

# **POLITECNICO DI TORINO**

## **CAPITOLATO D'ONERI**

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL  
PERSONALE DEL POLITECNICO DI TORINO**

*Marzo 2010*

## **SOMMARIO**

<i>TITOLO I</i> .....	7
<i>INDICAZIONI GENERALI</i> .....	7
<i>Art.1 - Definizioni</i> .....	7
<i>Art.2 - Oggetto del servizio di ristorazione</i> .....	8
<i>Art. 3 - Attività costituenti il servizio di ristorazione</i> .....	9
<i>Art.4 - Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione</i> .....	9
<i>Art.5 – Giorni di erogazione del servizio</i> .....	10
<i>Art.6 - Modalità di erogazione del servizio</i> .....	10
<i>Art.7 – Regolamentazione dell’accesso e modalità di pagamento</i> .....	10
<i>Art.8 – Specifiche tecniche</i> .....	10
<i>Art.9 – Realizzazione delle varianti accolte</i> .....	11
<i>Art.10 - Dimensione presunta dell'utenza</i> .....	11
<i>Art.11 - Inizio del servizio</i> .....	11
<i>Art.12 - Interruzione del servizio</i> .....	12
<i>Art.13 – Assicurazioni</i> .....	12
<i>Art.14 - Obblighi normativi</i> .....	13
<i>TITOLO II</i> .....	13
<i>ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA</i> .....	13
<i>Art.15 - Spese a carico del concessionario per lo svolgimento del servizio</i> .....	14
<i>Art.16 - Licenze commerciali e autorizzazioni</i> .....	14
<i>Art.17 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico del concessionario</i> .....	14
<i>Art.18 - Manutenzioni di competenza del Politecnico</i> .....	15
<i>Art.19 – Spese per reintegro dello stoviglie</i> .....	15
<i>Art. 20- Spese energetiche a carico del Politecnico</i> .....	15

<i>Art.21 – Oneri ed obblighi a carico del concessionario .....</i>	<i>16</i>
<i>Art.22 – Responsabilità.....</i>	<i>16</i>
<i>TITOLO III .....</i>	<i>16</i>
<i>PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA.....</i>	<i>16</i>
<i>Art.23 - Disposizioni generali relative al personale .....</i>	<i>16</i>
<i>Art.24 - Organico e reintegro personale mancante .....</i>	<i>17</i>
<i>Art. 25 – Rapporto di lavoro .....</i>	<i>17</i>
<i>Art.26 - Personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti .....</i>	<i>18</i>
<i>Art.27 - Direttore Tecnico del Servizio .....</i>	<i>18</i>
<i>Art. 28 - Norme comportamentali del personale.....</i>	<i>18</i>
<i>TITOLO IV .....</i>	<i>19</i>
<i>CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI .....</i>	<i>19</i>
<i>Art. 29 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari</i>	<i>19</i>
<i>Art. 30- Mancata fornitura di prodotti offerti .....</i>	<i>19</i>
<i>Art. 31- Iniziative a sostegno della biodiversità.....</i>	<i>20</i>
<i>Art. 32 - Iniziative a carattere sociale.....</i>	<i>20</i>
<i>TITOLO V.....</i>	<i>21</i>
<i>NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....</i>	<i>21</i>
<i>Art. 33 - Obblighi normativi relativi all’igiene dei prodotti alimentari.....</i>	<i>21</i>
<i>Art. 34 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie.....</i>	<i>21</i>
<i>Art. 35 - Norme per una corretta igiene della produzione.....</i>	<i>21</i>
<i>Art. 36 - Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti .....</i>	<i>22</i>
<i>Art. 37- Indumenti di lavoro.....</i>	<i>22</i>
<i>Art. 38 - Igiene del personale.....</i>	<i>22</i>
<i>Art. 39 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....</i>	<i>22</i>
<i>Art. 40 – Divieto di riciclo.....</i>	<i>23</i>

<i>TITOLO VI</i> .....	23
<i>TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA PRESSO LA STRUTTURA DI CORSO DUCA DEGLI ABRUZZI</i> .....	23
<i>Art. 41 - Manipolazione e cottura</i> .....	23
<i>Art. 42 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi</i> .....	23
<i>Art. 43 - Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate</i> .....	23
<i>Art. 44 - Accessori per il condimento</i> .....	24
<i>TITOLO VII</i> .....	24
<i>SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU’</i> .....	24
<i>Art. 45 – Articolazione del Menù</i> .....	24
<i>Art.46 - Struttura dei menù</i> .....	24
<i>Art.47 - Variazione del menù</i> .....	26
<i>TITOLO VIII</i> .....	26
<i>SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA’ DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE</i> .....	26
<i>Art.48 - Quantità degli ingredienti</i> .....	27
<i>Art.49 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche</i> .....	27
<i>TITOLO IX</i> .....	27
<i>NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI</i> .....	27
<i>Art.50 - Norme per la somministrazione</i> .....	27
<i>Art.51 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti</i> .....	27
<i>Art.52 - Quantità in volumi e in pesi</i> .....	28
<i>Art.53 - Orari di distribuzione dei pasti</i> .....	28
<i>Art.54 – Modalità di esposizione dei piatti in linea</i> .....	28
<i>Art. 55 - Modalità di pagamento da parte degli utenti</i> .....	29
<i>TITOLO X</i> .....	29

