



**Politecnico
di Torino**

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

**Servizi di catering a ridotto impatto
ambientale
nell'ambito di eventi istituzionali
CIG 9463951B6B
CUI S00518460019202200085**

Il Responsabile Unico del Procedimento

Nicola Piserchia

F.TO Nicola Piserchia



SOMMARIO

Sezione I – Profili contrattuali	4
1. Premesse	4
2. Definizioni generali	4
3. Oggetto dell'appalto	4
4. Durata e luoghi di esecuzione.....	5
5. Verifica di conformità	6
6. Ammontare dell'appalto	7
7. Varianti introdotte dalla Stazione Appaltante	7
8. Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva	7
9. Obblighi assicurativi a carico dell'Impresa Aggiudicataria.....	8
10. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto	9
11. Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del Contratto.....	9
12. Clausola risolutiva espressa	10
13. Risoluzione del contratto per sopravvenienza di Convenzioni Consip.....	13
14. Esecuzione in danno	13
15. Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria.....	13
16. Cessione del contratto e cessione dei crediti.....	13
17. Prezzi e modalità di fatturazione	14
18. Tracciabilità dei flussi finanziari	17
19. Inadempienze e penalità.....	17
20. Mancato servizio per disdetta da parte della Stazione Appaltante	18
21. Subappalto.....	19
22. Pagamento dei subappaltatori.....	20
23. Foro competente	20
24. Obblighi di riservatezza.....	20
25. Disciplina in tema di privacy	21
26. Rinvio	22
Sezione II – Specifiche tecniche	23
27. Tipologia e fasce di servizio.....	23
28. Luogo	23



29. Mezzi di trasporto	23
30. Modalità operative per l'affidamento del singolo servizio.....	24
31. Tempi di preavviso.....	25
32. Specifiche tecniche di base ai sensi del DM 10/03/2020 e caratteristiche qualitative di alimenti e bevande	26
33. Menù	27
34. Modalità di erogazione del servizio	29
35. Personale addetto al servizio	30
36. Sistema di smaltimento rifiuti	30
37. Valutazione e controllo del servizio	30
38. Monitoraggio singolo servizio	31
39. Monitoraggio in corso di esecuzione contrattuale	32
40. Requisiti minimi e requisiti premiali	33
Sezione III – Criterio di aggiudicazione	37
41. Ripartizione tecnico-economica e metodo di formazione della graduatoria	37
42. Valutazione offerta tecnica.....	38
43. Valutazione offerta economica.....	38



Sezione I – Profili contrattuali

1. Premesse

Il Politecnico di Torino intende affidare i servizi di catering da effettuarsi nelle varie sedi dell'Ateneo in occasione di eventi istituzionali, anche contemporanei, mediante stipula di un contratto a misura; l'Operatore Economico aggiudicatario avrà l'onere, su richiesta della Stazione Appaltante, di fornire il servizio di catering come da capitolato tecnico e secondo tariffario concordato attraverso la presente procedura e mantenuto costante per tutta la durata contrattuale, salvo quanto indicato al par. 17 del CSO.

2. Definizioni generali

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

Stazione Appaltante o S.A.: Politecnico di Torino;

Impresa Aggiudicataria o I.A. o Appaltatore: Impresa, raggruppamento temporaneo di Imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;

Sedi: sedi del Politecnico di Torino ove effettuare i servizi;

RUP: Responsabile Unico di Procedimento;

DEC: Direttore dell'Esecuzione del Contratto della Stazione Appaltante (Responsabile dell'esecuzione del contratto);

Capitolato Speciale d'Oneri ovvero CSO: presente atto compresi tutti i suoi allegati;

Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa Aggiudicataria deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Stazione Appaltante.

3. Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto sono i servizi di catering a basso impatto ambientale per eventi istituzionali anche contemporanei. L'I.A. si impegna a fornire i servizi di catering ogni qualvolta richiesto dalla S.A., garantendo la pronta disponibilità, la tempestività, la qualità del servizio e la qualità dei prodotti utilizzati, secondo quanto indicato nel presente CSO.

Il servizio è destinato a soddisfare le esigenze dell'Amministrazione Centrale dell'Ateneo e dei Dipartimenti, nel rispetto delle indicazioni fornite dai CAM (Criteri Ambientali Minimi per



il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) che mirano a contribuire alla diffusione di una cultura che sappia valorizzare il cibo, la corretta alimentazione e modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale nonché ridurre gli sprechi alimentari, attraverso:

- modelli produttivi e agricoli di allevamento migliori sotto il profilo ambientale (biologico e lotta integrata);
- la promozione di una dieta a minor consumo di proteine animali;
- la riduzione delle eccedenze alimentari anche attraverso collaborazione con soggetti terzi;
- la riduzione della produzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del prodotto;
- la riduzione dei consumi energetici e le emissioni di gas climalteranti;
- la promozione delle economie locali e dei piccoli produttori.

L'Affidatario dovrà eseguire i servizi nel rispetto delle modalità e dei tempi descritti nel presente CSO, nel suo complesso, che dovranno essere in ogni caso garantiti nonché accettati incondizionatamente dai concorrenti in fase di presentazione dell'offerta.

Nell'appalto si intendono comprese le prestazioni di manodopera, gli allestimenti, la fornitura degli alimenti/derrate alimentari, l'uso dei macchinari ed ogni altro onere non specificatamente elencato, ma necessario per l'esecuzione a regola d'arte dei servizi oggetto dell'appalto.

4. Durata e luoghi di esecuzione

Il contratto avrà avvio dalla sottoscrizione dello stesso e proseguirà fino all'esaurimento dell'importo contrattuale indicato al successivo par. 6, sulla base dei prezzi unitari concordati attraverso la presente procedura. A titolo puramente indicativo si stima che l'importo contrattuale possa soddisfare le esigenze della S.A. per un periodo di circa un anno.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, al termine del contratto stipulato all'esito della presente procedura negoziata, il rinnovo del contratto alle medesime



condizioni contrattuali, nessuna esclusa, previste nel contratto originario, fatto salvo quanto indicato al par. 17 del presente CSO.

Il luogo della prestazione sarà di volta in volta indicato nei singoli ordini di acquisto (par. 28) che, di norma, corrisponderà ad una delle sedi metropolitane utilizzate dalla Stazione Appaltante per svolgere attività di didattica, di ricerca e amministrativa.

La S.A. comunicherà all'I.A., con preavviso in relazione al tipo di servizio richiesto (par. 31), le informazioni necessarie per l'erogazione del servizio: tipologia del servizio, fascia di servizio, luogo, data, ora e referente dell'evento.

In base a quanto disposto dall'art. 8, comma 1 lett. A del D.L. 76/2020 è sempre consentita l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del D. Lgs. 50/2016, anche nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura. Pertanto la S.A. potrà richiedere l'avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ed in tal caso, l'I.A. si impegna a fornire, nelle more di perfezionamento del contratto e senza oneri aggiuntivi, i beni oggetto del presente capitolato entro un massimo di **giorni 5** dalla richiesta.

5. Verifica di conformità

Come indicato ai parr. 38 e 39 del presente CSO, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare verifiche sia dei singoli servizi sia sul rispetto delle caratteristiche qualitative di alimenti e bevande.

Nel caso di difformità del servizio o parti di esso alle specifiche tecniche minime contrattuali e/o alle pattuizioni concordate in sede di affidamento, saranno applicate dalla S.A. penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato (par. 19).

