



POLITECNICO DI TORINO

*“Concessione per la gestione del servizio di caffetteria e tavola
calda/fredda
presso la cittadella Politecnica del
Design e della Mobilità”
presso la sede di Corso Settembrini, n°178 – 10135 Torino”*

Capitolato Speciale



PARTE I INDICAZIONI GENERALI

TITOLO I PRINCIPI GENERALI

1. Oggetto della concessione

L'affidamento attiene ad una concessione di servizi in cui la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio.

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di caffetteria e tavola calda/fredda presso la "Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità", situata all'interno dell'area industriale di Corso Settembrini, n.178 - 10135 Torino; la realizzazione degli interventi necessari al fine dell'erogazione dei servizi in un'ottica di aggregazione sociale e studentesca.

Al termine del contratto di concessione il Politecnico di Torino acquisirà la proprietà di tutte le attrezzature e degli arredi proposti in fase di gara, senza necessità di ulteriori atti e/o oneri.

2. Spazi oggetto della concessione

Per l'espletamento del servizio, il Politecnico metterà a disposizione del concessionario gli spazi meglio identificati nelle planimetrie allegate e di seguito elencati:

- un locale destinato alla distribuzione ed al consumo dei prodotti serviti;
- un locale diviso in tre moduli per la lavorazione e la conservazione dei cibi;
- un modulo di servizi igienici per il personale;
- area esterna (meglio identificata nelle planimetrie allegate) in cui il concessionario potrà prevedere un'area di stoccaggio;
- un'area pertinenziale esterna, in cui il concessionario potrà prevedere un modulo per la consumazione di cibi e bevande.

3. Durata della concessione

La concessione avrà durata **6 (sei) anni solari consecutivi** decorrenti dalla data di stipula del contratto di concessione.



E' fatta salva la possibilità per il Politecnico di esigere l'inizio della prestazione antecedentemente alla stipula della concessione, in caso di motivate ragioni di urgenza.

Il concessionario si impegna a dare avvio all'esecuzione del servizio entro il 15 settembre 2012.

Alla scadenza naturale del contratto la ditta dovrà lasciare i locali liberi e sgombri da persone o da cose ad eccezione degli allestimenti che rimarranno di proprietà del Politecnico di Torino.

4. Importo posto a base di gara

L'importo complessivo a base di gara è stimato, per l'intera durata della concessione, in **€ 144.000,00 (Euro Centoquarantaquattromila/00) esclusa IVA**; tale valore è stato determinato considerando l'importo del canone annuo posto a base di gara, pari a **€ 24.000,00 (Euro Ventiquattromila/00) esclusa IVA**.

Il corrispettivo per l'attività svolta dal concessionario è costituito dalla gestione funzionale e dallo sfruttamento economico dei servizi oggetto della concessione.

I costi della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali sono tendenti a € 0,00 (zero).

5. Canone di concessione dei locali

Il canone annuo offerto dal concessionario, maggiorato dell'IVA, dovrà essere versato in rate trimestrali anticipate, decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali.

L'importo del canone va corrisposto entro il decimo giorno del mese successivo a quello di scadenza. Ove la ditta ritardi il pagamento del canone per cause alla stessa imputabili, si procederà all'applicazione degli interessi legali di mora.

Dall'importo del canone concessorio offerto, potranno essere portati in deduzione i costi sostenuti per gli investimenti, fino al raggiungimento del 50% dell'importo di ciascun pagamento.

Gli investimenti che potranno essere portati in deduzione saranno esclusivamente quelli sostenuti per opere, attrezzature o arredi che a fine concessione afferiranno all'immobile o che rimarranno di proprietà del Politecnico; a titolo esemplificativo potranno essere portati in deduzione gli investimenti per lavori impiantistici, per eventuali opere edili o di carpenteria, per gli arredi o per attrezzature che costituiscano parte essenziale dell'allestimento della caffetteria (bancone, forni, frigoriferi, macchina per caffè.....). Invece, non potranno essere portati in deduzione i costi sostenuti per materiale di consumo, manutenzione, gestione, stoviglie, piccole attrezzature (spremiagrumi, frullatori, pentole, affettatrici.....), oneri finanziari, canoni di noleggio, ecc.

Possono essere portati in deduzione solo gli importi per spese già sostenute al momento del pagamento del canone, rendicontate tramite fatture quietanziate.



Il concessionario non avrà titolo ad esigere un indennizzo o una buonuscita al termine della concessione.

Il canone concessorio sarà rivalutato annualmente, a partire dal secondo anno della concessione, con le modalità descritte al successivo articolo 32.

6. Utenti autorizzati a fruire dei servizi

Sono autorizzati a fruire dei servizi proposti:

- I dipendenti del Politecnico di Torino (personale strutturato e non);
- Studenti;
- Ospiti.

7. Bacino di utenza

Il locale si inserisce in un'area denominata "Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità" in cui gravitano giornalmente circa 1400 persone tra personale docente, tecnico amministrativo, studenti e personale di aziende e/o laboratori di ricerca presenti all'interno dell'area.

L'area urbana in cui sorge la sede è stata finora adibita esclusivamente ad attività industriali e al momento non sono presenti nelle immediate vicinanze altri servizi convenzionati di ristorazione fruibili da parte degli studenti e del personale del Politecnico.

Il suddetto dato è puramente indicativo e l'Amministrazione non garantisce un numero minimo di utenti. Pertanto il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

8. Cauzioni e Garanzie

8.1 Cauzione provvisoria

A garanzia dell'affidabilità dell'offerta, è richiesta a norma dell'art. 75 del codice dei contratti la costituzione di una cauzione provvisoria.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo; ai non aggiudicatari verrà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

In merito alle modalità di costituzione della garanzia, si rinvia alla lettera di invito.



