriamente sia in lingua italiana che in lingua inglese. Deve essere inoltre predisposta adeguata comunicazione per i clienti ipovedenti.
- Presso ogni esercizio deve sempre essere disponibile un menu vegano, come disposto nell'art. 8.3
- Per le comunicazioni alla clientela dovranno essere utilizzati esclusivamente supporti di tipo elettronico. Non è ammessa l'affissione di comunicazioni cartacee.
- All'interno di ogni locale devono essere sempre previsti contenitori per i rifiuti per le frazioni indifferenziato, carta, plastica e lattine e umido.

Il Concessionario dovrà garantire negli esercizi commerciali di entrambi i lotti il servizio di tavola fredda e tavola calda.

Art. 5 Orario dei servizi

LOTTE 1-2

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

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 7:30 alle ore 17:30 nei periodi di alta affluenza e presentare al RUP un'eventuale proposta di rimodulazione degli orari per i restanti periodi. L'Ateneo chiude al pubblico alle ore 21:00.

Gli orari di apertura della Palazzina 8 verranno definiti in concomitanza con lo svolgimento delle attività sportive previste all'interno dell'area.

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

Art. 6 Manutenzione dei locali, impianti e attrezzature

Art. 6.1 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.

Sono a carico del Concessionario tutti gli impianti elettrici nei locali a valle del quadro.

Sono a carico del Concessionario tutti i dispositivi di protezione antincendio e i dispositivi di rilevazione ed allarme di campo, ad esclusione delle centrali di governo.

Saranno a carico del Politecnico le attività di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di edificio, fino alla fornitura di liquido caldo o freddo ai locali oggetto di concessione. Saranno a carico del Concessionario le attività e relative spese di manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti interni ai locali oggetto di concessione.

Gli arredi dei locali devono essere mantenuti in stato di decoro e il numero dei posti a sedere deve essere sempre garantito come da capitolato.

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. 6.2 Manutenzione straordinaria

Le attività di manutenzione straordinaria degli immobili sono di competenza del Concessionario. Si intende manutenzione straordinaria la manutenzione di quanto contenuto all'interno dei locali affidati in concessione ad esempio pavimenti, controsoffitti, finestre e terminali degli impianti. Sono escluse gli elementi strutturali dell'edificio e gli impianti a servizio di altri locali dell'edificio.

Art. 6.3 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.

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

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

In particolare:

Energia elettrica

Il Concessionario è tenuto a rimborsare al Politecnico le spese relative alla fornitura di energia elettrica nel caso in cui i locali non siano dotati di contatore proprio. Nel caso in cui l'utenza sia autonoma il Concessionario dovrà intestarsi la fornitura di energia.

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 per i locali attualmente in funzione e una stima (calcolata in base alla media dei due locali attivi oggetto della concessione rispetto ai metri quadri di ciascun locale) per il locale situato presso l'edificio 8 del Campus Bovisa Nord.

	Ed. B4 La Rossa MI Bovisa Candiani	Ed. 8 Campus MI Bovisa Nord	eEd. 10 Polo Territoriale di Lecco
kWh/anno consumo storico	56.792,65		57.259,95
Rimborso forfettario €/anno	15.217,50 €		15.895,47 €
kWh/anno consumo stimato		36.091,20	
Rimborso forfettario stimato €/anno		9.844,74 €	

Riscaldamento e raffrescamento dei locali ove presente

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

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 indicati all'art.1 del presente capitolato) rispetto ai mq totali coperti dal conta calorie.

Acqua

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

I consumi di acqua, per entrambi i lotti, sono gestiti con impianti di Ateneo e si intendono inclusi nel canone di concessione.

Connettività – rete internet

Il collegamento alla rete Internet si intende incluso, per entrambi i lotti, nel canone di concessione.

Gestione dei rifiuti

La gestione dei rifiuti è a totale carico del Concessionario, per i due lotti, il quale avrà cura nell'eseguire la raccolta dei rifiuti secondo quanto indicato dal regolamento del Comune di Milano e Lecco, dalle direttive Regionali e Nazionali e secondo le eventuali ulteriori specifiche definite dal Politecnico.