Il Responsabile Unico del Procedimento controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al Direttore dell'Esecuzione ed emette il certificato di regolare esecuzione si accerta che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di affidamento.



6. Ammontare dell'appalto

All'esito della presente procedura verrà stipulato un contratto a misura di importo pari ad euro 100.000 oltre IVA.

Il valore economico massimo dell'opzione di rinnovo di cui al paragrafo 4 del presente CSO è di euro 100.000 IVA esclusa.

Il valore economico massimo dell'opzione di proroga di cui al paragrafo 7 del presente CSO è di euro 30.000 IVA esclusa.

Il valore economico massimo dell'affidamento, comprensivo di tutte le opzioni previste dalla disciplina di gara è di euro 230.000 IVA esclusa.

Considerata la variabilità dei locali destinati ad accogliere il servizio, il DUVRI, allegato alla documentazione di gara, predisposto ai sensi dell'art.26 dlgs. 81/2008, ove necessario, sarà integrato con prescrizioni legate al singolo evento; i costi della sicurezza da rischi interferenziali risultanti dal predetto DUVRI, non soggetti a ribasso d'offerta sono quantificati in Euro zero.

7. Varianti introdotte dalla Stazione Appaltante

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere nel corso dell'esecuzione variazioni al contratto, nei limiti previsti dall'art. 106 D. Lgs. 50/2016.

In relazione a quanto previsto dal comma 11 del citato art. 106, la durata del contratto potrà essere prorogata limitatamente al tempo strettamente necessario per la conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente; in tal caso l'I.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante.

8. Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 l'Affidatario è tenuto a prestare, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, ovvero nella maggiore misura stabilita ai sensi del citato art. 103.



La predetta garanzia dovrà essere costituita mediante cauzione prestata con le modalità previste dall'art. 93, c. 2 del D.Lgs. 50/2016 o mediante fideiussione rilasciata da impresa bancaria o assicurativa in possesso dei requisiti di cui al c. 3 del citato art. 93, e dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale
- la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

L'importo della predetta garanzia definitiva potrà essere ridotto qualora l'Affidatario risulti in possesso delle certificazioni indicate all'art. 93, c.7, del D. Lgs. 50/2016, nella misura ivi prevista. Per fruire di tale beneficio, l'Operatore Economico dovrà presentare alla Stazione Appaltante copia delle certificazioni ivi indicate, in corso di validità, ovvero produrre documentazione atta a dimostrare la sussistenza delle condizioni che ne consentono la qualificazione quale microimpresa o PMI.

La mancata costituzione della garanzia definitiva di cui al presente paragrafo comporta la decadenza dall'affidamento e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

In caso di escussione, anche parziale della predetta cauzione definitiva, la stessa dovrà essere reintegrata fino a concorrenza del suo ammontare originario entro 5 gg. lavorativi dalla richiesta della Stazione Appaltante.

9. Obblighi assicurativi a carico dell'Impresa Aggiudicataria

L'Impresa Aggiudicataria assume la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possono capitare in relazione al presente affidamento, tenendo manlevato ed indenne il Politecnico per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'I. A. verificatosi durante l'esecuzione dell'appalto.

Sono, di conseguenza, a carico dell'I.A. – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni e responsabilità civile.



10. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

L'assunzione dell'appalto di cui al presente CSO da parte dell'Impresa Aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di affidamenti pubblici. In particolare, l'I.A. all'atto della firma del contratto accetta tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni locali ed in generale di tutte le circostanze di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio dell'Impresa Aggiudicatrice circa la convenienza di assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti. Infine, si precisa che l'assunzione dell'appalto implica il pieno rispetto degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

L'I.A. è tenuta ad osservare le istruzioni e gli ordini impartiti dalla Stazione Appaltante.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato e, per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche dalle leggi statali e regionali comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia di appalto.

In particolare l'Impresa Aggiudicataria si intende inoltre obbligata all'osservanza di:

- leggi, regolamenti, disposizioni vigenti e di successiva emanazione, emanate durante l'esecuzione delle prestazioni, relative alle assicurazioni degli operai contro gli infortuni sul lavoro, sull'assunzione della manodopera locale, l'invalidità e la vecchiaia ecc.
- leggi e norme vigenti sulla prevenzione degli infortuni e sulla sicurezza del luogo di lavoro e nei cantieri.

11. Diffida ad adempiere e risoluzione di diritto del Contratto

Nel caso di difformità delle prestazioni oggetto del contratto rispetto a quanto richiesto, la S.A. ha la facoltà di rifiutare la prestazione e di intimare di adempiere alle prestazioni pattuite, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, fissando un termine perentorio non



superiore a 15 giorni entro il quale l'Affidatario si deve conformare alle indicazioni ricevute. Trascorso inutilmente il termine stabilito, il Contratto è risolto di diritto.

Nel caso di Inadempienze gravi o ripetute, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il Contratto, a mezzo di lettera raccomandata/PEC, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa Aggiudicataria e l'applicazione delle penali già contestate.

In ogni caso, il Politecnico non corrisponderà alcun compenso per le prestazioni non eseguite o non eseguite perfettamente.

La risoluzione comporta l'incameramento a titolo di penale della garanzia definitiva, fatto salvo l'obbligo di risarcimento da parte dell'Affidataria degli eventuali maggiori danni subiti dal Politecnico.

Il Politecnico comunicherà all'Autorità Nazionale Anticorruzione le violazioni contrattuali riscontrate in fase di esecuzione del contratto da parte dell'Affidataria, di cui sia prevista la segnalazione dalla Determinazione AVCP n. 1/2008.

12. Clausola risolutiva espressa

Il contratto di appalto è risolto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile, con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- a) frode nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- b) situazione di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore;
- c) manifesta incapacità nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, violazione delle prescrizioni minime previste nel presente capitolato e nell'offerta presentata in fase di gara;
- d) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza del lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché ai contratti collettivi di lavoro;
- e) subappalto non autorizzato della prestazione;
- f) cessione totale o parziale del contratto;



- g) quando l'ammontare delle penali applicate nei confronti dell'Affidatario superi il 10% dell'importo contrattuale;
- h) mancata reintegrazione della cauzione definitiva nel termine indicato dal Politecnico;
- i) ingiustificata interruzione o sospensione del servizio/fornitura per decisione unilaterale dell'Appaltatore;
- j) violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali;
- k) qualora l'Appaltatore risultasse destinatario di provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze previsti dalla normativa antimafia, ovvero di pendenze di procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero di condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- l) qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa;
- m) In tutti i casi in cui, in violazione di quanto prescritto dall'art. 3 della legge 136/2010 e dall'art. 7, c. 1, lett. a del D. L. 187/2010, le transazioni finanziarie relative al contratto siano state effettuate senza avvalersi dello strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- n) in caso di gravi ed accertate violazioni del Codice di Comportamento del Politecnico di Torino;
- o) in caso di grave intossicazione alimentare
- p) in caso di errata somministrazione di piatti alternativi in corso di esecuzione del servizio di catering per il quale la S.A. aveva richiesto esplicitamente la predisposizione di menù alternativi per esigenze etico-religiose e/o per patologie e intolleranze/allergie alimentari (es. celiachia);
- q) in caso di un numero di reclami uguale o superiore a tre reclami (par. 37) al mese per due mesi consecutivi;



- r) in caso di mancata esecuzione dei servizi richiesti per un numero superiore a 15 nel corso della durata del contratto;
- s) in caso di mancata esecuzione di servizi concordati per un numero superiore a 3 nel corso della durata contrattuale;
- t) in tutti gli altri casi previsti dalla disciplina di gara, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata.