<i>PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO</i> .....	29
<i>Art.56 - Regolamenti</i> .....	29
<i>Art.57 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti</i> .....	29
<i>Art.58 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione</i> .....	30
<i>Art.59 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature</i> .....	30
<i>Art.60 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti</i> .....	30
<i>Art.61 - Modalità di pulizia della sala ristorante e dei locali di pertinenza</i> .....	30
<i>Art.62 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo</i> .....	31
<i>Art. 63 - Rifiuti e materiali di risulta</i> .....	31
<i>TITOLO XI</i> .....	31
<i>NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO PRESSO LA SEDE DI C.SO DUCA DEGLI ABRUZZI</i> .....	31
<i>Art. 64 - Disposizioni generali in materia di sicurezza</i> .....	31
<i>Art .65 – Misure per eliminare i rischi interferenti</i> .....	32
<i>Art. 66- Impiego di energia</i> .....	32
<i>Art.67- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro</i> .....	32
<i>TITOLO XII</i> .....	32
<i>DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI</i> .....	32
<i>Art.68– Capitolato Speciale d’Oneri e Specifiche Tecniche</i> .....	32
<i>Art.69– Manuale della Qualità</i> .....	32
<i>Art.70– Manuale di Autocontrollo</i> .....	33
<i>Art.71– Documento di Valutazione dei Rischi</i> .....	33
<i>Art.72– Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza</i> .....	33
<i>TITOLO XIII</i> .....	33
<i>CONTROLLI DI CONFORMITA’</i> .....	33
<i>Art.73 - Disposizioni generali</i> .....	33

<i>Art.75 - Controlli da parte del Politecnico .....</i>	<i>33</i>
<i>Art.75 - Organismi preposti al controllo dal Politecnico .....</i>	<i>34</i>
<i>Art.76 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Politecnico.....</i>	<i>34</i>
<i>Art.77 - Blocco delle derrate.....</i>	<i>34</i>
<i>Art.78 - Contestazioni al concessionario a seguito dei controlli da parte del Politecnico.....</i>	<i>34</i>
<i>TITOLO XIV.....</i>	<i>35</i>
<i>INADEMPIENZE E PENALITA'.....</i>	<i>35</i>
<i>Art.79 - Penalità.....</i>	<i>35</i>
<i>TITOLO XV.....</i>	<i>38</i>
<i>PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI.....</i>	<i>38</i>
<i>Art.80 - Prezzo del pasto .....</i>	<i>38</i>
<i>Art.81 - Adeguamenti dei prezzi.....</i>	<i>39</i>
<i>TITOLO XVI.....</i>	<i>39</i>
<i>Art.82 - Verbale di consegna dei locali e inventario.....</i>	<i>39</i>
<i>Art.83 - Divieto di variazione della destinazione d'uso .....</i>	<i>39</i>
<i>Art.84 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del concessionario.....</i>	<i>40</i>
<i>Art.85- Inventario di riconsegna.....</i>	<i>40</i>

## **TITOLO I**

### **INDICAZIONI GENERALI**

#### **PRINCIPI GENERALI**

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla difesa della biodiversità (D.Lgs. 163/07 art. 2 comma 2), al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Finanziaria 296 del 27 Dicembre 2006.

#### **Art.1 - Definizioni**

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Datore di Lavoro o Politecnico: il Politecnico di Torino, soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 D.Lgs. 81/2008 il quale affida al concessionario il servizio di ristorazione a seguito di aggiudicazione ad esso favorevole;
- b) Concessionario: il soggetto giuridico risultato aggiudicatario;
- c) Servizio di Ristorazione in loco: il servizio di ristorazione reso mediante la produzione dei pasti presso la Cucina di C.so Duca Degli Abruzzi n. 24 e somministrazione dei pasti ai dipendenti presso l'attigua sala mensa;
- d) Sala mensa: il locale presso il quale gli utenti consumano il pasto preparato presso l'attigua cucina;
- e) Cucina: la struttura appartenente al Politecnico ove vengono preparati i pasti;
- c) Capitolato Tecnico per il servizio di ristorazione: il presente atto compresi tutti i suoi allegati;
- e) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale il Politecnico concede in uso al concessionario i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni concessi in comodato d'uso gratuito;
- f) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso al concessionario, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- g) Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- h) Menù giornaliero: il menu per la giornata alimentare;
- i) Menù mensile: l'insieme dei menu giornalieri per 4 settimane;
- j) Menù stagionale: il/i menu previsti per stagione definiti in base alle caratteristiche climatiche;

- k) Pasto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- l) Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari;
- m) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- n) Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- o) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la preparazione dei pasti;
- p) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal concessionario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- q) Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- r) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- s) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- t) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- u) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- v) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- w) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- x) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- y) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- z) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che il concessionario deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Politecnico.
- aa) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento della concessione all'interno dell'Azienda o dell'Unità produttiva, evidenziati nel DUVRI.

## **Art.2 - Oggetto del servizio di ristorazione**

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione reso mediante pasti cucinati e distribuiti in loco (le cui specifiche tecniche sono previste nel presente atto) e l'erogazione di servizio



sostitutivo di mensa (le cui specifiche sono contenute nel relativo capitolato d'oneri), destinato alle utenze più avanti indicate.

Per l'espletamento del servizio richiesto, il Politecnico mette a disposizione del concessionario, in comodato gratuito, i locali di produzione e di consumo dei pasti ubicati in C.so Duca Degli Abruzzi – Torino, dotati di attrezzature, macchine, stoviglie, vasellame e utensileria necessari per la produzione e la somministrazione dei pasti agli utenti.

Le attività richieste, devono essere espletate dal concessionario con propria autonoma organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti relative ai servizi di ristorazione e nel rispetto delle indicazioni impartite dall'ufficio preposto del Politecnico.

### **Art. 3 - Attività costituenti il servizio di ristorazione**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono le seguenti:

- la produzione dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) presso la sede di C.so Duca degli Abruzzi n. 24;
- la conservazione dei pasti;
- la somministrazione dei pasti pronti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di produzione, il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti ed il riassetto della Cucina e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- la gestione del servizio caffetteria.

#### **La prestazione richiesta prevede inoltre:**

- il reintegro delle stoviglie fornite dal Politecnico presso la mensa di C.so Duca Degli Abruzzi;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali della Cucina e l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, delle macchine e degli arredi;
- l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie della sala mensa e delle attrezzature ivi presenti.

### **Art.4 - Utenti autorizzati a fruire del servizio di ristorazione**

Sono autorizzati a fruire del servizio di ristorazione:

- i dipendenti del Politecnico (personale docente e non docente)

- eventuali utenti interni ed esterni autorizzati dal Politecnico.