8.2 Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva

Ai sensi dell'articolo 113, comma 1, del Codice dei contratti, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria, a titolo di cauzione definitiva.

La garanzia fideiussoria dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'affidatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, la stazione appaltante ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del codice degli appalti da parte della stazione appaltante, che affida l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

8.3 Riduzione delle garanzie

Ai sensi degli articoli 40, comma 7, 75, comma 7, e 113, comma 1 del Codice dei contratti, l'importo della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 e l'importo della garanzia fideiussoria di cui all'articolo 113 sono ridotti al 50 per cento.

9. Assicurazioni

Il concessionario assume la piena ed esclusiva responsabilità di tutti i danni che possono capitare, tenendo manlevato ed indenne il Politecnico per ogni e qualsiasi danno cagionato a persone e cose, siano essi terzi o personale dell'impresa, verificatosi nelle aree di pertinenza della concessione.

Il Politecnico è inoltre esonerato da qualsiasi responsabilità che potrebbe derivare in caso di danni e furti alle attrezzature presenti nelle aree di pertinenza della concessione.

Il 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 dei servizi, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Sono di conseguenza a carico del concessionario – senza che risultino limitate le sue responsabilità contrattuali – le spese per assicurazioni contro danni, furti e responsabilità civile da stipularsi con il seguente massimale:



- **RC massimale pari a €1.500.000,00 per ciascun sinistro**

TITOLO II PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI

10. 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 per tutta la durata della concessione.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali, delle condizioni normative e contributive previsti/e dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del concessionario o coadiuvante.

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 dovrà prevedere la sostituzione del personale assente per congedi, malattie o ferie in modo da garantire la continuità del servizio, che dovrà sempre essere efficiente.

Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni), 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.

Il concessionario, sempre nel rispetto delle leggi vigenti, potrà impiegare personale non dipendente, solo relativamente ad elevate o specifiche professionalità, per assicurare il servizio in caso di eventi o attività temporanee.

Su richiesta del Politecnico, il concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del personale impiegato nelle attività richieste e di tutti gli adempimenti inerenti il rapporto di lavoro.

La gestione subentrante assumerà tutto il personale addetto, in quanto regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga-matricola della Gestione uscente, riferiti all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di



POLITECNICO DI TORINO

coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

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 posto in regola.

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.

11. Responsabile del servizio

Il concessionario deve nominare un Responsabile 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.

12. 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, emanate dal Politecnico;
- Evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Politecnico;
- 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 III ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

13. 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; a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- I costi del personale;
- I costi per gli approvvigionamenti;
- Tutti i costi per l'allestimento e arredamento dei locali;
- I costi per ottenere le necessarie licenze e autorizzazioni;
- I costi per la pulizia e la disinfezione;
- Le tasse e le imposte riconducibili all'attività;
- TARSU;
- Assicurazioni;
- Il canone concessorio;
- Il rimborso delle utenze e in generale tutte le spese di gestione che verranno quantificate a consuntivo sulla base dei costi sostenuti dal Politecnico di Torino.

14. Manutenzione ordinaria e straordinaria

A partire dalla data della consegna dei locali, sono a carico del concessionario le cure e gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria dei locali, degli arredi, delle attrezzature e degli impianti in uso al gestore. Nella manutenzione ordinaria rientra almeno una tinteggiatura biennale dei locali.

Sono a carico del Politecnico di Torino gli interventi di manutenzione straordinaria nonché la conduzione, gestione e manutenzione degli impianti comuni.

15. Pulizia

È a completo carico del gestore la pulizia ordinaria e straordinaria degli arredi, delle attrezzature e dei locali della caffetteria e relative aree di pertinenza, comprese le facciate esterne dei vetri.

Il locale caffetteria dovrà essere tenuto in perfetto stato di pulizia.

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.



In base alla periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese ad eventuali interventi di derattizzazione/deblatizzazione dei locali della caffetteria.

16. Rifiuti e materiali di risulta

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali in uso, devono essere raccolti, a cura e spese del concessionario, negli appositi sacchetti e contenitori, smaltiti nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea (Reg. CE 1774/2002.) e dai regolamenti comunali (D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008 e s.m. e i.).

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

17. Obblighi normativi

Il concessionario deve essere in possesso, per tutta la durata della concessione, dei permessi, autorizzazioni e licenze richiesti dalla normativa vigente in materia di ristorazione per l'esercizio dell'attività oggetto del presente affidamento.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, il concessionario deve acquisire le seguenti autorizzazioni: autorizzazione amministrativa, autorizzazione sanitaria, autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue, autorizzazione igienico-sanitaria secondo quanto previsto dal Regolamento Tipo d'Igiene della Regione Piemonte.

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.

Il contratto sarà risolto di diritto qualora l'autorizzazione all'esercizio per qualsiasi ragione, anche a carattere temporaneo, dovesse essere annullato o revocato dall'Autorità competente.

Il concessionario, se necessario, dovrà inoltre possedere il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti.

18. Ulteriori oneri ed obblighi a carico del concessionario

Il concessionario si impegna a:

- 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 della



presente concessione. La stessa sede verrà eletta dall'aggiudicatario quale domicilio per tutte le comunicazioni;

- garantire la permanenza delle condizioni igieniche e di sicurezza nei locali ad esso affidati, sia di produzione e di consumo dei pasti sia di attività differenti dalla ristorazione, e a tal fine si impegna a sottoporre gli stessi a periodici e sistematici controlli.