Resta salva ed impregiudicata la possibilità per il Politecnico di Torino di procedere alla risoluzione del contratto, anche al di fuori delle ipotesi qui previste, in caso di gravi ed oggettive inadempienze da parte del Fornitore, oltre che nei casi espressamente previsti dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

La risoluzione comporta l'incameramento a titolo di penale della garanzia definitiva, fatto salvo l'obbligo di risarcimento da parte dell'Affidataria degli eventuali maggiori danni subiti dal Politecnico.

In caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4 – ter, del D.Lgs. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la Stazione Appaltante procederà ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016. Qualora l'esecutore sia un'associazione temporanea, in caso di fallimento si applica la disciplina prevista dall'art. 48, c. 17 e 18 del D.Lgs. 50/2016.

Ove si proceda alla risoluzione del contratto per fatto imputabile all'Affidatario, sarà riconosciuto a quest'ultimo unicamente l'ammontare relativo alla parte del servizio eseguita in modo completo ed accettata dall'Amministrazione, decurtato delle penali applicabili e degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, determinati anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altro operatore economico il servizio ove non sia stato possibile procedere all'affidamento ai sensi dell'articolo 110, c.1.

L'Impresa dovrà in ogni caso risarcire il Politecnico di Torino per qualsiasi danno diretto o indiretto che possa comunque derivare dal suo inadempimento.



13. Risoluzione del contratto per sopravvenienza di Convenzioni Consip

In base a quanto previsto dal combinato disposto dell'art. 1, comma 3 del D.L. 95/2012, come convertito dalla legge 135/2012, e dell'art. 1, comma 450 della legge 296/2006, il Politecnico di Torino procederà alla risoluzione del contratto stipulato all'esito della presente procedura negoziata qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, i beni/servizi ivi previsti si rendano disponibili nell'ambito di una convenzione stipulata:

- da Consip, ai sensi dell'art. 26 della legge 488/1999;
- ovvero, dalla centrale di committenza regionale, ai sensi dell'art. 1 comma 455 della legge 296/2006.

14. Esecuzione in danno

Nel caso di inadempienze gravi o ripetute o in caso - eccettuati i casi di forza maggiore - di omissione ovvero di sospensione anche parziale, da parte dell'Appaltatore, dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il Politecnico, dandone opportuna comunicazione, potrà avvalersi di soggetto terzo in danno e spese dell'Appaltatore oltre ad applicare le previste penali.

15. Disdetta del contratto da parte dell'Impresa Aggiudicataria

Qualora l'Impresa Aggiudicataria intenda disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere l'intera cauzione definitiva a titolo di penale, nonché di addebitare le maggiori spese derivanti per l'affidamento della prestazione ad altra impresa a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'Impresa Aggiudicataria per gli eventuali investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

16. Cessione del contratto e cessione dei crediti

È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo.

È ammessa la cessione dei crediti, ai sensi dell'articolo 106, c. 13, D.Lgs. 50/2016.

Il Politecnico può recedere dal contratto in qualunque tempo secondo quanto previsto all'art. 109 D.Lgs. 50/2016, cui si rinvia.



17. Prezzi e modalità di fatturazione

I prezzi unitari per tipologia di servizio e fascia saranno determinati dall'esito della gara dall'applicazione dei ribassi percentuali per tipo di servizio offerti dall'operatore economico all'elenco prezzi unitari predisposto dalla Stazione Appaltante (*Allegato 4 - Modulo OFFERTA ECONOMICA*), presente tra la documentazione resa disponibile in fase di registrazione della RDO. I ribassi percentuali offerti dall'operatore economico per tipo di servizio saranno infatti automaticamente applicati ai relativi prezzi unitari per fascia indicati nella tabella sopracitata: i prezzi unitari così calcolati andranno a comporre il listino prezzi utile per la fatturazione.

Nei prezzi espressi dall'Impresa Aggiudicataria e nei corrispettivi corrisposti alla stessa s'intendono interamente compensati

- il costo dei beni oggetto di fornitura
- i costi di trasporto, carico e scarico
- eventuali oneri previsti per mano d'opera e funzionamento dei mezzi
- imposte di ogni genere
- spese generali
- utile d'impresa
- quant'altro possa occorrere per eseguire la prestazione dedotta in contratto in maniera compiuta e a perfetta regola d'arte.

Pertanto, nessun compenso può essere richiesto dall'affidatario per prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione dei servizi appaltati, anche se non esplicitamente specificati nel presente capitolato.

Per **eventuali servizi accessori non previsti** nel presente CSO (ad esempio servizio al tavolo, allestimenti di pregio, addobbi floreali e non, servizi autogestiti senza la presenza dei camerieri, servizi con un numero di partecipanti inferiore a 15, ecc.) ma che si rendessero necessari, le parti, ai sensi dell'art 106 del D.lgs 56/2017, definiranno i relativi prezzi. I prezzi saranno determinati in contraddittorio tra l'Affidatario e la Stazione Appaltante. Resta



stabilito che per nessun motivo potranno essere emesse fatture per servizi non preventivamente concordati.

Il contratto che verrà stipulato all'esito della procedura di selezione, come indicato al par. 4, è un contratto a misura con durata stimata di 12 mesi. Il listino prezzi rimarrà fisso per i primi 12 (dodici) mesi di esecuzione. Come definito all'art. 29, comma 1, lett. a) del d.l. n. 4/2022, è prevista, a partire dal 13° mese, la revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera a) del D.lgs. 50/2016.

La revisione può essere richiesta dall'aggiudicatario solo decorso il primo anno di esecuzione del servizio. La richiesta di revisione, corredata della documentazione giustificativa dell'aumento, dovrà essere inviata tassativamente all'attenzione del Responsabile Unico del Procedimento, **entro 60 giorni dalla scadenza annuale del contratto**. Quale parametro di riferimento, ai fini della revisione dei prezzi, sarà utilizzato l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) determinato dall'ISTAT.

La richiesta sarà valutata a seguito di apposita istruttoria: il nuovo prezzo sarà determinato in contraddittorio tra l'Affidatario ed il Direttore dell'Esecuzione ed approvato dal Responsabile del Procedimento.

In base al combinato disposto dell'art. 1, comma 209 della L. 244/2007, dell'art. 6, comma 3 del Decreto MEF 55/2013 e dell'art. 25, comma 1 del D.L. 66/2014, la fatturazione nei confronti del Politecnico di Torino deve essere effettuata esclusivamente in formato elettronico, secondo le modalità previste dal Sistema di Interscambio appositamente realizzato dall'Agenzia delle Entrate e da SOGEI: tutte le informazioni necessarie per operare secondo le predette modalità sono disponibili all'indirizzo internet www.fatturapa.gov.it.

