

POLITECNICO DI TORINO

Concessione per la gestione del servizio di ristorazione nel corso dell'intera giornata, con connessa qualificazione dello spazio finalizzato all'esercizio di detto servizio, presso la "Cittadella Politecnica"

Linee guida

Ristorazione

SOMMARIO

<i>TITOLO I</i>	3
<i>INDICAZIONI GENERALI</i>	3
<i>Art.1 – Oggetto della concessione</i>	3
<i>Art.2 – Spazi oggetto della concessione</i>	3
<i>Art. 3 - Utenti autorizzati a fruire dei servizi</i>	4
<i>Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza</i>	4
<i>Art. 5 - Licenze e autorizzazioni</i>	4
<i>Art. 6 - Spese a carico del concessionario per lo svolgimento dei servizi</i>	5
<i>Art. 7 - Manutenzioni dei locali e delle dotazioni tecnologiche a carico del concessionario</i>	5
<i>TITOLO II</i>	5
<i>DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA</i>	5
<i>Art. 8 - Oggetto del servizio di ristorazione e caffetteria</i>	5
<i>Art. 9 - Attività costituenti il servizio di ristorazione e caffetteria</i>	5
<i>Art. 10 – Giorni di erogazione del servizio</i>	6
<i>Art. 11 –Modalità di pagamento</i>	6

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

PRINCIPI GENERALI

Art.1 – Oggetto della concessione

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di caffetteria e ristorazione, la realizzazione degli interventi di qualificazione dello spazio concesso, necessari al fine dell'erogazione dei servizi di ristorazione, nonché altri servizi aggiuntivi attinenti alla “vita universitaria” che il concessionario – in un'ottica di aggregazione sociale e studentesca e di riqualificazione urbana – dovrà proporre nel progetto di qualificazione e gestione. Inoltre il concessionario dovrà provvedere al completamento dell'edificio denominato “caffetteria” sulla base del progetto redatto seguendo le linee guida fornite.

Il concessionario dovrà:

- provvedere ad eseguire i lavori di completamento del fabbricato “caffetteria” necessari;
- provvedere ad allestire ed arredare i locali dati in concessione;

assicurare i seguenti servizi:

- servizio di caffetteria: da svolgersi nella fascia diurna e serale;
- servizio di ristorazione veloce: da svolgersi nell'orario di pranzo;
- servizio serale di ristorante: da svolgersi secondo il progetto di servizio sviluppato dal gestore con l'inserimento di elementi singolari tematici e fortemente caratterizzanti;
- servizi legati alla “vita universitaria” destinati a favorire la socializzazione e/o a supportare le attività **ristorative** sportive/ricreative e culturali degli studenti e del personale dell'Ateneo.

I servizi aggiuntivi legati alla “vita universitaria”, dovranno essere svolti negli edifici D1 e D2.

Detti servizi saranno erogati negli spazi/locali affidati dall'Amministrazione mediante concessione.

Art.2 – Spazi oggetto della concessione

Il Politecnico di Torino per l'espletamento dei servizi richiesti metterà a disposizione, i seguenti spazi:

- un edificio “al rustico” denominato "Caffetteria", all'interno della Cittadella Politecnica, in C.so Castelfidardo con accessi dai civici n.34a e 34b – Torino; per uno sviluppo complessivo di circa 1650 mq .
- un'area pertinenziale esterna utilizzabile dal concessionario durante la stagione estiva.

- due spazi “al finito”, definiti all’interno degli edifici D1 e D2, per uno sviluppo di circa 110 mq cad.

Art. 3 - Utenti autorizzati a fruire dei servizi

Sono autorizzati a fruire dei servizi proposti:

- i dipendenti del Politecnico (personale docente e non docente);
- studenti;
- personale dipendente di General Motors;
- personale dipendente di aziende e/o laboratori di ricerche presenti all’interno dell’area denominata “Cittadella Politecnica”;

L’erogazione dei servizi ad utenti esterni al Politecnico di Torino è subordinata all’ottenimento, da parte del concessionario, delle necessarie licenze e autorizzazioni.