19. Divieti

Non possono essere installati nei locali della caffetteria jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

All'interno degli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

TITOLO IV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

20. Disposizioni generali in materia di sicurezza

Il concessionario, entro trenta giorni dall'inizio delle attività, dovrà 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), in particolare, dovrà redigere il Documento di Valutazione dei Rischi in conformità al D.Lgs 81/2008, che verrà messo a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta..

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati, ove necessario, dispositivi di protezione individuale (DPI) e dovranno essere predisposte e affisse le necessarie segnaletiche.

21. Misure per eliminare i rischi interferenti

Il concessionario 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 nel "*Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti*" (in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e successivo D.Lgs. 106 del 3 agosto 2009 art. 16, comma 2) che verrà consegnato prima della formulazione dell'offerta.



Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, il concessionario dovrà provvedere ad informare il Politecnico. In tal caso la valutazione interferenziale verrà fatta in sede di riunione di coordinamento.

TITOLO V

BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

22. 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 dalla presente concessione, 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.

23. Documento di riconsegna

Alla scadenza del contratto il concessionario si impegna a riconsegnare al Politecnico i locali con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi. 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.

TITOLO VI

INADEMPIENZE E PENALITÀ

24. Penalità

Ove si verificano inadempimenti del concessionario nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Politecnico applicherà penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nella presente concessione. 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.



Il pagamento dell'importo delle penali erogate verrà richiesto congiuntamente al canone concessorio.

Dall'importo delle penali erogate non potrà essere portato in deduzione il costo dell'investimento effettuato sull'immobile. 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 giorno in cui venga riscontrata la presenza di un organico insufficiente, tale da provocare disservizi all'utenza (lunghi tempi di attesa, offerta di prodotti insufficiente, ecc....);
- 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.
- Per ogni mancato adempimento di customer satisfaction proposto in fase di offerta.

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

- per assenza del Responsabile del servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
- 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 in relazione alle operazioni di preparazione e cottura degli alimenti;
- Per ogni ora (o frazione) di riduzione dell'orario di servizio non autorizzata dal Politecnico.
- per ogni caso di non conformità in relazione alle operazioni di conservazione dei pasti;



POLITECNICO DI TORINO

- per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche relative alle operazioni di pulizia ordinaria;
- per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti;
- 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 come previsto dal Piano di Autocontrollo o qualora emergesse la necessità;

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

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente alla manutenzione ordinaria degli arredi, attrezzature, impianti e strutture;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni verifica microbiologica in cui si riscontrino valori superiori a quelli definiti dalla normativa per microrganismi non patogeni;
- ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Politecnico ad eseguire i controlli di conformità al presente concessione.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.000,00

- Per ogni giorno di ritardo sulla data prevista di inizio del servizio;
- Nel caso di destinazione dei locali affidati al concessionario ad uso diverso da quello stabilito dal presente C.S.O. o presentato in fase di offerta ed accettato dal Politecnico;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle normative nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni;
- Per ogni giorno di chiusura non autorizzato dal Politecnico.

Per la ritardata consegna delle opere previste in sede contrattuale, verrà applicata la penale di importo pari all' 1 per mille per ogni giorno naturale e consecutivo. Tale penale non potrà superare il 10% del valore della concessione.



PARTE II

DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO CAFFETTERIA E TAVOLA CALDA/FREDDA

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

25. Oggetto del servizio di caffetteria e tavola calda/fredda

Il servizio di caffetteria e tavola calda/fredda verrà somministrato dal concessionario con le modalità ed alle condizioni disciplinate dal presente capitolato.

Il concessionario provvederà altresì all'allestimento della caffetteria, con fornitura, posa in opera e collaudo di tutte le attrezzature e di tutti gli arredi necessari, come da progetto offerto in sede di gara e redatto seguendo le indicazioni contenute nella PARTE III del presente capitolato.

Più precisamente il concessionario dovrà:

- eseguire i lavori di completamento del locale “caffetteria” eventualmente proposti;
- allestire ed arredare i locali dati in concessione;
- dotarsi di una linea telefonica/dati pubblica;
- assicurare i servizi di seguito indicati:
 - La somministrazione di prodotto da bar durante l'orario di apertura del locale (quali colazioni, caffè e assimilati, bevande calde e fredde, snack, panini, toast, pizzette...), ad esclusione di prodotti superalcolici;
 - La somministrazione – durante la fascia oraria del pranzo – di piatti pronti, freddi e caldi, prodotti in loco e/o veicolati, in aggiunta ai prodotti da bar disponibili durante l'intera giornata.

Il concessionario, nella somministrazione dei prodotti, dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per cultura, scelta, religione o salute seguono un regime alimentare particolare (per esempio: celiaci, vegetariani, ecc...) e si impegna a servire piatti appositamente preparati per gli utenti che ne fanno richiesta.

26. Qualità dei prodotti

Tutti i prodotti somministrati, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici sia preparati in loco dal gestore, devono rispettare le seguenti condizioni: essere di prima qualità; rispettare le caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti; gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere, ove possibile, freschi; l'utilizzo dei surgelati deve essere limitato a prodotti non di stagione (comunque da limitare) o a prodotti disponibili solo in questa



forma; quotidianamente dovranno essere utilizzati/venduti anche prodotti a filiera corta, DOP, IGP, STG e altre connotazioni locali; dovranno essere utilizzati prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale e, per quanto possibile freschi secondo stagionalità; i prodotti confezionati venduti nella caffetteria dovranno essere tutti di marche di grande diffusione; i prodotti impiegati devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria.