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

La cartellonistica da applicare sui contenitori dei rifiuti deve coincidere con quella in uso al Politecnico e nel comune di riferimento.

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. 7 Criteri ambientali minimi (GPP Ristorazione)

Il presente appalto si connota secondo i principi di tutela ambientale secondo quanto indicato dagli artt. 57 e 130 del D.Lgs 36/2023, in attuazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione.

Il presente capitolato è redatto tenuto conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", adottate con Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020): <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01905/sg> e nei CAM per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica, di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze e delle Imprese e del Made in Italy del 3 agosto 2023 (G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024): <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2023/08/19/23A04670/sg>.

Per quanto concerne l'erogazione dei servizi di catering, devono essere rispettati i CAM per il Servizio di organizzazione e realizzazione di eventi (approvato con DM 19 ottobre 2022 n. 459 , G.U. n. 282 del 2 dicembre 2022): https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2023-01/CAM_Eventi.pdf

Le prescrizioni in essi contenute devono essere adottate per lo svolgimento del servizio presso il Politecnico di Milano. Per quanto concerne l'utilizzo di mezzi di trasporto "green", essi devono essere effettivamente utilizzati per lo svolgimento del servizio all'interno degli spazi del Politecnico di Milano.

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

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari”, adottate con Decreto del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020)

D.a) Specifiche tecniche

- Menù

D.b) Clausole contrattuali

- Requisiti degli alimenti
- Comunicazione
- Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)
- Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti
- Tovaglie, tovaglioli
- Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie
- Formazione del personale addetto al servizio
- Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all’uso di energia dotate di etichettatura energetica

F.a) Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari

Decreto del Ministro dell’ambiente e della sicurezza energetica, di concerto con i Ministri dell’economia e delle finanze e delle Imprese e del Made in Italy del 3 agosto 2023 (G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024)

2.1.3 Distributori di acqua di rete

n.b. Verrà applicato quanto stabilito nella DIRETTIVA (UE) 2020/2184 come recepita nell’ordinamento nazionale

3. Criteri ambientali minimi per la gestione del punto di ristoro (servizio BAR).

4. Criterio ambientali minimi per il servizio di preparazione e somministrazione di panini

CAM per il Servizio di organizzazione e realizzazione di eventi (approvato con DM 19 ottobre 2022 n. 459 , G.U. n. 282 del 2 dicembre 2022)

4.1.16 servizio temporaneo di ristoro e servizio catering

Art. 8 Indicazioni particolari relativamente alla gestione ed erogazione del servizio valide per i Lotti 1 e 2

Art. 8.1 Pubblicazione menù giornaliero

Il Concessionario dovrà dare adeguata pubblicità al menù del giorno anche tramite la pubblicazione sul proprio sito web e sulla eventuale applicazione che verrà messa a disposizione dell’utenza.

L’aggiornamento del sito dovrà essere quotidiano.

In una pagina dedicata del portale di Ateneo sarà pubblicato il link alla pagina del sito del Concessionario dove sarà pubblicato il menù del giorno.

Art. 8.2 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 (da allegare in offerta tecnica).

Il Concessionario dovrà inoltre dare precise indicazioni alla clientela sulle modalità giornaliere di prenotazione dei menù descritti al presente paragrafo, a titolo esemplificativo un'e-mail di prenotazione inviata entro le ore 11 ad un indirizzo preposto e pubblicizzato.

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

Art. 8.3 Menù per vegani

Il Concessionario dovrà garantire la somministrazione di almeno un'opzione vegana per ogni portata. Il menù di questa tipologia deve essere variato giornalmente e comunicato settimanalmente alla Stazione Appaltante.

Art. 8.4 Piatto etnico

Con cadenza almeno settimanale il Concessionario dovrà garantire e pubblicizzare adeguatamente almeno un piatto etnico inteso come piatto non appartenente alla tradizione e alla cultura gastronomica italiana.

Art. 8.5 Giornata no carne

Con cadenza settimanale il Concessionario dovrà presentare e pubblicizzare adeguatamente due giornate con menu privo di alimenti contenenti carne.