Le fatture relative al contratto stipulato all'esito della presente procedura dovranno essere intestate e trasmesse alla struttura richiedente i singoli servizi secondo quanto riportato nel seguente prospetto:



INTESTAZIONE	CODICE UNIVOCO UFFICIO PER FATTURAZIONE ELETTRONICA
Politecnico di Torino – Amministrazione Centrale	LDUOKT
Politecnico di Torino – Dipartimento di Architettura e Design	O5WBLH
Politecnico di Torino – Dipartimento di Automatica e Informatica	Z4SVTI
Politecnico di Torino – Dipartimento di Energia	FCO031
Politecnico di Torino – Dipartimento di Elettronica e Telecomunicazioni	X33Z7C
Politecnico di Torino – Dipartimento di Ingegneria dell'Ambiente, del Territorio e delle Infrastrutture	CI092O
Politecnico di Torino – Dipartimento di Ingegneria Gestionale e della Produzione	BWB996
Politecnico di Torino - Dipartimento di Ingegneria Meccanica e Aerospaziale	35WA2Y
Politecnico di Torino – Dipartimento di Scienza Applicata e Tecnologia	8CRF9O
Politecnico di Torino – Dipartimento di Ingegneria Strutturale, Edile e Geotecnica	8KAF1F
Politecnico di Torino – Dipartimento di Scienze Matematiche	12ZP2Q
Politecnico di Torino – Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio	JAE7HB

Con riferimento al regime IVA, si precisa che il Politecnico di Torino rientra nel campo di applicazione del Decreto del Ministero dell'Economia 23.01.2015: le fatture di cui al presente paragrafo dovranno pertanto essere emesse in regime di scissione dei pagamenti (cd. Split Payment) e recare la relativa annotazione.

Il pagamento delle fatture sarà effettuato mediante bonifico bancario a 30 giorni data ricevimento fattura, fatte salve le tempistiche necessarie per le verifiche di regolarità contributiva e fiscale previste dalla vigente normativa.

In caso di riscontrata inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva, si applica l'art. 30, c. 5, D.Lgs. 50/2016.

Tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto saranno registrati sul conto corrente bancario o postale dedicato, anche in via non esclusiva, alla presente commessa pubblica. I relativi pagamenti saranno effettuati esclusivamente a mezzo bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.



18. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136 /2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge e s.m.i. In particolare, egli è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

19. Inadempienze e penali

In caso di inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante provvederà all'applicazione di penali in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, anche a mezzo fax, da parte del Responsabile del Procedimento.

Entro il limite di 3 (tre) giorni lavorativi successivi a detta comunicazione, l'Affidatario potrà presentare eventuali contro-deduzioni; decorso il suddetto termine, il Politecnico procederà discrezionalmente all'applicazione delle penali e, in ogni caso, all'adozione di ogni determinazione ritenuta opportuna.

Fatti salvi i casi di forza maggiore imprevedibili od eccezionali non imputabili all'I.A., la Stazione Appaltante potrà applicare una penale per:

- mancato riscontro da parte dell'operatore entro 24 ore dalla richiesta di svolgimento di servizi catering (penale del 0,5 per mille dell'importo contrattuale);
- reiterato rifiuto motivato (superiore a 3 volte al mese solare) allo svolgimento delle prestazioni richieste (penale del 1 per mille dell'importo contrattuale);
- rinuncia/disdetta a servizi già pattuiti (penale in ragione del trenta per cento - 30% - dell'importo totale del servizio da prestare).

La Stazione Appaltante, inoltre, oltre a essere libera di affidare il servizio ad altro fornitore, imputerà tutti i maggiori costi di gestione e sovrapprezzi subiti all'Affidatario.



Tali maggiori importi verranno trattenuti direttamente dalle fatture o, in alternativa, dalla cauzione definitiva;

- mancata erogazione di servizi già concordati (penale in ragione del cinquanta per cento - 50% - dell'importo totale del servizio da prestare);
- servizio prestato in maniera difforme per qualità e/o quantità rispetto a quanto contrattualmente concordato, ovvero punteggio complessivo ottenuto nella scheda di valutazione del singolo servizio (par. 38) inferiore o uguale a 10 (penale in ragione del venti per cento - 20% - dell'importo totale del servizio da prestare);
- in caso di mancata presenza, durante l'esecuzione del servizio di catering, di piatti alternativi (per esigenze etico-religiose e/o per patologie e intolleranze/allergie alimentari) esplicitamente richiesti dalla S.A (penale del 0,5 per mille dell'importo contrattuale);
- numero di reclami ricevuti (par. 38) uguale o superiore a tre al mese (penale del 1 per mille dell'importo contrattuale);
- numero di reclami ricevuti (par. 38) uguale o superiore a tre al mese per 2 mesi consecutivi (risoluzione contrattuale).

Le penali saranno applicate mediante ritenuta sul primo pagamento utile al verificarsi della contestazione, previa emissione di nota di credito da parte dell'Affidatario o, in alternativa, mediante prelievo a valere sulla cauzione definitiva.

20. Mancato servizio per disdetta da parte della Stazione Appaltante

Qualora l'esecuzione delle prestazioni già concordate non avvenga per **disdetta da parte della Stazione Appaltante**, fatti salvi i casi di forza maggiore non imputabili all'Ateneo, non sarà dovuto alcun rimborso all'I.A. nei seguenti casi:

- per servizi di catering fascia A in caso di disdetta con preavviso superiore 48 h;
- per servizi di catering delle fasce B e C, in caso di disdetta con preavviso superiore a 120 h.

Negli altri casi la S.A. s'impegna a corrispondere un rimborso secondo quanto riportato nel seguente prospetto:



Preavviso disdetta	Servizi di catering Fascia A	Servizi di catering Fascia B - C
Inferiore 120 ore	-	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate
Inferiore 72 ore	-	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate e delle materie prime acquistate
Inferiore 48 h	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate	-
Inferiore 24 h	Rimborso dei costi di eventuali attrezzature noleggiate e delle materie prime acquistate	-

La richiesta di rimborso dovrà essere accompagnata dalle fatture di acquisto delle materie prime e dei costi sostenuti per il noleggio delle attrezzature. I dettagli delle fatture dovranno essere congruenti con il servizio richiesto.

21. Subappalto

In relazione all'affidamento di cui al presente CSO, la Stazione Appaltante ammette la possibilità che l'Affidatario ricorra al subappalto di parte della prestazione contrattuale, previa autorizzazione del Politecnico purché:

- a) all'atto dell'offerta l'Affidatario abbia indicato le parti di servizi e forniture che intende subappaltare;
- b) non sussistano in capo al subappaltatore i motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. 50/2016.

Per la disciplina del subappalto si rinvia all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 come modificato dall'art. 49, comma 2 del D.L. 77/2021.

In caso di subappalto, l'Appaltatore porrà in essere tutto quanto necessario al fine di consentire al Politecnico la verifica che nei contratti sottoscritti dall'Appaltatore medesimo con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al servizio/fornitura oggetto del presente affidamento, sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/8/2010 n. 136. A tal fine, copia dei suddetti



contratti dovranno essere trasmesse dall'Appaltatore al Politecnico a cura del legale rappresentante o di un suo delegato.

L'Appaltatore, in proprio, o per conto del subappaltatore o del subcontraente, nonché questi ultimi direttamente, che abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione al Politecnico e alla Prefettura Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Torino ove ha sede l'Amministrazione appaltante o concedente.

22. Pagamento dei subappaltatori

Il Politecnico corrisponderà direttamente al subappaltatore, al prestatore di servizi/al fornitori di beni, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei casi previsti dal comma 13 dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

23. Foro competente

Eventuali controversie relative al presente contratto d'appalto sono di competenza del Foro di Torino.