Sono esclusi gli studenti e il personale non autorizzato.

#### **Art.5 – Giorni di erogazione del servizio**

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato almeno dal lunedì al venerdì (con orario 11:30-15:00) nei giorni di apertura dell'Ateneo, con 2 settimane di sospensione nel periodo estivo, per un numero medio di giorni annui compreso tra 230 e 250 giorni.

Le chiusure periodiche: festività natalizie, pasquali, vacanze estive ecc. saranno di volta in volta definite dal Politecnico.

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

Il servizio di ristorazione potrà essere erogato mediante sistema Free Flow o altro sistema proposto dal concessionario in sede di offerta e accettato dal Politecnico.

Il Politecnico metterà a disposizione del concessionario i vassoi, posate in acciaio inox, piatti in ceramica; sarà invece a carico del concessionario la fornitura di bicchieri monouso, tovagliette, coprivassoio, tovaglioli monouso e di quant'altro necessario.

Lo sbarazzo avviene a cura degli utenti che depositeranno i vassoi negli appositi carrelli. Le operazioni di cernita dei rifiuti, di pulizia e lavaggio dello stoviglie e dei vassoi saranno effettuate a cura del concessionario.

Il servizio prevede altresì l'espletamento delle pulizie dei locali di produzione e consumo dei pasti, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi in essi presenti e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di ristorazione.

#### **Art.7 – Regolamentazione dell'accesso e modalità di pagamento**

Potranno accedere al servizio di ristorazione solo le persone autorizzate dal Politecnico di Torino, identificabili mediante tessere personali di riconoscimento, le cui caratteristiche verranno comunicate al concessionario da parte dal Politecnico.

Il pagamento del pasto potrà avvenire per contanti, dietro presentazione di buono pasto (cartaceo o elettronico) fornito dal Politecnico ai propri dipendenti o dietro presentazioni di buoni pasto forniti a lavoratori di altre imprese che sulla base di apposite convenzioni o contratti il Politecnico autorizza ad utilizzare la mensa.

#### **Art.8 – Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, le seguenti

specifiche tecniche, che saranno rese disponibili nel corso del sopralluogo:

- **Allegato n.1** Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie;
- **Allegato n.2** Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche;
- **Allegato n.3** Specifiche tecniche relative ai menu;
- **Allegato n.4** Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature;
- **Allegato n.5** Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- **Allegato n.6** Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI).

#### **Art.9 – Realizzazione delle varianti accolte**

Il concessionario entro il tempo massimo indicato nella Relazione Tecnica deve mettere in atto le varianti migliorative proposte in sede di offerta, se accolte dal Politecnico. Le varianti possono riguardare sia i parametri qualitativi (es. utilizzo di prodotti biologici), sia le modalità organizzative del servizio.

Nel caso in cui alcune delle varianti proposte dal concessionario, non fossero state accolte dal Politecnico, il concessionario deve mettere in atto le varianti alternative che il Politecnico si riserva di richiedere, per un valore pari a quello delle varianti offerte dal concessionario e non accolte dal Politecnico.

Nel caso in cui le varianti proposte in sede di offerta e accolte dal Politecnico, non venissero messe in atto nei tempi e nei modi indicati dal concessionario in sede di gara, il Politecnico tratterà l'importo previsto per le varianti aumentato del 20% a titolo di risarcimento danni.

#### **Art.10 - Dimensione presunta dell'utenza**

La dimensione media giornaliera dell'utenza che accede alla sala mensa di C.so Duca Degli Abruzzi, secondo i dati dell'anno 2009 è di circa 900 utenti. Detti utenti consumano un pasto intero o frazioni di esso.

#### **Art.11 - Inizio del servizio**

Il concessionario potrà iniziare l'espletamento del servizio (servizio di ristorazione), successivamente alla stipulazione del contratto e alla compilazione dell'inventario dei beni messi a disposizione dal Politecnico presso la struttura di C.so Duca degli Abruzzi e alla stesura del Verbale di presa consegna. In caso di particolare necessità e urgenza, il concessionario si impegna ad iniziare il servizio alla data che sarà indicata dal Politecnico, previa comunicazione trasmessa con un anticipo di almeno 10 giorni.

### **Art.12 - Interruzione del servizio**

Di norma il servizio non deve essere interrotto. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

*a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale*

In caso di sciopero dei dipendenti del concessionario, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra il concessionario e il Politecnico, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico, la cui composizione deve essere concordata con il Politecnico.

b) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e/o alle strutture che non permettono lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra il concessionario e il Politecnico, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.

*c) 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.

Nel caso di interruzione del servizio per altri motivi imputabili al concessionario, il Politecnico si riserva il diritto di richiedere gli eventuali danni subiti e l'applicazione delle sanzioni e/o di tutte le clausole contrattuali inerenti detta interruzione.

*d) interruzione o modifica del servizio dovute ad interventi tecnici previsti in fase di offerta, richiesti dal Politecnico o imprevisti*

Nel caso in cui si accerti l'impossibilità di erogare il servizio secondo le modalità previste nel CSO a causa di interventi tecnici concordati con il Politecnico, il concessionario dovrà concordare e predisporre dei servizi sostitutivi che consentano comunque ai lavoratori di fruire del pasto.

### **Art.13 – Assicurazioni**

Il concessionario si assume ogni responsabilità sia civile che penale ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale riguardo dovrà essere stipulata dal concessionario una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Politecnico debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale complessivo non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per ogni sinistro.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Il Politecnico resta esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del concessionario, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Il concessionario, per i beni ad esso affidati, deve altresì stipulare una polizza fideiussoria, non inferiore a € 500.000,00 (cinquecentomila/00), la quale deve riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione, art.1944 del C.C. nei riguardi della ditta obbligata e dovrà altresì essere indicato il formale impegno del fideiussore a pagare la somma garantita entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Politecnico.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Politecnico al momento della stipula del contratto.