Art. 8.6 Eventi particolari

Il Concessionario si impegna a partecipare, mediante proposte da sottoporre al RUP con un anticipo di almeno 30 giorni, alle giornate legate ai vari temi riguardanti la sostenibilità alimentare e/o ad eventi a tema organizzati all'interno dell'Ateneo; a titolo esemplificativo si cita la settimana contro lo spreco alimentare in programma usualmente durante il mese di febbraio.

Art. 8.7 Eccedenze alimentari

Sia per i servizi di ristorazione che per i catering, in caso di eccedenze alimentari, si adottano i seguenti criteri:

- almeno un'ora prima della chiusura del locale il Concessionario metterà in vendita alla clientela ad un prezzo non superiore al 50% del prezzo di listino le eccedenze alimentari confezionate in modalità da asporto. Di questa modalità di vendita deve essere data adeguata comunicazione al Servizio Housing & Dining dell'Area Campus Life e all'interno del locale.

- Le eventuali eccedenze derivanti dalla vendita di cui sopra, o di cibo prossimo alla scadenza verrà prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'articolo 13 della legge 166 del 2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo.
Prima della stipula del contratto l'operatore economico dovrà inviare una dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, la destinazione del cibo non somministrato ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.
- Le eccedenze di cibo servito o scaduto sono destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida ove prevista.

Art. 8.8 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. 8.9 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. 109/1992, D.Lgs. 69/2000 e D.Lgs. 259/2000 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. 155/1997).

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. 8.10 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 del Concedente.

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

Art. 8.11 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.

Il Concessionario 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. 8.12 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.

Presso i locali bar/ristoro i condimenti confezionati in monodose, non devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti, ma consegnati dal personale addetto alla distribuzione solo in caso di take away.

Presso i locali devono sempre essere disponibili olio extravergine di oliva, sale, aceto di vino, aceto balsamico, succo di limone, lievito alimentare (come condimento vegano) spezie e stuzzicadenti.

Art. 8.13 Divieto di riciclo

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.

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.

Art. 8.14 Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La distribuzione dei pasti agli utenti deve avvenire mediante il sistema self-service per entrambi i lotti, ad eccezione degli utenti portatori disabili e per i pasti speciali richiesti dal Concedente, 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.

Il Concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste negli orari indicati all'art. 5 "Orario del servizio" 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 e devono recare chiara indicazione della frazione di rifiuto che vi deve essere depositato.

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. Devono comunque essere accettati altresì, contenitori per l'asporto riutilizzabili di proprietà dell'utenza, fatto salvo inidonee condizioni di igiene o inidoneità dei contenitori stessi.

Nella somministrazione dei pasti dovranno essere rispettate le grammature come definite dal documento "Standard quantitativi delle porzioni - Livelli di Assunzione di Riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana" nella sua versione più aggiornata redatto SINU (Società Italiana di nutrizione Umana), reperibile al seguente link: [20141111 LARN Porzioni.pdf \(sinu.it\)](http://20141111.LARN.Porzioni.pdf(sinu.it))

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

Art. 8.15 Prezzi al pubblico

I prezzi da praticare al pubblico per i locali oggetto di entrambi i lotti potranno essere determinati liberamente dal Concessionario ad eccezione di quanto stabilito nel presente paragrafo.

In tutti gli esercizi commerciali dovrà essere sempre disponibile e adeguatamente pubblicizzata un'offerta così composta:

- Un menù comprendente un piatto caldo (primo o secondo a scelta tra l'offerta del giorno) e a scelta un contorno, una porzione di frutta di stagione a € 5,00 IVA inclusa;

- Un panino imbottito, con almeno 3 ingredienti compresa un'opzione vegetariana e un frutto di stagione a € 5,00 IVA inclusa;

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

Tutte le opzioni dovranno tenere conto dei regimi alimentari indicati all'art. 8.

Art. 8.16 Dimensionamento del servizio

Al fine di consentire al Concessionario una stima dei fatturati e un dimensionamento del servizio, anche allo scopo di garantire l'offerta minima di cui all'articolo precedente "Prezzi al pubblico" si allega al presente capitolato l'All. VI "Elenco prezzi" contenente i prezzi fissi applicati dal Concessionario uscente.