L'etichettatura degli alimenti dovrà rispettare la normativa vigente (a titolo esemplificativo ma non esaustivo il Regolamento Europeo EU 1169/2011).

Nel caso in cui il concessionario si avvallesse di un sistema veicolato dovrà rispettare modalità e tempi di trasporto alimenti e pasti previste dalla normativa vigente. La veicolazione dovrà avvenire in modo igienico, nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di conservazione e trasporto cibi (D.P.R. 327/80).

Il gestore deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

Il gestore dei locali, nella produzione, manipolazione e trasporto degli alimenti dovrà garantire il rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie (manuale HACCP, idoneità sanitaria personale...).

Si rimanda agli allegati per le caratteristiche merceologiche degli alimenti e grammature dei prodotti somministrati ritenute minime per il servizio.

27. Gestione del servizio

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

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (anche nelle fasce orarie di massima affluenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Dovranno essere messe a disposizione apparecchiature e attrezzature adeguate, per tipologia e numero, al servizio richiesto.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Servizio tavola calda/fredda

Durante la pausa pranzo il gestore dovrà predisporre differenti tipologie di menu (pasto intero e ridotto)

I menu proposti dovranno essere concordati con il responsabile di procedimento o con l'EDISU.

Per quanto riguarda la convenzione con EDISU si rimanda all'allegato.



I cibi serviti nella pausa pranzo dovranno distinguersi da quelli somministrati “come caffetteria” sia per la tipologia sia per la caratteristica e consentire la composizione di un pasto che assicuri il corretto fabbisogno nutrizionale.

28. Prezzi delle consumazioni

I prezzi delle consumazioni servite nella caffetteria dovranno essere i medesimi applicati negli altri bar interni dell’Ateneo, alla data dal 1.03.2012 secondo il listino allegato.

Il prezzo dei menu proposti dovrà essere inferiore rispetto alle singole portate componenti e comunque ad un prezzo tale da consentire agli studenti e ai dipendenti del Politecnico di consumare un pasto intero.

I prezzi dei pasti e delle loro componenti dovranno essere affissi in modo ben visibile.

I prezzi dei pasti non potranno subire variazioni durante il periodo di concessione ad eccezione della rivalutazione annuale determinata sulla base della variazione ISTAT (FOI).

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dal responsabile del procedimento; analogamente anche l’esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino (ove non si tratti solo di un cambio di nome) dovrà essere autorizzata dal RUP.

Copia del listino prezzi vistata dal responsabile di procedimento dovrà essere esposta, ben visibile, all’interno del locale.

Su tutti i prodotti deve essere indicato in modo ben visibile il relativo prezzo come previsto dalla L.R. 38/2006.

29. Giorni e orari di erogazione del servizio

Servizio di caffetteria

Il servizio di caffetteria dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì per un minimo di 9 ore e mezza al giorno (orario indicativo 8.30-18.00). Durante tutto il periodo di apertura il gestore dovrà assicurare la somministrazione di prodotti da bar (quali colazioni, caffè e assimilati, bevande calde e fredde, snack, panini, toast, pizzette...), ad esclusione di prodotti superalcolici.

Servizio di tavola calda/fredda

Il servizio di ristorazione dovrà prevedere, in aggiunta ai prodotti da bar disponibili durante l’intera giornata, la somministrazione di piatti pronti freddi e caldi prodotti in loco e/o parzialmente veicolati. Il servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì durante l’orario di pranzo (orario indicativo 11.30-14.30).



I servizi dovranno essere effettuati per non meno di 210 giorni per anno.

Il Politecnico potrà definire dei periodi di chiusura della sede in occasione delle festività natalizie, pasquali, vacanze estive o di periodi in cui venga deliberata la sospensione delle attività didattiche.

Il gestore non potrà chiedere al Politecnico alcun indennizzo in caso di sospensione delle attività o di chiusura della sede.

30. Modalità di pagamento

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti dovrà avvenire:

- Mediante card elettronica o buoni cartacei forniti al personale del Politecnico, nonché mediante altri buoni pasto emessi dai principali circuiti;
- Mediante card elettronica o buoni cartacei forniti agli studenti del Politecnico (EDISU);
- In contanti da parte degli utenti che non dispongono di card elettronica o buoni cartacei.

Il concessionario si impegna a sottoscrivere la convenzione con l'EDISU e con la società fornitrice dei buoni pasto che l'Amministrazione eroga ai dipendenti e nel caso di variazione, a convenzionarsi con la/le Società future.

Per quanto riguarda la convenzione con EDISU si rimanda all'allegato.

31. 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*
- b) Interruzione temporanea del servizio per guasti.*
- c) Interruzione del servizio per cause di forza maggiore*

in cui potrà essere concordato tra il concessionario e il Politecnico, in via straordinaria, un servizio ridotto alternativo.

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 penali previste.

Nel caso in cui si accerti l'impossibilità di erogare il servizio secondo le modalità previste, a causa di interventi tecnici concordati con il Politecnico, il concessionario dovrà concordare e predisporre dei servizi sostitutivi.



32. Adeguamento prezzi e canone concessorio

Ai sensi dell'art.115 del Dlgs 163/2006 e successive modificazioni, i prezzi contenuti nel listino prezzi e il canone concessorio, 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 II

DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

33. Manuale della Qualità

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

34. 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. Tali documenti dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Politecnico che ne facciano richiesta unitamente alla documentazione relativa.