#### **Art.14 - Obblighi normativi**

Il concessionario deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento della concessione.

Il concessionario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione 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. Il concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Politecnico, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

## **TITOLO II**

### **ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA**

### **Art.15 - Spese a carico del concessionario per lo svolgimento del servizio**

Salvo quanto previsto al successivo articolo 20, sin dall'inizio della concessione, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico del concessionario.

### **Art.16 - Licenze commerciali e autorizzazioni**

Il concessionario deve acquisire le necessarie licenze commerciali e sanitarie per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato e/o verificarne l'esistenza, ed eventualmente acquisire, se non già concesse, le seguenti autorizzazioni: agibilità e destinazione d'uso dei locali, certificato prevenzione incendi, autorizzazione sanitaria, autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue, autorizzazione igienico-sanitaria secondo quanto previsto dal Regolamento Tipo d'Igiene della Regione Piemonte. Il concessionario dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli olii esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli olii esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico sanitaria o di tecnici incaricati dal Politecnico per la verifica della conformità del servizio.

### **Art.17 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico del concessionario**

A far data dall'inizio del servizio, sono a carico del concessionario le cure e gli oneri relativi agli interventi di manutenzione ordinaria dei locali di produzione, stoccaggio e consumo dei pasti.

Sono altresì a carico del concessionario le manutenzioni ordinarie e programmate dei macchinari, attrezzature e arredi con esclusione della sostituzione delle stesse che rimangono a carico del Politecnico.

Le manutenzioni ordinarie devono essere effettuate anche sulle macchine, sulle attrezzature, sugli arredi, sugli impianti e su quant'altro preso in consegna dal concessionario.

Sono altresì a carico del concessionario le cure e gli oneri per l'esecuzione di piccoli interventi sugli impianti (ivi comprese le vasche di diseoliazione).

Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto previsto nell'allegato "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie*" (**Allegato n.1**) e nel Piano di Manutenzione Programmata predisposto dal concessionario entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio.

Gli interventi eseguiti devono essere registrati su apposito registro il quale, se richiesto, deve essere messo a disposizione del Politecnico o dei suoi incaricati.

In particolare si precisa che al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, il concessionario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che deve eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili (max. sette giorni naturali e consecutivi).

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria di competenza del Politecnico, il concessionario deve comunicare per iscritto i motivi della necessità di intervento straordinario. Il concessionario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al Politecnico copia del documento rilasciato dalla Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento effettuato.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Il Politecnico si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature e dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto nell'**allegato n.1**, il Politecnico si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando al concessionario l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

#### **Art.18 - Manutenzioni di competenza del Politecnico**

Sono a carico del Politecnico le manutenzioni straordinarie dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi.

Sono altresì di competenza del Politecnico gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitari, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni, devono essere immediatamente segnalati per iscritto al Politecnico che provvederà ad effettuare i necessari interventi.

#### **Art.19 – Spese per reintegro dello stovigliame**

Sono a carico del concessionario le spese relative alla cura ed al reintegro dello stovigliame necessario per l'esecuzione del servizio.

#### **Art. 20- Spese energetiche a carico del Politecnico**

Il Politecnico fornirà gratuitamente il riscaldamento, condizionamento necessari per il funzionamento delle macchine installate, nei limiti dei quantitativi occorrenti per un normale consumo relativo all'attività di ristorazione prevista dal presente capitolato.

Tutte le rimanenti spese, incluse le spese relative a imposte o tasse, connesse all'esercizio dell'oggetto della concessione sono a carico del concessionario. Il Politecnico resta completamente sollevato da qualsiasi onere in tal senso.

### **Art.21 – Oneri ed obblighi a carico del concessionario**

Il concessionario si impegna a:

- garantire la continuità ed il servizio anche in caso di variazione di consistenza degli ordinativi di fornitura ;
- disporre nell'ambito territoriale del Comune di Torino di un ufficio di riferimento del concessionario con il relativo recapito telefonico e casella di posta elettronica, gestito da personale del concessionario con adeguato livello di responsabilità, tale da consentire l'esame e la pronta soluzione di eventuali problemi connessi con l'esercizio del presente affidamento. La stessa sede verrà eletta dall'aggiudicatario quale domicilio per tutte le comunicazioni;
- garantire la permanenza delle condizioni igieniche e di sicurezza nei locali dati di produzione e di consumo dei pasti e a tal fine si impegna a sottoporre gli stessi a periodici e sistematici controlli;

### **Art.22 – Responsabilità**

Il concessionario è responsabile di eventuali danni derivanti al Politecnico ed ai suoi dipendenti dal mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e del commercio in genere.

## **TITOLO III**

### **PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA**

#### **Art.23 - Disposizioni generali relative al personale**

Il concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Politecnico.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Politecnico si riserva il diritto di richiedere al concessionario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.



#### **Art.24 - Organico e reintegro personale mancante**

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Politecnico. In mancanza di tale approvazione formale il concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

La consistenza dell'organico deve essere riconfermata al Politecnico con frequenza semestrale a mezzo lettera raccomandata.

Per quanto attiene al reintegro del personale, il concessionario in caso di assenza del proprio personale deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Il Politecnico si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Politecnico.

#### **Art. 25 – Rapporto di lavoro**

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del concessionario e quindi indicato nel libro unico del lavoro o documento analogo del concessionario medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, il concessionario deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore. Il concessionario deve attuare, nei confronti di tutti i lavoratori occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Torino. Il concessionario è tenuto altresì a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Il concessionario, nel rispetto di quanto previsto dagli accordi nazionali di categoria, è altresì obbligato ad assumere il personale addetto in forza alla gestione uscente, (se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sul libro unico del lavoro del medesimo) ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva, impegnandosi al mantenimento dell'anzianità di servizio del personale addetto in forza alla gestione uscente.