Art. 8.17 Revisione prezzi

Nel caso in cui il Concessionario applichi delle revisioni dei listini è tenuto a darne preventiva comunicazione al RUP con un preavviso di almeno 10 giorni.

Art. 8.18 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.

Il Concessionario è tenuto a curare che il personale addetto al servizio mantenga un comportamento corretto, 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'artt. 57 co. 1 e 102 co. 1 del D.Lgs. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 11 co. 2 del D.lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicato è contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo stipulato il giorno 8 febbraio 2018 tra FIPE, con la partecipazione di CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA; ANGEM; LEGACOOP

PRODUZIONE E SERVIZI; CONF COOPERATIVE LAVORO E SERVIZI; AGCI – SERVIZI e FILCAMS CGIL, FISASCAT CISL, UILTUCS (<https://www.confcommercio.it/-/ccnl-per-i-dipendenti-dei-settori-dei-pubblici-esercizi>), codice **H05Y**.

Ai sensi del co. 3 del medesimo articolo gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla Stazione Appaltante o dall'ente Concedente, ferma restando la valutazione di equivalenza delle tutele da parte della Stazione Appaltante.

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, data di assunzione.

POLO TERRITORIALE DI LECCO ED. 10 - LOT-001						
	CCNL APPLICATO	CONTRATTO INDIVIDUALE	DATA ASSUNZIONE	MANSIONE	LIVELLO	ORE SETT.
1	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	10/01/2018	BARISTA	5	40
2	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	10/01/2018	BARISTA	5	40
3	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	01/02/2018	CAMERIERA	6	40
4	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	06/09/2023	BARISTA	5	40
5	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	06/09/2023	BARISTA	5	40
6	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	03/10/2023	CUOCO	4	40
7	PUBBLICI ESERCIZI	TURISMO CONF COMMERCIO	16/10/2019	BARISTA	5	30

MILANO CAMPUS DURANDO ED. B4 - LOT-002						
	CCNL APPLICATO	CONTRATTO INDIVIDUALE	DATA ASSUNZIONE	MANSIONE	LIV.	ORE SETT.
1	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	29/08/2022	BARISTA	5	40
2	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	07/09/2021	BARISTA	5	40
3	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO INDETERMINATO	31/08/2022	BARISTA	5	40
4	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	28/08/2023	AIUTO CUOCO	5	40
5	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	11/09/2023	BARISTA	5	30
6	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	11/09/2023	BARISTA	5	40
7	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	11/09/2023	BARISTA	5	40

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

8	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	11/09/2023	AIUTO CUOCO	5	35
9	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO STAGIONALE	28/08/2023	BARISTA	5	40
10	PUBBLICI ESERCIZI	TEMPO DETERMINATO A CHIAMATA	09/10/2023	OPERAIO	5	15

La stima del costo del personale per la concessione in parola è la seguente:

- Lotto 1: € 282.444,00/anno pari e € 1.412.219,00 per 5 anni
- Lotto 2: € 480.240,00/anno pari a € 2.401.200,00 per 5 anni

Il dettaglio della stima dei costi della manodopera è indicato nell'All. V del presente capitolato "Calcolo costo della manodopera".

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

Art. 8.19 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.

I piani di formazione devono essere comunicati via pec semestralmente al Politecnico e devono includere gli esiti ed i partecipanti.

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. 8.20 Oneri ed obblighi dell'affidatario relativi al personale

Il Concessionario deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio.

Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio affidato in concessione, il Concessionario 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.

Il Concessionario 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 il Concessionario 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'Ateneo si riserva la facoltà di risolvere l'affidamento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., e di chiedere al Concessionario il risarcimento di ogni danno e spesa a ciò conseguente.

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

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

In particolare, nell'organizzazione del servizio il Concessionario 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".

Il Concessionario è obbligato a garantire le tutele previste dal contratto collettivo applicato e comunicato in fase di aggiudicazione. 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. 8.21 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 per tempo.