Le parti si impegnano ad esperire ogni iniziativa utile per addivenire ad un'equa e ragionevole composizione dell'eventuale vertenza, prima di adire le vie legali.

24. Obblighi di riservatezza

L'Affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e/o a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del Contratto.

L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.



L'Affidatario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

L'Affidatario si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D. Lgs.196/2003 e s.m.i. e dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza.

25. Disciplina in tema di privacy

Il Politecnico di Torino e gli operatori economici concorrenti si impegnano inoltre a trattare i "dati personali" forniti o comunque raccolti nel corso della procedura di selezione del contraente di cui al presente CSO, esclusivamente per le finalità strettamente connesse alla stessa.

Con la stipula contrattuale, il Politecnico di Torino e l'Affidatario si danno reciprocamente atto:

- di conoscere ed applicare, nell'ambito delle proprie organizzazioni, tutte le norme vigenti, rilevanti per la corretta gestione del trattamento, ivi compreso il Regolamento UE 2016/679 (di seguito "GDPR")
- che i "dati personali" forniti o comunque raccolti in conseguenza e nel corso dell'esecuzione del contratto che sarà stipulato all'esito della procedura di selezione del contraente di cui al presente CSO, verranno trattati esclusivamente per le finalità strettamente connesse allo stesso.

Il Politecnico di Torino e l'Affidatario

- sono Titolari del trattamento ai fini del presente articolo, e con la stipula contrattuale s'impegnano a rispettare tutte le normative rilevanti sulla protezione ed il trattamento dei dati personali loro applicabili in base al presente Contratto, compresa l'adozione di misure di sicurezza idonee e adeguate a proteggere i dati personali contro i rischi di distruzione, perdita, anche accidentale, di accesso o modifica non autorizzata dei dati o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità connesse alla presente scrittura
- si impegnano alla ottimale cooperazione reciproca nel caso in cui una di esse risulti destinataria di istanze per l'esercizio dei diritti degli interessati previsti dall'articolo 12



e ss. del GDPR ovvero di richieste delle Autorità di controllo che riguardino ambiti di trattamento di competenza dell'altra Parte.

I dati di contatto del Politecnico di Torino ai fini del presente articolo sono i seguenti:

- Titolare del trattamento dei dati è il Politecnico di Torino, con sede in C.so Duca degli Abruzzi, n. 24, 10129 Torino, nella persona del Rettore
- I dati di contatto del Titolare sono
 - PEC: politecnicoditorino@pec.polito.it.
 - per informazioni e chiarimenti: privacy@polito.it.
- il responsabile della protezione dei dati del Politecnico è contattabile a: dpo@polito.it.

26. Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato speciale si rimanda alle norme del codice civile e alle altre leggi e regolamenti vigenti in materia.



Sezione II – Specifiche tecniche

I servizi di catering verranno eseguiti dall'I.A. con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente capitolato.

27. Tipologia e fasce di servizio

Le prestazioni oggetto del presente capitolato riguardano in particolare l'organizzazione di **4 tipologie di servizi:**

- 1) coffee break;
- 2) aperitivo;
- 3) buffet;
- 4) box lunch.

In relazione alla previsione delle persone partecipanti agli eventi per i quali si richiedono i servizi di catering sopraelencati sono definite le seguenti **fasce di servizio:**

- FASCIA A - da 15 a 50 persone;
- FASCIA B - da 51 a 150;
- FASCIA C - da 151 a 300 persone.

L'I.A. dovrà essere in grado di eseguire, in termini di personale a disposizione, allestimenti e tutto quanto necessario per l'espletamento, un servizio in fascia C di 300 persone al giorno oppure più servizi da svolgersi contemporaneamente nello stesso giorno fino a 250 persone (è considerata un'unica prestazione quando vengono svolti più servizi per lo stesso evento nella stessa giornata, ad es. coffee-break + buffet).

28. Luogo

La Stazione Appaltante:

- individuerà, volta per volta, gli spazi in cui effettuare il servizio di catering;
- si impegna a mettere a disposizione dell'I.A. i locali in perfette condizioni igienico sanitarie.

29. Mezzi di trasporto

Le attrezzature per la veicolazione degli alimenti devono essere conformi al DPR 327/198 e ai Regolamenti 852 e 853/2002, in particolare i veicoli devono essere idonei al trasporto



degli alimenti e devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione.

I veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti.

I prodotti alimentari all'interno dei veicoli devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. I contenitori utilizzati per il trasporto delle preparazioni gastronomiche e dei prodotti dovranno essere idonei per la conservazione e il trasporto e dovranno assicurare il mantenimento di temperature conformi alle norme vigenti.

I veicoli devono essere opportunamente sanificati secondo tempi e procedure previste dal manuale di HACCP e potranno essere anche oggetto di controllo. L'I.A., inoltre, dovrà mettere a disposizione su richiesta della S.A. tutta la documentazione relativa alla pulizia e alla manutenzione dei veicoli.

30. Modalità operative per l'affidamento del singolo servizio

La Stazione Appaltante richiede l'**esecuzione del servizio**, secondo le tempistiche indicate nel successivo par. 31, specificando:

- tipologia del servizio;
- fascia di servizio: il numero esatto dei partecipanti all'evento verrà confermato entro 2 giorni dall'evento;
- luogo, data, ora;
- eventuali allestimenti necessari (tavoli di servizio, tavoli di appoggio, ecc.);
- eventuali menù alternativi (senza incremento di prezzo) per esigenze etico – religiose, patologie alimentari (ad es. celiachia) o intolleranze/allergie alimentari;
- contatti del Referente Organizzativo per il singolo servizio.

L'I.A. dovrà fornire una **proposta di servizio**, con le seguenti indicazioni:

- almeno 2 alternative di menù (escluso il servizio di coffee break) che prevedano:
 - o almeno un piatto vegetariano e/o vegano;
 - o un piatto per celiaci o per intolleranze/allergie alimentari, se richiesti;
 - o uso di materie prime stagionali, nel rispetto della tabella della stagionalità di frutta e verdura (*Allegato A -Tabella della stagionalità di frutta e verdura*);
 - le grammature dei cibi proposti per singolo commensale;
-



- il numero dei camerieri che interverranno all'evento che dovrà essere adeguato al tipo di servizio e alla fascia;
- il numero dei tavoli che saranno forniti per l'allestimento, nel caso dei servizi rientranti nella fascia C.

Nel caso di eventi su più giorni, dovranno essere proposti menù diversi per le diverse giornate.

L'I.A. dovrà essere in grado di svolgere tutti i servizi richiesti per il singolo evento, pertanto l'esecuzione delle prestazioni non potrà essere parziale (ad esempio solo per alcuni giorni dell'evento e/o per certe fasce orarie), salvo diverso accordo con il Referente Organizzativo dell'evento.

Il singolo servizio verrà affidato mediante l'emissione di apposito ordinativo da parte:

- per l'Amministrazione Centrale: Area AGACON - Approvvigionamenti, Gare e Contratti Pubblici;
- per i Dipartimenti: il singolo Dipartimento richiedente.

31. Tempi di preavviso

La S.A. cercherà di preavvisare con il massimo anticipo possibile l'I.A. al fine di poter facilitare la pianificazione interna e la possibilità di erogare al meglio il servizio.