Art. 4 - Dimensione presunta dell'utenza

L’edificio si inserisce in un’area denominata “Cittadella Politecnica” in cui gravitano giornalmente circa 15.000 persone tra personale docente, tecnico amministrativo, studenti e personale dipendente di aziende e/o laboratori di ricerche presenti all’interno dell’area.

Nell’area universitaria, così come indicato nella planimetria fornita con le “linee guida edili”, sono già presenti tre bar, una mensa universitaria ed un ristorante aziendale, che assicurano servizi ristorativi a prezzi convenzionati.

Art. 5 - Licenze e autorizzazioni

Il concessionario deve essere in possesso di tutte le necessarie licenze e autorizzazioni richieste dalla normativa vigente per l’espletamento delle attività proposte.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, il concessionario deve acquisire 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. 6 - Spese a carico del concessionario per lo svolgimento dei servizi

Sin dall'inizio della concessione, tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento dei servizi, sono interamente a carico del concessionario.

Art. 7 - 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 e straordinaria dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli impianti in uso al gestore.

TITOLO II

DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA

Art. 8 - Oggetto del servizio di ristorazione e caffetteria

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione reso mediante pasti cucinati e distribuiti in loco e la gestione del servizio di caffetteria.

Per l'espletamento del servizio richiesto, il Politecnico mette a disposizione del concessionario, i locali di produzione e di consumo dei pasti ubicati in C.so Castelfidardo – Torino.

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. 9 - Attività costituenti il servizio di ristorazione e caffetteria

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 Castelfidardo. 34/b;
- la conservazione dei pasti;
- la somministrazione dei pasti pronti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché 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.

Art. 10 – Giorni di erogazione del servizio

Servizio di caffetteria:

Il servizio di caffetteria dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì per un minimo di 12 ore al giorno e al sabato per un minimo di 6 ore.

Servizio di ristorazione veloce e servizio ristorante con servizio al tavolo a pranzo:

Il servizio di ristorazione dovrà prevedere un servizio ristorazione veloce tipo free flow o similare ed un servizio ristorante per colazioni di lavoro. A tale fine il concessionario dovrà prevedere degli spazi riservati che assicurino la necessaria tranquillità e privacy. Il servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì durante l'orario di pranzo (orario 11:30-15:00).

In questa fascia oraria il concessionario dovrà garantire almeno un menù ad un prezzo non superiore a **euro 6,50** iva compresa.

Inoltre dovrà essere garantito all'interno della sala ristorazione, nella fascia oraria 12.00 – 13.30 dal lunedì al venerdì, l'accesso ad un numero minimo di 150 persone dipendenti della General Motors.

Servizio serale di ristorazione con servizio al tavolo:

Questo servizio dovrà svolgersi secondo il progetto sviluppato dal gestore con l'inserimento di elementi tematici e fortemente caratterizzanti di tipo tradizionale ad alto contenuto qualitativo e dovrà essere espletato dal lunedì al sabato per un minimo di 4 ore al giorno.

Sarà facoltà del concessionario prevedere l'implementazione di altre attività aggiuntive a quelle minime richieste e che possano essere complementari ai servizi forniti.

I servizi sia diurni che serali dovranno essere effettuati per non meno di **260** giorni per anno.

Le chiusure periodiche: festività natalizie, pasquali, vacanze estive ecc. saranno di volta in volta concordate con il Politecnico.

Art. 11 – Modalità di pagamento

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti dovrà avvenire:

- mediante card elettronica o buoni cartacei forniti al personale del Politecnico e di General Motors, nonché mediante altri buoni pasto emessi dai principali circuiti.
- in contanti da parte degli utenti che non dispongono di card elettronica o buoni cartacei.

Per lo svolgimento dei servizi di ristorazione sopra indicati, il gestore sarà obbligato a convenzionarsi con i gestori dei buoni pasto, sia cartacei che elettronici, forniti al personale del Politecnico e di General Motors.

Si rende noto che i dipendenti del Politecnico di Torino dispongono attualmente di buoni pasto della società BLUTICKET il cui valore facciale attuale è di €4,33, €6,50 e €7,00; mentre i dipendenti di General Motors dispongono di buoni pasto emessi dalla Ticket Restaurant il cui valore facciale è attualmente di €5,27.