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. 9 Controllo del servizio - Norme di igiene e decoro

Art. 9.1 Autocontrollo di qualità dei servizi erogati

Il Concessionario 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 il Concessionario e il Concedente.

Il Concessionario dovrà fornire su richiesta del Concedente dettagliati report quantitativi relativi ai servizi erogati.

Art. 9.2 Diritto di controllo da parte del Concedente

È facoltà del Politecnico di Milano effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito del Concessionario alle prescrizioni del presente capitolato.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, il 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

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

Qualora i prodotti utilizzati dal Concessionario 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 del Concessionario stesso, fatta salva la facoltà per il Concedente di applicare le penali previste.

Il Concessionario 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. Il Concessionario 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 il Concessionario non potrà contestarne le risultanze.

Art. 9.3 Metodologia dei controlli

Gli incaricati del Concedente 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 concessionaria.

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. 9.4 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 prestati al servizio;
- lo stato di manutenzione dei locali, macchinari e attrezzature e arredi, 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. 7.
- 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 Concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente tramite PEC al Politecnico di Milano all'indirizzo pecateneo@cert.polimi.it l'avvenuta esecuzione di controlli e verifiche da parte delle Autorità competenti (a titolo esemplificativo e non esaustivo Comune, ATS, forze dell'ordine) allegando i relativi verbali.

Art. 9.5 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 Concedentesi 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 Concedentesi 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;
- porzioni e grammatura;
- 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, menù e allergeni);
- 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 due rilevazioni consecutive al di sotto del 2,5 il Concedentesi 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 dei clienti.

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. 10 Reportistica

Art. 10.1 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 della società medesima, oltre ad una proposta finale di miglioramento complessivo del servizio.

Il Concessionario, per tutti i lotti, è tenuto ad inviare **con cadenza mensile** al Politecnico di Milano la reportistica, suddivisa per locale, contenente:

- fatturato;
- numero scontrini emessi;
- numero dei pasti serviti divisi in primi, secondi e menù completi.

Il Concessionario dovrà inoltre inviare reportistica relativamente ai servizi di catering.

Questa, **per ogni evento**, deve contenere:

- numero progressivo del preventivo e data di emissione;
- richiedente;

- opzione scelta;
- numero delle persone previste;
- data dell'evento;
- luogo dell'evento;
- importo.

I report di cui sopra dovranno essere inviati tramite PEC all'indirizzo 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:

- 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. 11 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.

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

Art. 12 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.

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

Art. 13 Interventi di disinfestazione e derattizzazione

Saranno a carico del Concessionario gli interventi di disinfestazione e derattizzazione generale dei locali oggetto di concessione. Mappe delle trappole, modalità di intervento e problematiche eventualmente riscontrate devono essere condivise con il Politecnico.

Art. 14 Gestione dei rifiuti

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

Il Concessionario 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 al Concessionario 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. 15 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 del Concessionario 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 della società concessionaria 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. 16 Responsabilità dell'affidatario e Assicurazioni obbligatorie

Il Concessionario 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.

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

Nell'effettuazione del servizio, il Concessionario 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.

Il Concessionario 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, il Concessionario 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 al Concessionario; in questa responsabilità è altresì compresa quella per danni cagionati ai beni del Politecnico, nonché quella per gli infortuni del personale addetto al servizio.

La società concessionaria è responsabile per danni cagionati a terzi, agli studenti e al personale universitario dal Concessionario stesso, in proprio o tramite il proprio personale dipendente, nel corso dell'espletamento del servizio.

I danni arrecati colposamente dalla società concessionaria 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 la società concessionaria non abbia provveduto al ripristino nel termine prefissato, l'Ateneo si farà carico della riparazione, addebitando la spesa relativa al Concessionario ed irrogando altresì una penale pari al 10% dell'ammontare del danno.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) alla presenza di delegati del Concessionario; qualora quest'ultimo non manifesti la volontà di

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

Art. 17 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. 18 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 le società di gestione del servizio selezionate dall'Ateneo.

In caso di disservizio nella gestione dei ticket in uso al personale e agli studenti verranno applicate le penali previste nel presente capitolato.