Viene comunque garantito il rispetto dei tempi minimi di preavviso di seguito indicati in giorni solari.

Tempo minimo preavviso	FASCIA A	FASCIA B	FASCIA C
	da 15 a 50 persone	da 51 a 150 persone	da 151 a 300 persone
1) coffee break	4	5	6
2) aperitivo	4	5	6
3) buffet	6	8	10
4) box lunch	6	8	10



Qualora l'I.A. risulti impossibilitata allo svolgimento del servizio richiesto nel rispetto delle tempistiche sopra indicate, dovrà comunicarlo via e-mail nell'arco delle 24 ore successive alla richiesta motivandone il rifiuto (es. impegni pregressi), fermo restando la possibilità da parte della S.A. dell'applicazione di eventuale penale qualora non vengano rispettati i tempi indicati (par. 19).

Il rifiuto motivato sarà accettato per un massimo di 3 volte al mese solare. Al quarto rifiuto la S.A. potrà applicare una penale come indicato nel par. 19.

Nel caso in cui la S.A. richiedesse l'esecuzione di un servizio senza rispettare i tempi di preavviso, l'I.A. potrà rifiutarne l'esecuzione dandone tempestiva comunicazione (entro 24 ore successive alla richiesta).

Qualora l'I.A. risulti impossibilitata ad effettuare il servizio, la Stazione Appaltante sarà libera di affidare il servizio ad altro fornitore.

La S.A. intende, in fase di esecuzione, condividere con l'Impresa Affidataria un calendario web come strumento di pianificazione dei servizi di catering.

32. Specifiche tecniche di base ai sensi del DM 10/03/2020 e caratteristiche qualitative di alimenti e bevande

I prodotti alimentari impiegati dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate; dovranno essere, quando possibile, freschi limitando l'utilizzo di prodotti surgelati da indicare obbligatoriamente.

Sono sempre da preferire prodotti alimentari a "filiera corta" e stagionali.

L'I.A. dovrà garantire di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche servite in occasione dei servizi di catering e osservare tutte le opportune cautele nella preparazione dei piatti al fine di evitare contaminazioni crociate in presenza di soggetti affetti da patologie e/o intolleranza-allergia alimentare.

Le materie prime devono soddisfare i requisiti previsti dalle disposizioni ambientali in materia di Green Economy e dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del codice di contratti pubblici, ed in particolare di quanto riportato al punto D.b.1 del DM 10/03/2020.

Tutti i prodotti biologici devono essere conformi al regolamento (CE) N.848/2018.



Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'I.A. dovrà operare nel rispetto del Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004 in materia di HACCP e di sicurezza alimentare implementando, se necessario, il manuale di autocontrollo in relazione ai servizi offerti; sono a carico dell'I.A. le attività e le spese occorrenti per l'acquisizione ed il mantenimento delle autorizzazioni e certificazioni previste dalla legge.

I requisiti minimi a pena di esclusione relativi ai prodotti alimentari sono riportati nel par. 40.1.

33. Menù

Si riportano di seguito i menù-tipo per tipologia di servizio (par. 27).

I menù devono contenere il più possibile piatti regionali e stagionali e devono essere proposti, se richiesti, 2 tipi di vini rossi e 2 tipi di vini bianchi.

I menù sotto riportati devono ritenersi solamente esemplificativi del tipo di servizio richiesto. Le quantità per ciascun tipo di pietanza offerta (aperitivi, stuzzicherie, salatini e dolci, eccezion fatta per i primi ed i secondi piatti) dovranno essere tali da garantire almeno 3 porzioni per ciascun commensale.

Tutte le portate offerte durante il servizio di catering saranno consumate in piedi pertanto si chiede di proporre piatti che non creino agli utenti problemi di sporzionamento.

33.1 COFFEE BREAK

- Acqua naturale e frizzante;
- caffè espresso, decaffeinato, orzo;
- latte freddo;
- acqua calda in thermos più bustine tè ed infusi;
- zucchero in bustina e dolcificante;



- succhi di frutta (almeno 2 tipi);
- torta artigianale o altro dolce;
- varietà di pasticceria secca e biscotti da tè o cioccolatini;
- croissant (mini o normali) con varie farciture.

33.2 APERITIVO

- APERITIVI VARI: spiedini mozzarelline pomodorini, olive, carciofini, affettati, scaglie di grana o simili;
- STUZZICHERIE: varietà di paninetti farciti e di minitramezzini, croissant salati, torte salate, focaccine;
- SALATINI: vari tipi di salatini e pizzette di sfoglia;
- BEVANDE: acqua naturale e frizzante, succhi di frutta (almeno 2 tipi), cocktail analcolici per aperitivi, prosecco e/o spumante.

33.3 BUFFET

- ANTIPASTI: 3-4 tipi di tartine, canapè, salumi e formaggi, pane e grissini;
- STUZZICHERIE: varietà di paninetti farciti e di minitramezzini, croissant salati, torte salate, focaccine, vari tipi di salatini e pizzette di sfoglia;
- PORTATA PRINCIPALE: 1 primo o un secondo piatto, freddo o caldo;
- DOLCI: torta artigianale o semifreddi, pasticceria mista fresca e/o secca;
- FRUTTA di stagione o macedonia o spiedini di frutta;
- BEVANDE: acqua naturale e frizzante, caffè espresso, decaffeinato, orzo; latte freddo, succhi di frutta (almeno 2 tipi), cocktail analcolici per aperitivi, prosecco e/o spumante, vino rosso / bianco.

33.4 LUNCH BOX

IPOTESI A	IPOTESI B
2 mini panini	antipasto freddo
1 tramezzino	primo piatto freddo
3 mini brioches salate	grissini
acqua in bottiglia da 500 cc preferibilmente in bioplastica	acqua in bottiglia da 500 cc preferibilmente in bioplastica
frutta o dessert	frutta o dessert



34. Modalità di erogazione del servizio

L'I.A. dovrà garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano effettuate nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e HACCP, assicurando livelli ottimali di esecuzione del servizio sia sotto il profilo nutrizionale sia sensoriale.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze della Stazione Appaltante, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

Per tutti i servizi l'I.A. dovrà garantire la presenza di un adeguato numero di camerieri e di tutto quanto sia necessario per un ottimale svolgimento del servizio, compresi i tavoli nel caso di servizi rientranti nella fascia C. Inoltre, in casi eccezionali potrà essere richiesta, come opzione, la presenza di uno o più tavoli da rinfresco aggiuntivi anche per servizi rientranti nelle fasce A e B.

Il numero dei tavoli dovrà essere adeguato sia per quel che riguarda i tavoli di servizio sia per i tavoli di appoggio; questi ultimi dovranno essere almeno in rapporto 1 a 10 con il numero di partecipanti al catering.

Per tutte le tipologie di servizio non dovrà essere utilizzato materiale plastico.

Tutte le stoviglie dovranno essere in buono stato igienico e di conservazione.

Gli addetti al servizio, muniti di apposito tesserino di riconoscimento, dovranno indossare idonea divisa, pulita e stirata, preferibilmente composta da camicia bianca e pantaloni/gonna di colore scuro, in presenza di operatori con i capelli lunghi questi dovranno essere raccolti.