TITOLO III NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

35. Obblighi normativi relativi all'igiene dei prodotti alimentari

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.

36. Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

Il concessionario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione; indumenti di lavoro; igiene del personale; conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche; manipolazione e cottura; preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi; preparazioni gastronomiche cotte e refrigerate) deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti (a titolo esemplificativo ma non esaustivo si rimanda al D.P.R. 327/80).

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.

TITOLO IV PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

37. Regolamenti

Il concessionario deve garantire che le operazioni di pulizia e di sanificazione (per quanto riguarda pulizia ordinaria e straordinaria; interventi di derattizzazione e disinfestazione; pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature; modalità di pulizia del locale destinato alla consumazione e dei locali in uso da parte del concessionario; servizi igienici di pertinenza dei locali in uso) dei locali di produzione vengano svolte ai sensi della normativa vigente in materia di pulizia e igiene per il servizio svolto (a titolo esemplificativo ma non esaustivo si rimanda al D.P.R. 327/80).

Il concessionario deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura, le confezioni e impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.



TITOLO V CONTROLLI DI CONFORMITA'

38. Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento dei servizi, 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.

39. 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 della presente concessione.

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

Nell'ottica del miglioramento della prestazione e del perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio, al Responsabile del servizio sarà sempre illustrato quanto riscontrato nel corso dei controlli.

Ai fini della massima collaborazione e trasparenza tra le parti, il Responsabile del servizio ha l'obbligo di firmare per presa visione eventuali verbali o altra documentazione riportante gli esiti dei controlli; lo stesso ha altresì la facoltà di aggiungere proprie considerazioni alla documentazione di cui sopra.

40. 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.

41. 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 a quanto previsto dalle norme vigenti e a quanto proposto dal concessionario in fase di gara.

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.

42. 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.

43. 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.

PARTE III EDILE – IMPIANTISTICA

TITOLO I DEFINIZIONE DELL'INTERVENTO

44. Finalità del progetto di allestimento

L'intervento che si articola su più fronti dovendo rispondere alle continue richieste di un'utenza potenziale di circa 1400 persone, si può così schematizzare:

- Servizio *caffetteria/tavola calda* aperto al campus ed accessibile durante tutto l'orario prescritto.
- Arredamento e studio dei layout distributivi
- Possibile proposta di realizzazione di un deposito in precario e di un modulo in precario per il consumo di cibi e bevande (*Cfr. planimetrie allegate*)

45. Descrizione degli spazi oggetto della concessione

L'edificio, costituito da tre moduli, si colloca all'interno del complesso "Cittadella Politecnica del Design e della Mobilità". L'area è delimitata a nord-est e a sud-est dal confine di proprietà con il Comprensorio industriale di Fiat Mirafiori, a sud da C.so Settembrini e a nord-ovest da C.so Orbassano. L'area è accessibile da C.so Settembrini, 178.

I locali messi a disposizione del concessionario sono i seguenti:

- **Locale caffetteria**, dove è attualmente presente la Caffetteria, accessibile direttamente dagli spazi esterni e situato, facendo riferimento ai tre moduli dell'edificio, nel primo modulo (modulo E) prospiciente il cortile lato Corso Settembrini.
- **Altri spazi**: sono state individuate delle aree esterne (Definite nelle planimetrie) dove il gestore potrà:
 - attrezzare con arredi



POLITECNICO DI TORINO

- realizzare un modulo in precario che offra riparo dagli agenti atmosferici quando le condizioni climatiche non permetterebbero la consumazione all'aperto. Particolare attenzione si dovrà porre al rispetto delle limitazioni antincendio (vie d'esodo antincendio, passaggi minimi autogru ecc.)
- predisporre un modulo in precario ad uso deposito.

All'interno dell'edificio, immediatamente al di fuori della caffetteria, vi è un modulo di servizi igienici, gestito dal Politecnico, dimensionato per gli utenti.

Il Concessionario, nella gestione dei servizi, dovrà definire una suddivisione e/o allocazione degli spazi all'interno delle zone contrassegnate nelle planimetrie allegate. I disegni, le indicazioni e la possibile dislocazione degli spazi che vengono stabiliti nel presente elaborato sono a carattere illustrativo sulla base dello stato attuale. Pertanto le descrizioni devono intendersi a puro carattere indicativo; eventuali misurazioni e/o controlli specifici d'impianti sono a carico del partecipante alla procedura.

46. Indicazioni generali

L'attuale lay-out è indicativo e suscettibile di diversa chiave di lettura, al fine della fornitura di un servizio più razionale e consono alle esigenze del Politecnico.

Il concessionario dovrà provvedere alla sistemazione interna dei locali prevedendo un arredamento di ottima qualità che offra un livello di comfort elevato.

Si dovrà predisporre uno studio del layout esterno, con eventuali strutture mobili coperte o chiuse da predisporre all'interno degli spazi indicati nella planimetria allegata.

Qualora venisse proposto un locale esterno "in precario", questo dovrà rispettare la normativa vigente, oltre ad offrire una protezione dagli agenti atmosferici e garantire il necessario comfort termico simile al locale bar.

Qualora venisse proposto un locale deposito, dovrà essere presentato l'andamento dei flussi dal locale deposito verso il locale caffetteria e viceversa.

L'attività di ristorazione necessita di uno studio approfondito delle linee distributive all'interno della caffetteria.

Le attrezzature, gli arredi, i macchinari e tutto quanto il materiale rimarrà di proprietà del Politecnico al termine del contratto di concessione.