In caso di malfunzionamento dei POS deputati alla registrazione dei buoni pasto sarà cura del Concessionario, per il personale tecnico amministrativo, registrare il debito e scarlo al momento della risoluzione della problematica.

Attualmente per il personale tecnico amministrativo il fornitore del servizio sostitutivo di mensa è Day Up (BP10); mentre per gli studenti assegnatari dei benefici del Diritto allo Studio Universitario, il fornitore del servizio sostitutivo di mensa è PELLEGRINI S.P.A. Tali fornitori potranno essere comunque essere sostituiti nel corso dell'appalto. Rimane l'obbligo da parte del Concessionario di convenzionarsi con il nuovo fornitore.

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. 19 Sicurezza

Il Concessionario 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 il Concessionario il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI), come da modello allegato al disciplinare di gara, 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 Concessionario, per un massimo di

- € 5.000,00 per il LOT-001
- € 5.000,00 per il LOT-002

per tutta la durata della concessione.

Analogamente, il Concessionario 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 del Concessionario stesso, oltre alle misure di prevenzione e protezione adottate per prevenire tali rischi; tali informazioni verranno integrate nel DUVRI.

Nel caso in cui il Concessionario 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. 20 Rappresentanza del Concessionario: Referente del servizio

Per la regolare esecuzione del Concessionario, prima dell'inizio dello svolgimento del servizio, il Concessionario deve nominare un **Referente del servizio (di seguito anche: Referente)** sempre rintracciabile, attraverso rete di telefonia mobile 24 ore su 24, 7 giorni su 7, incaricato di dirigere, coordinare e controllare l'attività del personale addetto al servizio.

Il Referente deve essere presente presso l'esercizio almeno 25 ore settimanali.

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 al 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 al Concessionario.

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

Art. 21 Direttore del servizio

Il Concessionario deve affidare la direzione complessiva dei servizi richiesti, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un **Direttore del servizio (di seguito anche: 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.

Il Direttore del Servizio deve essere presente presso l'esercizio almeno 10 ore settimanali.

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

Art. 22 Direttore dell'Esecuzione del Contratto

Il **Direttore dell'Esecuzione del Contratto (di seguito anche: DEC)** per il Politecnico di Milano verrà indicato alla Concessionaria in sede di stipula del contratto.

Il Direttore dell'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 DEC è il referente del gestore per ogni questione relativa alla gestione del servizio, oppure può nominare referenti specifici per ogni servizio.

Art. 23 Garanzia definitiva

Il Concessionario dovrà, prima della stipula del contratto di concessione, costituire la cauzione definitiva per il valore e secondo le modalità stabilite dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 24 Penali

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del Concedente 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: **in caso di ritardo nell'avvio del servizio superiore ai 10 giorni** il Politecnico di Milano avrà la facoltà di risolvere automaticamente il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.;
- danni arrecati dal personale impiegato dall'operatore economico 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;
- violazione degli obblighi in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui al successivo articolo "Tracciabilità dei flussi finanziari";
- 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	€ 500,00 (cinquecento/00) 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 (duecentocinquanta/00) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per segnalazione a giudizio del RUP
3	Non conformità all'organico dichiarato dal Concessionario (per ogni unità di personale)	€ 500,00 (cinquecento/00) per ogni unità di personale non conforme
4	Non conformità relativa agli indumenti di lavoro	€ 250,00 (duecentocinquanta/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 (duecentocinquanta/00) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per segnalazione a giudizio del RUP
6	Mancata esposizione dei menù e delle etichettature dei prodotti sia in lingua italiana che inglese e per ipovedenti	€ 500,00 (cinquecento/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 (duecentocinquanta/00) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/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 (duecentocinquanta/00) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per segnalazione a giudizio del RUP
9	Mancato rispetto di quanto previsto all'Articolo "Proibizioni diverse"	€ 2.000,00 (duemila/00) per ogni difformità
10	Rilevazione di non conformità in caso di controlli svolti sia dal Politecnico che da soggetti terzi previsti dal presente capitolato e ulteriori	Commisurata all'inadempienza: da € 250,00 (duecentocinquanta/00) a € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per segnalazione a giudizio del RUP
11	Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	€ 1.000,00 (mille/00) per evento
12	Mancato convenzionamento con la società di gestione del servizio di erogazione dei buoni pasto	100,00 € (cento/00) per giorno di ritardo nel convenzionamento
13	Malfunzionamento dei lettori dei buoni pasto che comporti la mancata accettazione dei ticket	100 € (cento/00) per ogni giorno di disservizio
14	Rescissione anticipata del contratto da parte del gestore	escussione della garanzia definitiva
15	Mancato utilizzo dei DPI necessari secondo la normativa vigente o utilizzo di attrezzature non conformi alle norme vigenti in tema di sicurezza	€ 500 (cinquecento/00) per ogni inadempimento
16	Esecuzione del servizio con utilizzo di personale non regolarmente assunto	€ 1.500,00 (millecinquecento/00) per ogni unità di personale irregolare