Tutte le vivande devono essere preparate in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

L'I.A., nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e le specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'I.A. è responsabile di eventuali danni causati nei confronti del Politecnico, dei suoi dipendenti e dei suoi ospiti causati dal mancato rispetto delle norme igienico sanitarie.



Sarà cura della ditta porgere particolare attenzione alla puntualità e al rispetto agli orari concordati per l'erogazione del servizio richiesto. Ogni ritardo e/o disservizio verrà segnalato dal Referente Organizzativo per ogni singolo evento individuato dalla S.A.

Per eventuali servizi accessori non espressamente previsti nel presente CSO (ad esempio servizio al tavolo, allestimenti di pregio, addobbi floreali e non, servizi autogestiti senza la presenza dei camerieri, ecc.) ma che si rendessero necessari, le parti, ai sensi dell'art. 106 del D.lgs 56/2017, definiranno i relativi prezzi come indicato al par. 17.

35. Personale addetto al servizio

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dovrà avere un rapporto di lavoro contrattualmente formalizzato a garanzia del pagamento contributivo e dovrà essere professionalmente qualificato, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione.

L'I.A. sarà responsabile del comportamento del proprio personale e dovrà osservare le norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. dovrà, in ogni momento, a richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

36. Sistema di smaltimento rifiuti

L'I.A. deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dalla normativa vigente o dai regolamenti comunali.

La Stazione Appaltante potrà effettuare verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

37. Valutazione e controllo del servizio

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare tutti i necessari controlli al fine di verificare il rispetto delle specifiche tecniche del presente capitolato, delle disposizioni di legge, dei principi dell'HACCP, l'igiene e la pulizia delle cucine, dei materiali, delle stoviglie e delle attrezzature



impiegate, nonché verifiche sul rispetto della qualità degli alimenti conformemente ai requisiti minimi indicati dal CSO e dalle proposte migliorative presentate in sede di gara. Sarà pertanto facoltà del Politecnico di Torino effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito, anche attraverso l'affidamento di apposito incarico ad organismi esterni privati. I controlli potranno anche prevedere prelievi di campioni alimentari e valutazioni analitiche delle superfici a contatto con gli alimenti.

38. Monitoraggio singolo servizio

Al fine di monitorare costantemente il servizio offerto, in occasione di ogni evento, verrà somministrata al Referente Organizzativo individuato dalla S.A. una **scheda di valutazione del servizio** sulla base dei seguenti parametri:

Scheda di valutazione servizio	
Parametri valutati	Valutazione <i>(su una scala da 1 a 6, dove 1 corrisponde a "per nulla soddisfatto" e 6 corrisponde a "estremamente soddisfatto")</i>
a) Qualità dei piatti serviti	
b) Porzioni	
c) Organizzazione	
d) Personale addetto	
e) Pulizia	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA SERVIZIO <i>(somma delle valutazioni ottenute per singolo parametro)</i>	

Qualità dei piatti serviti: sapore, cottura, freschezza ed aspetto delle pietanze offerte.

Porzioni: congruità delle porzioni offerte, sulla base di quanto previsto dal presente CSO.

Organizzazione: aspetti tecnici e logistici del servizio e, in particolare, rispetto degli orari concordati, adeguatezza dei tavoli e degli addobbi (se previsti), organizzazione dei camerieri nello svolgimento del catering, gestione di eventuali imprevisti e corretto smaltimento dei rifiuti etc.

Personale addetto: cortesia e professionalità del personale.

Pulizia: livello pulizia ed igiene del servizio nel suo complesso (vassoi, stoviglie, tavoli, ecc.).



La Scheda di valutazione compilata dal Referente Organizzativo sarà trasmessa al Direttore dell'Esecuzione del Contratto e all'I.A. anche al fine di poter porre rimedio alle eventuali carenze riscontrate.

Una valutazione complessiva del servizio (somma delle valutazioni ottenute per singolo parametro) inferiore o uguale a 10 comporterà l'applicazione di penali come indicato al par. 19 del presente CSO.

Qualora dalla Scheda di Valutazione Servizio risulti **un parametro con livello di soddisfazione 1** oppure **due parametri con livello di soddisfazione 2**, la S.A. provvederà ad inoltrare reclamo formale all'Affidatario.

La presentazione di un numero di reclami uguale o superiore a tre al mese solare comporterà l'applicazione di penali come indicato al par. 19 del presente CSO.

La presentazione di reclami formali in numero uguale o superiore a tre reclami al mese solare per due mesi consecutivi darà al Politecnico la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in base a quanto previsto al par. 12 del presente CSO.

39. Monitoraggio in corso di esecuzione contrattuale

La possibilità di ottenere dei report il più accurati possibili e statistiche aggiornate riveste fondamentale importanza per la gestione contabile del servizio e per l'analisi della spesa dell'Ateneo.

L'I.A. dovrà pertanto provvedere a trasmettere via e-mail con **cadenza quadrimestrale** un report riportante almeno i seguenti dati:

- elenco dei servizi richiesti dall'I.A. nelle tempistiche indicate dal CSO di cui:
 - rifiutati per impossibilità da parte dell'I.A. (tipo e fascia) per struttura richiedente;
 - effettuati (tipo e fascia) per struttura richiedente;
- elenco dei servizi non richiesti dall'I.A. nelle tempistiche indicate dal CSO di cui:
 - rifiutati per impossibilità da parte dell'I.A. (tipo e fascia) per struttura richiedente;
 - effettuati (tipo e fascia) per struttura richiedente;
- elenco dei servizi disdetti da parte della S.A. (tipo e fascia) per struttura richiedente.



L'I.A. si impegna, su richiesta della S.A. anche attraverso soggetto incaricato dalla stessa, a fornire **tutta la documentazione** (fatture, certificazioni, ecc.) necessaria per la **verifica delle caratteristiche qualitative di alimenti e bevande** secondo quanto riportato ai parr. 32 e 40 del presente CSO.

L'accertamento del mancato rispetto di quanto dichiarato in fase di offerta e/o dei requisiti minimi prevista dal CSO, potrà essere motivo di risoluzione del contratto.

40. Requisiti minimi e requisiti premiali

40.1 Requisiti minimi a pena di esclusione

ALIMENTI BIO	Frutta, ortaggi, legumi e cereali e derivati per almeno il 20% in peso . L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica , deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.
FRUTTA E VERDURE	Devono essere stagionali sulla base di quanto indicato dall' <u>Allegato A -Tabella della stagionalità di frutta e verdura</u>
UOVA (pastorizzate liquide o con guscio)	Biologiche al 100%
CARNE	a) la carne bovina deve essere di razza piemontese certificata b) la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». c) la carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
SALUMI E FORMAGGI	A marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
OLIO	Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. Per le frittiture dovrà essere utilizzato olio di oliva o olio di girasole altoleico.



PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO	Almeno il 33% in peso biologico
YOGURT	Biologico
PRODOTTI ESOTICI ananas, banane, cacao, zucchero di canna grezzo o integrale	provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito
VINO E BEVANDE	DOC o DOCG piemontesi. L'acqua dovrà essere con vuoto a rendere. Nel caso di box lunch, l'acqua dovrà essere fornita in bottiglietta di materiale bioplastico
TOVAGLIE E STOVIGLIE	a) tovaglie di cotone o di tessuto e tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. I tovaglioli in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe, preferibilmente costituiti da cellulosa non sbiancata. b) stoviglie riutilizzabili (es. piatti di ceramica, vetro, ...) c) posate di acciaio d) bicchieri di vetro e) nel caso di box lunch, è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432



40.2 Requisiti premianti

Le caratteristiche tecniche riportate nel seguente prospetto costituiscono elemento di valutazione nell'ambito dell'offerta economicamente più vantaggiosa; nel medesimo prospetto sono altresì indicati i punteggi attribuibili ai singoli elementi ed i criteri di attribuzione degli stessi.