Su richiesta del Politecnico, il concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il Politecnico in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli organi competenti le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma trattenuta sarà restituita soltanto quando gli organi preposti avranno dichiarato che il concessionario si è posta in regola.

#### **Art.26 - Personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti**

Il concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Il numero di personale impiegato deve essere coerente alle modalità di somministrazione richieste dal Politecnico.

Il numero minimo di personale, e nel caso di somministrazione con sistema Free-Flow, è di 1 unità lavorativa per ciascuna isola di distribuzione. Per le isole in cui le preparazioni gastronomiche sono singolarmente porzionate e protette da pellicola ad uso alimentare o altro idoneo materiale atto ad impedire ogni possibile contaminazione da parte degli utenti, non è richiesta la presenza di personale. A tali unità lavorative è da aggiungere il personale addetto alla cassa.

#### **Art.27 - Direttore Tecnico del Servizio**

Il concessionario deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso che sarà il referente responsabile nei confronti del Politecnico e, quindi, avrà la delega a rappresentare ad ogni effetto il concessionario.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi e sarà impegnato in modo continuativo, con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dal Politecnico.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

#### **Art. 28 - Norme comportamentali del personale**

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- Tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;

- Osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Politecnico;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Politecnico;
- Non deve trattenersi con i dipendenti del Politecnico durante le ore lavorative;
- Deve mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi, in merito all'organizzazione e all'attività del Politecnico o altro.

Il Politecnico potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti del concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

#### **TITOLO IV**

#### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

##### **Art. 29 – Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono previsti nelle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”* (allegato n.2).

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Politecnico, il gusto degli utenti, il concessionario ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui il concessionario dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

##### **Art. 30- Mancata fornitura di prodotti offerti**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, presso la struttura di C.so Duca degli Abruzzi, uno o più prodotti, certificati o prodotti locali, offerti dal concessionario quale variante, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso il concessionario ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente al Politecnico l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. In tal caso il Politecnico a titolo di risarcimento decurterà per ciascuna derrata mancante la somma data dalla differenza di prezzo tra la derrata mancante e la derrata utilizzata in sostituzione, moltiplicata per la relativa quantità prevista nella giornata, incrementate del 30% a titolo di penale. Per la quotazione del prezzo delle derrate verrà utilizzato il Catalogo Intercent Emilia Romagna della Convenzione Derrate Alimentari.

Nel caso in cui il concessionario non comunichi al Politecnico la momentanea mancanza dei prodotti

certificati, il prezzo del pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dal concessionario in sede di affidamento . Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menu del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

### **Art. 31- Iniziative a sostegno della biodiversità**

Il Politecnico intendendo contribuire al sostegno della biodiversità, si riserva di adottare annualmente dei prodotti a rischio di estinzione. Tali prodotti possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per una o più volte l'anno nel menù in sostituzione di altri prodotti.

Gli alimenti da adottare, individuati dal Politecnico, saranno comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Il Politecnico, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà al concessionario la differenza di prezzo.

In alternativa, il Politecnico di Torino potrà richiedere la somministrazione di prodotti a rischio di estinzione con il prezzo all'utente, di quella singola portata, maggiorato della differenza di costo per l'acquisto del prodotto.

I prezzi di riferimento per i prodotti sostituiti saranno desunti dal Catalogo delle Referenze delle Derrate Alimentari di Intercenter.

Infine il concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

### **Art. 32 - Iniziative a carattere sociale**

Il Politecnico intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, individua annualmente alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi.

Gli alimenti individuati dal Politecnico, saranno comunicati al concessionario con i relativi prezzi. Il concessionario deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

Il Politecnico, qualora i prezzi dei prodotti acquistati siano superiori a quelli dei prodotti sostituiti, rimborserà al concessionario la differenza di prezzo.

I prezzi di riferimento per i prodotti sostituiti saranno desunti dal Catalogo delle Referenze delle Derrate Alimentari di Intercenter.

Infine il concessionario dovrà essere disponibile a far partecipare le proprie maestranze a corsi informativi, tenuti da personale specializzato, relativi all'utilizzo dei prodotti adottati.

## **TITOLO V**

### **NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

#### **Art. 33 - Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari**

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività il concessionario deve redigere e applicare, presso la cucina e presso i locali adibiti alla somministrazione dei pasti agli utenti, il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Reg.CE 852/2004 e delle altre normative cogenti. Pertanto il concessionario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

Il concessionario, a richiesta del Politecnico, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

#### **Art. 34 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie**

Il concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

Il concessionario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

#### **Art. 35 - Norme per una corretta igiene della produzione**

Il concessionario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio, di carni arrosto, di carni lesse, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

#### **Art. 36 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

Il concessionario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche”* (Allegato n. 2).

#### **Art. 37- Indumenti di lavoro**

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

Tali indumenti devono riportare in stampa il nome del concessionario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

#### **Art. 38 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

#### **Art. 39 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

Il concessionario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente

in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

#### **Art. 40 – Divieto di riciclo**

Il concessionario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma 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 del refrigeratore rapido di temperatura. E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

### **TITOLO VI**

#### **TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA PRESSO LA STRUTTURA DI CORSO DUCA DEGLI ABRUZZI**

#### **Art. 41 - Manipolazione e cottura**

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. 42 – Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi**

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

#### **Art. 43 - Preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate**

E' ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

Il concessionario deve garantire che il refrigeratore di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in

acqua.

#### **Art. 44 - Accessori per il condimento**

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della somministrazione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione.

E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dal Politecnico.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte, preparazione di salse e cotture al forno si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Nel caso in cui il concessionario presso la sala mensa intenda utilizzare condimenti confezionati in monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione.

Nel caso in cui il concessionario presso la sala mensa intenda utilizzare condimenti confezionati in contenitori multidose, questi devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente.

Gli accessori per il condimento devono essere composti da olio, sale, aceto, spezie, stuzzicadenti confezionati singolarmente. Il concessionario deve provvedere affinché durante il Servizio gli accessori per condimento siano sempre puliti e riforniti.