17	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 dell'art. 119 D.Lgs, 36/2023 oltre alla denuncia organi di competenza	€ 1.500,00 (millecinquecento/00) per ogni subappalto non autorizzato e/o € 500,00 (cinquecento/00) per ogni inadempimento
18	Nel caso in cui incaricati della Stazione Appaltante a seguito di analisi di laboratorio, rilevino la presenza di contaminazioni dei prodotti in vendita potenzialmente dannose per la salute.	€ 1.000,00 (mille/00) per il primo singolo evento e € 2.000,00 (duemila/00) per ogni ulteriore evento rilevato.
19	Mancato rispetto delle prescrizioni relative all'esposizione di informazioni pubblicitarie e/o informative stabilite nel presente capitolato.	€ 500,00 (cinquecento/00) per ogni inadempienza
20	Mancato rispetto delle linee guida riguardanti lo spreco alimentare e le indicazioni del presente capitolato	€ 1000,00 (mille/00) per ogni inadempienza
21	Mancato invio della reportistica mensile relativa ai fatturati di cui all'articolo "Reportistica" del presente capitolato	€ 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo
22	Mancato invio della reportistica relativa ai catering di cui all'art. "Reportistica" del presente capitolato	€ 200,00 (duecento/00) euro per ogni inadempienza
23	Mancato rispetto normativa zero monouso	Da € 100,00 (cento/00) ad € 1.000 (mille/00) in funzione della gravità della violazione per ogni evento a discrezione del RUP
24	Ritardo o non effettuazione di attività richieste o segnalate del RUP o dal DEC	Da € 500,00 (cinquecento/00) ad € 2.000,00 (duemila/00) in funzione della gravità dell'inadempienza a discrezione del RUP

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 fatturate dal Politecnico di Milano e, qualora non liquidate a scadenza, l'importo verrà prelevato direttamente dalla garanzia

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

di cui all'art. "garanzia definitiva" del presente capitolato, con conseguente obbligo di reintegro.

Art. 25 Inadempimenti contrattuali e risoluzione del Contratto

Il Politecnico di Milano ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., in caso di mancanza anche sopravvenuta dei requisiti di cui all'art. 94 D.Lgs. 36/2023, 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'Operatore Economico Concessionario, della comunicazione con cui il Politecnico dichiara che intende valersi della presente clausola:

- qualora l'operatore economico aggiudicatario dovesse cumulare penali per un importo superiore al 10% dell'importo contrattuale;
- in caso di stato di inosservanza del Concessionario 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;
- tre 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 del Concessionario, 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. 190 c.1 D.Lgs. 36/2023;
- comportamenti del Concessionario che concretano grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, accertati a seguito della procedura prevista dall'art. 190 c. 3 del D.Lgs. 36/2023, 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;

Il Politecnico di Milano potrà inoltre procedere a risoluzione del contratto in tutti i casi e con le modalità previste dall'art. 190 D.Lgs. 36/2023.

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 escussa la garanzia definitiva di cui all'art. "garanzia definitiva" del presente capitolato tecnico.