Alcune indicazioni edili

- I locali sono attualmente occupati dall'attuale gestore e, per l'allestimento, il gestore subentrante potrà disporre dei locali a partire dal **11 Agosto 2012**. Essendo un periodo



particolare per gli approvvigionamenti sarà compito del concessionario, appena terminata la fase di aggiudicazione, provvedere a reperire tutto il necessario al fine del rispetto dei termini contrattuali. Non saranno ammesse in nessun caso deroghe o proroghe alla data di avvio dell'esecuzione del servizio che dovrà avvenire entro il **15 settembre 2012**.

- Gli impianti termici esistenti constano di Unità UTA poste in copertura. Eventuali interventi sugli impianti o sulle strutture saranno interamente a carico del concessionario e dovranno essere prontamente autorizzate dall'Ufficio Tecnico del Politecnico e dalla proprietà dell'immobile. Lo schema delle canalizzazioni verrà fornito in sede di sopralluogo, insieme allo schema di adduzione.
- Gli impianti di adduzione attualmente esistenti saranno forniti nelle planimetrie allegate. Eventuali spostamenti o cambi, scaturiti dalla modifica del layout attuale, saranno a carico del concessionario.
- L'intervento dovrà essere assoggettato alla normativa vigente, con particolare attenzione alla normativa igienico edilizia ed antincendio.
- Particolare attenzione si dovrà porre nell'accuratezza delle proposte dei sistemi distributivi al fine di un'ottimizzazione degli spazi di servizio e nella qualità degli interventi edili, impiantistici, nonché degli arredi.
- L'impianto elettrico dovrà essere opportunamente dimensionato in virtù di possibili cambiamenti. Il quadro elettrico attualmente installato consente il prelievo di una potenza che verrà specificata in sede di sopralluoghi.
- Con l'attuale gestione è emersa la necessità di consentire la consumazione dei prodotti anche presso l'area esterna, eventualmente realizzando una struttura protetta che consenta di poter utilizzare le aree anche nel periodo invernale, al fine di aumentare il numero di coperti.

Insieme al presente elaborato guida, verranno forniti disegni dello stato di fatto indicativi, al fine di poter valutare tutte le opportune modifiche da proporre in sede di redazione del progetto di gestione.

TITOLO II PRESCRIZIONI TECNICHE

47. Indicazioni

L'edificio moderno entro il quale si colloca la caffetteria è un involucro che adotta soluzioni tecnologiche all'avanguardia. Sia i sistemi passivi sia i sistemi attivi per il benessere all'interno dell'edificio sono all'avanguardia. L'attuale locale destinato a caffetteria è situato al piano terra,



POLITECNICO DI TORINO

complanare ai camminamenti interni del complesso. L'intervento dovrà essere collocato all'interno dei locali attualmente in uso, ed eventualmente, prevedere degli interventi "satellite", per mezzo di strutture in "provvisorio". Le due aree sono meglio identificate nella piantina allegata. È stata considerata una zona anteriore alla Caffetteria, per un'eventuale spazio di consumazione riparato, e una zona nella parte posteriore dei tre moduli, quindi sul lato opposto rispetto all'attuale caffetteria, per un possibile modulo di stoccaggio.

Si dovrà chiarire l'organizzazione della movimentazione delle derrate, definire una procedura per l'approvvigionamento dei cibi e lo smaltimento dei rifiuti; attività che non dovranno in nessun modo interferire con la didattica e ogni altra attività svolta all'interno della sede del Politecnico di Torino.

Gli arredi dovranno essere pensati in modo da avere un layout ottimale, ma soprattutto dovranno avere cura nella qualità e nel gusto estetico.





Vista laterale tre moduli

Viabilità stradale

Il comprensorio è raggiungibile da sud dalla tangenziale sud di Torino, è poi circondato da due arterie principali: corso Settembrini che va' verso Mirafiori e quindi Torino Sud e Corso Orbassano, arteria importante del tessuto Torinese che si innesta poi nella spina2 attraversando la città da Sud a nord.

Viabilità ciclabile

L'area è raggiungibile anche attraverso il tratto di pista ciclabile che si snoda lungo C.so Giovanni Agnelli e che parte dal centro per proseguire in direzione Stupinigi.

L'intera area è perimetrata, inoltre, da tratti di pista ciclabile lungo C.so Tazzoli, C.so Settembrini e C.so Orbassano.

Trasporto con mezzi pubblici

La mobilità cittadina attraverso mezzo pubblico è realizzata attraverso:

le linee 38, 40,10 e 43 lungo C.so Settembrini,

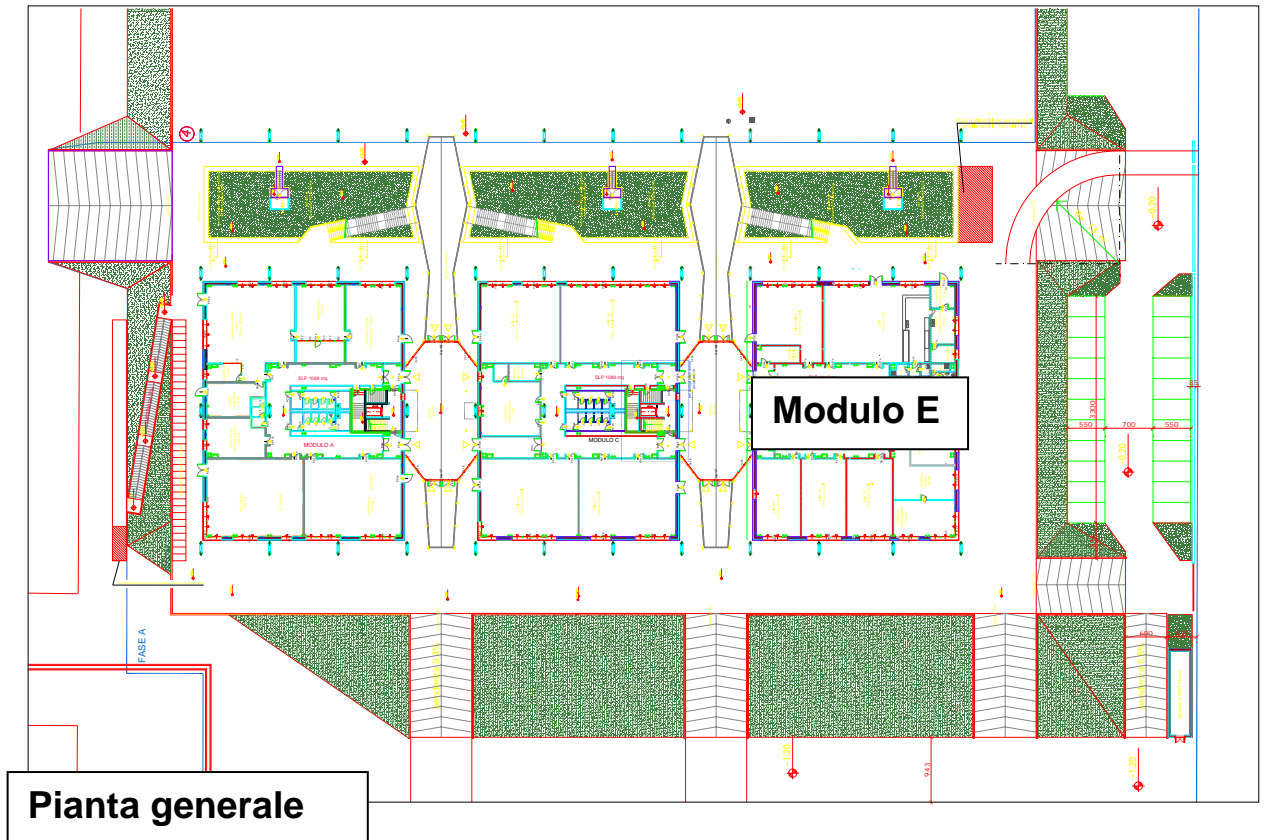
linea 18 fino a Piazzale Caio Mario

le linee 5, 5 barrato, 71 e 74 lungo C.so Orbassano,

le linee 2 e 40 lungo C.so Tazzoli,

le linee 2, 10, 38, 40, 41, 43 e 62 lungo C.so Agnelli.

Gli orari di circolazione dei mezzi pubblici sono estesi dalle ore 5.00 del mattino alle ore 24.00 della notte.



48. Indicazioni Per le fasi successive

Il Concessionario dovrà dare riscontro di quanto richiesto predisponendo un documento tecnico che includa le proposte: **Architettoniche, Edili, Termico - impiantistiche, Impiantistica, Elettrica ad un livello di dettaglio tale da permettere la valutazione del medesimo da parte dei componenti della commissione di gara.**

Trattandosi di un intervento polivalente, comprendente interventi edili, impiantistici, arredi interni ed esterni (qualora proposti), si dovrà tener conto che i lavori dovranno corrispondere per caratteristiche tipologiche e tecnologiche all'esistente. Trattandosi di una proposta di progetto, ovviamente si terrà conto in sede di valutazione, della qualità dei materiali che verranno proposti, ma soprattutto della corrispondenza degli stessi alle esigenze in materia di durevolezza, comfort e design del luogo in cui verranno posizionati.

A ciò si aggiunge la necessità di:

- limitare al massimo i tempi di realizzazione grazie all'impiego, dove possibile, di tecnologie modulari o prefabbricate, garantendo comunque una qualità costruttiva e una precisione delle connessioni nodali. Si ricorda che il tempo di realizzazione è molto ridotto e circoscritto al mese di Agosto 2012



POLITECNICO DI TORINO

- limitare al massimo gli oneri manutentivi e di gestione, utilizzando sistemi razionali e di facile accessibilità
- limitare l'impatto ambientale indotto dalla realizzazione dell'intervento, grazie all'impiego di prodotti biocompatibili. (Rif. **Green Public Procurement (GPP)**)
- limitare l'uso di materiali scadenti o comunque di qualità non appropriata tale da poter in qualche modo pregiudicare sia il rispetto delle normative, sia l'eventuale possibilità di ripristini durante le normali attività.
- dare una connotazione di alto livello agli arredi. Saranno apprezzate soluzioni che oltre ad essere di buona fattura agevolino in qualche modo, per layout distributivo, la socializzazione.