### **TITOLO VII**

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'**

##### **Art. 45 – Articolazione del Menù**

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia dall'1/10 e termina al 30/04. Il menù estivo inizia all'1/5 e termina al 30/09. Tali date possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nel fascicolo "Specifiche tecniche relative ai menu " (*Allegato n.3*).

##### **Art.46 - Struttura dei menù**

Presso la struttura di ristorazione di C.so Duca Degli Abruzzi il pasto completo è composto da:

⇒ Un primo



- ⇒ Un secondo
- ⇒ Un contorno
- ⇒ Pane
- ⇒ Frutta
- ⇒ Acqua alla spina

Per ciascuna portata devono essere presenti ogni giorno il numero e la tipologia di preparazioni sotto elencate. Inoltre, per ciascuna portata, sono previste alcune alternative riportate nella seguente tabella:

<i>PRIMO</i>	Un primo piatto a scelta tra quattro: ⇒ Primo asciutto ⇒ Primo in brodo ⇒ Riso o pasta in bianco, al pomodoro o al ragù
<i>ALTERNATIVA AL PRIMO</i>	Una a scelta tra: ⇒ Contorno ⇒ Salume ( porzione ridotta) ⇒ Formaggio (porzione ridotta) ⇒ Frutta o dessert al cucchiaino o yogurt ⇒ Dolce ( trancio o fetta di torta)
<i>SECONDO</i>	Un secondo a scelta tra cinque (tre caldi e due freddi): ⇒ Due a base di carne o pesce o verdure crude o cotte/ formaggi o uova ⇒ Una fettina o hamburger di carne rossa o bianca ai ferri ⇒ Verdure o formaggio ai ferri ⇒ Salume ( porzione intera) ⇒ Formaggio (porzione intera)
<i>ALTERNATIVE AL SECONDO</i>	⇒ 2 yogurt ⇒ Scatolame ⇒ Insalatona o una preparazione gastronomica da consumarsi fredda ⇒ 1 contorno + un frutto
<i>CONTORNI</i>	Uno a scelta tra: ⇒ 3 Contorni ( caldi o freddi)

	secondo la stagionalità) ⇒ Patatine fritte
<i>PANE</i>	⇒ 1 panino
<i>ALTERNATIVE AL PANE</i>	⇒ 1 bevanda da dispenser
<i>FRUTTA</i>	Uno a scelta fra: ⇒ 2 tipi giornalieri
<i>ALTERNATIVE ALLA FRUTTA</i>	Una a scelta tra: ⇒ 1 yogurt o dessert al cucchiaino ⇒ 1 bevanda alla spina
<i>BEVANDA</i>	⇒ Acqua alla spina o in bottiglia ⇒ Bibita alla spina o in lattina ⇒ Birra alla spina ⇒ Vino alla spina o bottiglia

- **Tipologia di pasto ridotto:**
- **pasto ridotto tipo A:** (primo, contorno, pane e acqua alla spina)
- **pasto ridotto tipo B:** (secondo, contorno, pane e acqua alla spina)

#### **Art.47 - Variazione del menù**

Il Politecnico si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno accademico, le preparazioni previste nel menù con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Politecnico. In tal caso il concessionario adotta la variazione concordata con il Politecnico, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

### **TITOLO VIII**

#### **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI NECESSARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

#### **Art.48 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità degli ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste nel fascicolo “*Specifiche tecniche relative alle Tabelle delle grammature*” (*allegato n. 4*) nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **Art.49 - Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche**

Nel corso dell’esecuzione, il Politecnico potrà richiedere l’introduzione di nuove preparazioni gastronomiche. Tali eventuali nuove preparazioni gastronomiche potranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite oppure valore economico differente. Nel caso in cui il valore economico della preparazione gastronomica o dell’alimento introdotto sia inferiore a quello della preparazione gastronomica o dell’alimento sostituito, il Politecnico potrà richiedere un adeguamento del prezzo o altre preparazioni di valore economico equivalente. Nel caso inverso in cui la preparazione gastronomica o l’alimento introdotto sia di valore economico superiore a quella sostituita il Politecnico rimborserà al concessionario il maggior costo da questi sostenuto.

### **TITOLO IX**

#### **NORME PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.50 - Norme per la somministrazione**

Il concessionario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti aventi diritto. Il concessionario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù del giorno e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche fino a 15 minuti dalla fine del servizio. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, previa autorizzazione del Politecnico, saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico.

Il concessionario deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei locali di consumo, alla loro pulizia, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

#### **Art.51 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti**

La somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante il sistema Free Flow o altro sistema proposto dal concessionario in sede di offerta, se accolto dal Politecnico.

Per gli utenti portatori di handicap 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.

Presso ciascun locale di consumo, il concessionario deve mettere a disposizione per il servizio di distribuzione e di cassa, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi previsti per la somministrazione, il Politecnico potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Il concessionario in questo caso deve immediatamente provvedere all'integrazione del personale senza alcun onere aggiuntivo per il Politecnico.

Il servizio di ristorazione deve essere erogato mediante l'ausilio di vassoio neutro, piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri monouso. Il concessionario deve fornire tovaglioli e tovagliette coprivassoio monouso, stuzzicadenti in mono confezione, bicchieri monouso.

Consumato il pasto il singolo utente depone il vassoio nell'apposito carrello. A tal fine il concessionario deve utilizzare presso tutte le sale di consumo dei pasti, i carrelli portavassoi, messi a disposizione dal Politecnico, in cui i commensali depositeranno i vassoi: il concessionario deve provvedere a fornire appositi contenitori destinati esclusivamente alla raccolta dei tavaglioli e delle tovagliette a perdere.

Il concessionario deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura del locale di consumo dei pasti, alla pulizia, al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio.

#### **Art.52 - Quantità in volumi e in pesi**

Il concessionario con l'avvio del servizio deve predisporre una tabella, già presentata in fase di offerta, relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto mediante l'utilizzo di utensili tarati e chiaramente identificati.