Restano acquisite dalla committente le eventuali penali maturate e restano inoltre ferme le obbligazioni e le garanzie del Concessionario 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 del Concessionario, dei materiali e dei servizi già approntati. Pertanto il Concessionario 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 del Concessionario 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. 26 Recesso

Il Politecnico di Milano ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal Contratto con le modalità previste dall'Art. 190 D.Lgs. 36/2023.

Art. 27 Manutenzione del Contratto

Il Politecnico di Milano 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. 28 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 nei limiti previsti dalla legge e dalla lex specialis di gara.

Non può essere oggetto di subappalto la produzione e distribuzione dei pasti in quanto oggetto principale del servizio.

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

Art. 29 Spese inerenti al contratto

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

Art. 30 Trattamento dati

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE n. 679/2016, le Parti (Concedente e Concessionario) così come individuate, denominate e domiciliate dal contratto di concessione che verrà sottoscritto, in qualità di autonomi Titolari del trattamento, dichiarano reciprocamente di essere informate e di acconsentire, tramite sottoscrizione del contratto, che i dati personali raccolti e considerati nel corso dell'esecuzione del contratto saranno trattati esclusivamente per le finalità previste dal contratto stesso ed in ottemperanza delle misure di sicurezza necessarie per garantire la loro integrità e riservatezza.

Le Parti, in qualità di Titolari autonomi del trattamento, si impegnano a raccogliere i dati degli interessati per le rispettive finalità rispettando il principio di liceità del trattamento. L'eventuale utilizzo dei dati per finalità ulteriori è condizionato alla manifestazione di espresso consenso specifico da parte dell'interessato.

In caso di servizi che richiedano il trasferimento di dati personali dal Politecnico al Concessionario o la raccolta di dati personali da parte del Concessionario nell'ambito dello svolgimento del servizio, il Concessionario verrà nominato all'avvio dei servizi dal Concedente con apposito atto negoziale ai sensi dell'art. 28 e seguenti del GDPR "Responsabile del trattamento" in relazione alle attività connesse alla esecuzione del presente contratto.

Punto di contatto del Responsabile per la protezione dei dati per il Politecnico di Milano è: privacy@polimi.it.

Art. 31 Normativa anticorruzione

L'Operatore Economico, firma digitalmente il presente Capitolato, dichiarando contestualmente quanto segue.

A) RAPPORTI DI PARENTELA

L'Operatore Economico 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 <https://www.polimi.it/il-politecnico/organizzazione>, RUP della presente procedura.

B) TENTATIVI DI CONCUSSIONE

L'Operatore Economico si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Concedente 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.

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

L'Operatore Economico 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/footer/policy/amministrazione-trasparente/altri-contenuti>

L'Operatore Economico ha l'obbligo di rispettare e di divulgare all'interno della propria organizzazione il 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.

D) EX DIPENDENTI

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

Art. 32 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 L. 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 L. 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge.

Art. 33 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.

All. A) CAPITOLATO TECNICO - Affidamento in concessione dei servizi di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, del Politecnico di Milano_LOT-0001 CIG B14BB51E10 e LOT-0002 CIG B14BB52EE3

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 dal Concedente ed a distruggere, ovvero rendere altrimenti inutilizzabili, ogni altro atto, redigendo apposito verbale.

Art. 34 Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano

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

Art. 35 Foro Competente

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

Art. 36 Norme applicabili

Per tutto quanto non espressamente previsto dagli atti e documenti di gara si fa riferimento al D.Lgs. 36/2023 e al Codice Civile.

Art. 37 Allegati

Costituiscono parte integrante del presente capitolato tecnico i seguenti allegati:

1. All. I) Fatturato pregresso
2. All. II.1) Documentazione fotografica PoliEATecnico PLC – LOT-001
3. All. II.2) Documentazione fotografica PoliEATecnico BVS Durando– LOT-002
4. All. III.1) Planimetria spazi PLC LOT-001
5. All. III.2) Planimetria spazi BVS LOT-002
6. All. IV.1) Asset ristorazione PLC – LOT-001
7. All. IV.2) Asset ristorazione BVS– LOT-002
8. All. V) Calcolo costo della manodopera
9. All. VI) Elenco prezzi

Milano, 17/04/2024

Il Responsabile Unico del Progetto

Arch. Marina Currò