EV – ELEMENTI per la valutazione tecnica	Punti
<p>EV1 – Qualità degli alimenti e bevande</p> <p>1. ALIMENTI BIO:</p> <ul style="list-style-type: none">1.1. frutta, ortaggi e legumi per il 100% in peso (8 punti)1.2. pasta, riso, farina, polenta per il 100% in peso (8 punti)1.3. carne avicola per il 100% in peso (6 punti)1.4. cereali (farro, orzo, miglio, avena, segale, ...), pane e grissini per il 100% in peso (8 punti)1.5. olio d'oliva extravergine per il 100% in peso (3 punti)1.6. pelati, polpa e passata di pomodoro per il 100% in peso (3 punti); <p>2. FILIERA CORTA e CHILOMETRO ZERO¹:</p> <ul style="list-style-type: none">2.1. carne avicola (3 punti)2.2. frutta e ortaggi (3 punti)2.3. latte e yogurt (3 punti)2.4. pane e grissini (4 punti) <p>3. PRODOTTI A MARCHIO DOP, IGP e STG:</p> <ul style="list-style-type: none">3.1. olio d'oliva extravergine (3 punti)3.2. legumi (2 punti)	Max 54
<p>EV2 – Destinazione del cibo non somministrato Esistenza di un sistema di gestione del cibo non distribuito/somministrato</p>	6

¹ Così come definiti al par. 9 lettera b punto 1 del DM 10/03/2020 - Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Ad esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0. Per «chilometro zero» si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km.



EV3 – Mezzi di trasporto e consumi energetici	
<p>a) Mezzi di trasporto: Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per il trasporto dei prodotti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)</p> <p><i>La valutazione avverrà su un massimo di due veicoli. Due punti per ogni veicolo con le caratteristiche richieste (max punti 4)</i></p> <p>b) Consumi energetici: il fornitore deve utilizzare apparecchi (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dal Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 4 luglio 2017 che istituisce un quadro per l'etichettatura energetica, certifichi l'appartenenza:</p> <ul style="list-style-type: none">- alla classe B per i frigoriferi ed i congelatori;- alla classe C per lavatrici, lavastoviglie e forni. <p>Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il minor consumo energetico verrà rilevato dall'apposita documentazione tecnica.</p> <p><i>La valutazione avverrà su un massimo di 4 apparecchi utilizzati. 1,5 punti per ogni apparecchio con le caratteristiche richieste. (max punti 6)</i></p>	Max 10



Sezione III – Criterio di aggiudicazione

41. Ripartizione tecnico-economica e metodo di formazione della graduatoria

In base a quanto previsto dall'art. 1, comma 3 del D. L. 76/2020 e disposto nella Determina a Contrarre, l'appalto di cui al presente CSO sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo nonché dei punteggi e dei parametri sotto indicati:

PUNTEGGIO MAX	
Valutazione Tecnica	70/100
Valutazione Economica	30/100

La graduatoria della gara sarà stilata utilizzando il metodo aggregativo-compensatore, mediante la seguente formula:

$$C_i = W_t * V_t^i + W_e * V_e^i$$

dove:

C_i = punteggio totale di valutazione dell'offerta del concorrente i-esimo;

W_t = punteggio massimo attribuibile all'elemento tecnico

V_t^i = coefficiente di valutazione dell'elemento tecnico dell'offerta del concorrente i-esimo

W_e = punteggio massimo attribuibile all'elemento economico;

V_e^i = coefficiente di valutazione dell'elemento economico dell'offerta del concorrente i-esimo

In caso di parità di punteggio delle offerte sarà privilegiata l'offerta che ha acquisito il maggior punteggio tecnico.

In caso di ulteriore parità la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di negoziare un miglioramento dell'offerta presentata da tali concorrenti, salvo che ritenga inopportuno rinviare i tempi dell'aggiudicazione in funzione delle necessità di avvio del contratto,



dunque proceda direttamente in seduta pubblica mediante sorteggio (ex art. 77 R.D. 827/1924).

42. Valutazione offerta tecnica

I requisiti tecnici minimi richiesti a pena di esclusione, gli elementi tecnici oggetto di valutazione premiale, i criteri di attribuzione dei punteggi tecnici e la graduazione dei medesimi punteggi sono elencati nella sezione II del presente CSO.

A seguito della valutazione dei singoli elementi tecnici premiali, il punteggio tecnico provvisorio ottenuto da ogni Operatore Economico concorrente, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi tecnici premiali, verrà trasformato nel coefficiente di valutazione dell'offerta tecnica, variabile tra 0 e 1, mediante l'operazione di riparametrazione sintetizzata nella seguente formula:

$$V_i^i = P_{tp}^i / P_{tp}^{MAX}$$

dove:

V_i^i = punteggio definitivo relativo all'elemento tecnico dell'offerta del concorrente i-esimo

P_{tp}^i = punteggio provvisorio relativo all'elemento tecnico dell'offerta del concorrente i-esimo

P_{tp}^{MAX} = punteggio provvisorio più alto ottenuto dagli operatori economici concorrenti con riferimento all'elemento tecnico dell'offerta.

Il punteggio tecnico definitivo attribuito all'offerta del concorrente i-esimo verrà calcolato moltiplicando il coefficiente di valutazione dell'offerta tecnica per il punteggio massimo attribuibile all'elemento tecnico.

43. Valutazione offerta economica

L'offerta economica dovrà essere espressa in termini di ribasso percentuale per tipologia di servizio, come definito nella lettera d'invito al par. 8.C.

Nel modello di offerta predisposto nell'ambito della piattaforma MePA l'Operatore Economico dovrà riportare il RIBASSO PESATO offerto (calcolato automaticamente nella



Modulo *Allegato 4 - Modulo OFFERTA ECONOMICA*, predisposto dalla Stazione Appaltate) dato dalla somma dei ribassi offerti pesati per i singoli servizi.

Il coefficiente di valutazione dell'offerta economica del concorrente i-esimo, variabile tra 0 e 1, sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$V_{ei} = R_i / R_{MAX}$$

dove:

- V_{ei} = indice di valutazione dell'offerta economica del concorrente i-esimo;
- R_i = valore del RIBASSO PESATO offerto inserito nel modulo di offerta MePA dal concorrente i-esimo;
- R_{MAX} = RIBASSO PESATO più alto tra quelli offerti dagli operatori economici concorrenti.

Il punteggio economico attribuito all'offerta del concorrente i-esimo verrà calcolato moltiplicando il coefficiente di valutazione dell'offerta economica per il punteggio massimo attribuibile all'elemento economico.

Allegati

Allegato A - Tabella della stagionalità di frutta e verdura

Allegato B - DUVRI

Allegato 1 - Istanza di partecipazione

Allegato 2 - Modulo OFFERTA TECNICA - Requisiti minimi

Allegato 3 - Modulo OFFERTA TECNICA – EV1

Allegato 4 - Modulo OFFERTA ECONOMICA