#### **Art.53 - Orari di distribuzione dei pasti**

Gli orari per la distribuzione dei pasti e del servizio caffetteria presso la struttura di C.so Duca Degli Abruzzi sono i seguenti:

dalle ore 11,30 alle ore 15,00

#### **Art.54 – Modalità di esposizione dei piatti in linea**

Prima dell'inizio del servizio giornaliero il concessionario deve preparare le isole di servizio esponendo in maniera esteticamente gradevole i piatti del giorno. Di ogni pietanza deve essere preparato "il piatto campione" da tenere esposto in linea durante le ore di servizio.

### **Art. 55 - Modalità di pagamento da parte degli utenti**

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti dovrà avvenire:

- mediante card elettronica o buoni cartacei
- in contanti da parte del personale che ha diritto all'accesso ai locali mensa ma non dispone di card elettronica oppure
- con buoni cartacei emessi dai principali circuiti di buoni pasto.

## **TITOLO X**

### **PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO**

#### **Art.56 - Regolamenti**

Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti presso le cucine e presso i locali di consumo devono essere svolti conformemente a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*” (*Allegato n.5*) le quali devono essere recepite nel Piano di autocontrollo.

Il concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso le cucine, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

In particolare il concessionario deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

#### **Art.57 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

Il concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

#### **Art.58 - Interventi di disinfestazione e di derattizzazione**

Il concessionario deve effettuare presso la Cucina un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

#### **Art.59 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la Cucina dovranno essere deterse e disinfettate come previsto nelle “*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*” (Allegato n.5).

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

#### **Art.60 - Pulizie esterne ai locali di produzione dei pasti**

Il concessionario deve provvedere affinché le aree esterne di pertinenza della Cucina comprese le facciate esterne dei vetri, siano sempre perfettamente puliti e sgombre di materiali di risulta.

#### **Art.61 - Modalità di pulizia della sala ristorante e dei locali di pertinenza**

Il concessionario deve provvedere affinché la sala ristorante, i servizi igienici annessi, i tavoli e gli arredi siano mantenuti costantemente puliti durante le ore di consumazione del pasto.

Al termine del servizio le attività da eseguire presso la sala ristorante, presso la zona lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio, consistono in: lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la somministrazione, pulizia degli arredi, scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali di consumo, dei locali dispensa, degli spogliatoi e dei servizi igienici; pulitura dei vetri interni e esterni. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nelle “*Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia*”.

#### **Art.62 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo**

I servizi igienici destinati al personale addetto alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

#### **Art. 63 - Rifiuti e materiali di risulta**

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai locali mensa, devono essere raccolti, a cura e spese del concessionario, negli appositi sacchetti e contenitori, smaltiti nei modi previsti dalla normativa vigente o dai regolamenti comunali. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008 e s.m. e i. .

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come olii e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dal concessionario e smaltiti a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico del concessionario. Pertanto il Politecnico resta completamente sollevato da detti obblighi.

### **TITOLO XI**

#### **NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO PRESSO LA SEDE DI C.SO DUCA DEGLI ABRUZZI**

#### **Art. 64 - Disposizioni generali in materia di sicurezza**

Il concessionario, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni).

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

Il concessionario deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

#### **Art .65 – Misure per eliminare i rischi interferenti**

Il concessionario, entro 30 giorni dell'inizio del servizio, è tenuto a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle *“Specifiche tecniche relative al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti”*

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il concessionario dovrà provvedere ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri soggetti interessati.

#### **Art. 66- Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, a vapore da parte del personale del concessionario deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico del concessionario.

#### **Art.67- Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

Il concessionario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

### **TITOLO XII**

#### **DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI**

#### **Art.68– Capitolato Speciale d'Oneri e Specifiche Tecniche**

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del presente Capitolato e delle Specifiche tecniche ad esso allegate, presso ogni struttura; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta.

#### **Art.69– Manuale della Qualità**

Il concessionario deve depositare e mantenere copia del Manuale della Qualità presso ogni struttura, costantemente aggiornato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.



#### **Art.70– Manuale di Autocontrollo**

Il concessionario, dovrà entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Manuale di autocontrollo in conformità al Reg. CE 852/2004 e alle Specifiche tecniche del presente Capitolato; tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.

#### **Art.71– Documento di Valutazione dei Rischi**

Il concessionario dovrà, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta.

#### **Art.72– Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza**

Il concessionario dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e successivo D.Lgs. 106 del 3 agosto 2009 art. 16, comma 2; tale documento dovrà essere messo a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta.

### **TITOLO XIII**

#### **CONTROLLI DI CONFORMITA'**

#### **Art.73 - Disposizioni generali**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, il Politecnico e il concessionario provvedono ad effettuare i controlli di merito.

Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Politecnico in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio di preparazione pasti e del buon mantenimento delle strutture, dei macchinari e delle attrezzature ad esso affidate.

#### **Art.75 - Controlli da parte del Politecnico**

E' facoltà del Politecnico effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso in cui il responsabile del servizio non fosse presente per il contraddittorio, il Politecnico effettuerà ugualmente i controlli e il concessionario non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

### **Art.75 - Organismi preposti al controllo dal Politecnico**

Il Politecnico per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni privati.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Politecnico, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso le cucine e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del concessionario . Il personale del concessionario non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Politecnico.

### **Art.76 – Metodologia e contenuti dei controlli effettuati dal Politecnico**

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

Gli organismi di controllo incaricati dal Politecnico effettueranno gli stessi secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto al Politecnico per le quantità di campioni prelevati.

Il concessionario deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

### **Art.77 - Blocco delle derrate**

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dal Politecnico provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) l'alimento soggetto a controllo e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

Il Politecnico provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al concessionario; qualora i referti diano esito positivo, al concessionario verranno addebitate le spese di analisi.

### **Art.78 - Contestazioni al concessionario a seguito dei controlli da parte del Politecnico**

Il Politecnico, a seguito dei controlli effettuati, notificherà al concessionario eventuali prescrizioni alle

quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Il concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Contraente, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se il concessionario non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, il Politecnico applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

## **TITOLO XIV INADEMPIENZE E PENALITA'**

### **Art.79 - Penalità**

Ove si verificano inadempienze del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Politecnico applicherà penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità saranno precedute da regolare contestazione delle inadempienze, alla quale il concessionario avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Il Politecnico può altresì procedere nei confronti del concessionario alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

Sono pertanto definiti diversi livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che il Politecnico si riserva di applicare sono le seguenti:

#### **1° livello (inadempienza lieve): Euro 100,00**

- per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa alla struttura e alla composizione dei pasti;

- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle *Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature* (verificato su 10 pesate della stessa preparazione);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;

**2° livello (inadempienza media):** **Euro 250,00**

- per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria degli arredi o di mancato reintegro delle stoviglie;
- per assenza del direttore tecnico del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con il Politecnico;
- per ogni derrata non conforme alle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*” rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle “*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*”;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti erogati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa all’igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- per ogni caso di non conformità alle *Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l’espletamento del servizio* in relazione alle operazioni di preparazione e cottura degli alimenti;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- per ogni caso di non conformità alle “*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l’effettuazione del servizio*” in relazione alle operazioni di conservazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle *Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria*;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;

- per ogni parametro non conforme alle “*Specifiche tecniche relative ai valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri relativi agli ambienti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi*”;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- ogniqualvolta venga negato l’accesso agli incaricati del Politecnico ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato;

**3° livello (inadempienza grave): Euro 500,00**

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e straordinaria presso la cucina;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e programmata delle macchine;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle macchine e degli arredi presso la sala mensa;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP);
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni;

**4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1000,00**

- Per ogni giorno di ritardo sulla data prevista per la attivazione dei terminali di rilevazione in grado di accettare le card elettroniche sopra descritte.
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal

presente Capitolato;

- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle *Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e delle preparazioni gastronomiche*, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Politecnico si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

## TITOLO XV

### PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

#### Art.80 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari dei pasti (inclusivi di IVA), che dovranno essere somministrati nel ristorante aziendale saranno i seguenti:

- pasto completo (primo e sue alternative, secondo e sue alternative, contorno e sue alternative, frutta e sue alternative, pane e sue alternative e acqua alla spina): €6,50
- Parto ridotto tipo A (primo o sue alternative, contorno, pane e acqua alla spina): €4,50
- Pasto ridotto tipo B (secondo o sue alternative, contorno, pane, acqua alla spina): €5,30

I prezzi delle varie componenti (inclusive di IVA) prese singolarmente saranno i seguenti:

- primi o alternative: €2,70
- secondi o alternative: €3,30
- contorni o alternative: €1,60
- frutta o alternative: €0,75
- pane: €0,50
- torta o dessert: €1,10
- acqua alla spina: €0,20
- acqua in bottiglia: €0,35
- bibite, vino, birra alla spina: €0,70
- bibite in lattina: €0,70
- caffè: €0,70

I prezzi dei pasti e delle loro componenti devono essere affissi in modo ben visibile presso la sala mensa.

Il concessionario potrà integrare l'assortimento di cibi e bevande disponibili; ogni integrazione, con il corrispondente prezzo, dovrà preventivamente essere autorizzata dal Politecnico.

Saranno comunque pagati solo i pasti, a secondo delle diverse tipologie di consumo, effettivamente erogati agli utenti.

#### **Art.81 - Adeguamenti dei prezzi**

Ai sensi dell'art.115 del Dlgs 163/2006 e successive modificazioni, i prezzi dei pasti, a partire dal 2° anno di attività, potranno essere annualmente adeguati secondo l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI). L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione Istat (FOI), dalla data in cui è stato pubblicato l'indice secondo cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

La richiesta di revisione dei prezzi da parte del concessionario non potrà essere in alcun caso retroattiva e sarà subordinata alla verifica di congruità da parte del Responsabile del Procedimento al quale dovrà pervenire richiesta scritta almeno 30 gg. prima.

### **TITOLO XVI**

#### **BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

#### **Art.82 - Verbale di consegna dei locali e inventario**

Il Politecnico, previa stesura di inventario, dà in consegna al concessionario, a titolo di comodato gratuito, i locali di produzione e consumo dei pasti ubicati in C.so Duca degli Abruzzi n. 24. L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Al momento della consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine della concessione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo.

Durante il periodo di gestione il concessionario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza autorizzazione preventiva del Politecnico.

#### **Art.83 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

Le strutture affidate dal Politecnico al concessionario devono essere da questo utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il

concessionario, si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

#### **Art.84 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie di competenza del concessionario**

Sono a carico del concessionario gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti della Cucina e dei locali di consumo dei pasti e l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi in esso presenti.

Sono altresì a carico del concessionario gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali e l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie, straordinarie delle attrezzature, delle macchine, degli arredi presso i locali di consumo, con obbligo di reintegro, in caso di rottura, dell'utensileria, delle stoviglie e della tegameria.

Il Politecnico si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, delle macchine, degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere conformi a quanto indicato nel fascicolo "*Specifiche tecniche relative alle manutenzioni ordinarie* " (*allegato n.1*) annotando su apposito registro gli interventi eseguiti.

Il concessionario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Politecnico prima dell'inizio del servizio.

Per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura, il Concessionario, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare per iscritto al Politecnico, i nominativi delle Ditte che utilizzerà per il suddetto servizio.

#### **Art.85- Inventario di riconsegna**

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare al Politecnico i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere uguali in numero specie e qualità a quelli in inventario, desunti dei beni alienati. Tali beni devono essere consegnati al Politecnico in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a struttura, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente al concessionario. Il Politecnico in tal caso si riserva di avvalersi della cauzione definitiva presentata dal concessionario in sede di stipula del contratto.