49. Indicazioni necessarie nella proposta progettuale

- Soluzione progettuale definitiva in scala appropriata degli interventi edili che verranno proposti e del sistema distributivo identificato a soluzione delle indicazioni evidenziate;
- Soluzione progettuale che identifichi in modo preciso la qualità degli arredi e ne identifichi gli studi distributivi, nonché il valore aggiunto dettato dall'immagine di alto livello delle soluzioni d'arredo proposte;
- Soluzione definitiva degli impianti elettrici in scala appropriata che ben individui le tipologie di sistemi e prodotti utilizzati in funzione delle scelte fatte e nel rispetto delle normative vigenti;
- Soluzione definitiva degli impianti idrotermici in scala appropriata che individui in modo inequivocabile le scelte impiantistiche dell'intervento;
- Computo metrico estimativo dettagliato della proposta di realizzazione e dei prodotti utilizzati;
- Relazione tecnica di supporto alle scelte effettuate;
- Eventuali altri migliorie proposte dal Concessionario;
- Evidenziazione delle scelte edili e impiantistiche, nonché dell'arredo proposto al fine dell'organizzazione del servizio e della rispondenza alle desiderata dell'ente;
- Tempistiche realizzative;
- Qualità dei materiali;
- Proposte innovative ed eco-compatibili.



50. Impianti.

Opere impiantistiche

L'integrazione dei sistemi impiantistici si realizza mediante l'individuazione di una rete di dorsali di distribuzione verticali e orizzontali che servono l'intero edificio (confronta tavola allegata).

Le macchine trattamento aria sono sulla *copertura*, accessibile dai connettivi.

Nell'eventualità che il concessionario voglia cambiare il layout dell'attuale Caffetteria, saranno forniti gli schemi funzionali degli impianti idrici.

Il *condizionamento* interno avviene attraverso un impianto costituito da termoconvettori canalizzati collocati nel controsoffitto, ed isolati acusticamente da schermature metalliche fonoassorbenti.

Linee guida impianti elettrici

Allacciamenti e sottoservizi

Qualora proposte le due nuovi moduli dovranno essere allacciati agli impianti elettrici esistenti del complesso.

Caratteristiche principali della rete esistente

Tenendo conto che l'impegno di potenza dovrà essere definito preliminarmente con l'utente, e che comunque la potenza disponibile del complesso è sufficiente per l'attività che verrà avviata presso la Sede, si indicano le principali caratteristiche della rete elettrica nell'area:

- Tensione nominale secondaria: 400 V trifase;
- Sistema distributivo: TN-S;
- Frequenza: 50 Hz;

Indicazioni principali sulla distribuzione

E' a carico del Concessionario la realizzazione della linea di alimentazione dei nuovi locali, qualora la linea esistente non sia in grado di soddisfare le esigenze del concessionario. In base alla potenza installata che verrà stimata per la nuova struttura, essa verrà alimentata:

- soluzione 1: dalla cabina di trasformazione utilizzando i cavidotti esistenti
- soluzione 2: dal quadro di fabbricato 'E' posizionato sulla copertura dello stesso. In questo ultimo caso, la linea a partire dal quadro elettrico, sarà posata all'interno di una tubazione metallica a seguire il profilo della struttura fino a raggiungere il piano terra. Per l'ultimo tratto dovrà essere realizzato un cavidotto con opportuni pozzetti. (Particolare 'A' – tavola planimetrica allegata.)



Il Concessionario dovrà fornire all' Ente il progetto relativo all'intervento, ed al termine consegnare le certificazioni dei lavori eseguiti.

Sono a carico dell'Ente le modifiche sui quadri elettrici del complesso e l'installazione dei misuratori sulle linee elettriche a servizio della caffetteria.

L'eventuale modulo in precario ad uso deposito, attraverso un nuovo cavidotto, verrà attestato agli impianti presenti nei locali tecnologici.

Descrizione degli impianti elettrici e speciali da realizzare

Le opere che potranno essere progettate e realizzate, se approvate dal Politecnico e dalla proprietà, potranno riguardare:

- Quadri elettrici
- Impianti di distribuzione secondaria
- Utenze sottese ad alimentazione di sicurezza
- Impianto di terra: da coordinare e integrare con quanto esistente nel complesso;
- Impianto di illuminazione
- Impianto di forza motrice
- Impianto di diffusione sonora di emergenza: da coordinare e integrare con quanto esistente nel complesso;
- Impianto di terra e di equipotenzializzazione: da coordinare e integrare con quanto esistente nel complesso;
- Impianto di supervisione: da coordinare e integrare con quanto esistente nel complesso;

Linee guida impianti termici

Nel locale consumazione si dovranno garantire una distribuzione dell'aria omogenea, un controllo ottimale delle diverse condizioni di temperatura ambiente e un buon coefficiente di ricambio aria anche in condizioni di massimo affollamento. Qualora gli allestimenti o i lavori di miglioria interferiscano con il funzionamento degli impianti esistenti, il concessionario dovrà prevedere anche i necessari interventi sugli impianti di climatizzazione per garantire i ricambi aria e climatizzazione. Attualmente l'impianto di trattamento dell'aria è controllato da unità di trattamento aria poste in copertura e da termoconvettori posti nel controsoffitto del fabbricato. Eventuali cambiamenti degli impianti dovranno tenere conto dello stato attuale.

Si potrà realizzare un sistema di estrazione forzata dei fumi dalle cucine utilizzando le canalizzazioni predisposte individuabili in sede di sopralluogo oppure utilizzando gli spazi utili all'interno dei cavedi. Poiché il funzionamento del sistema di estrazione cappe comporterà il



verificarsi di una depressione all'interno dei locali; tale depressione dovrà essere compensata realizzando un impianto di immissione aria aggiuntivo ed autonomo funzionante parallelamente e contemporaneamente all'impianto di estrazione cappe. In alternativa l'immissione aria di compensazione potrà essere realizzata modificando opportunamente l'impianto di aria primaria esistente.

Tutte le nuove apparecchiature dovranno garantire livelli di rumorosità compresi nei limiti di legge. Gli eventuali nuovi sistemi di controllo e regolazione delle apparecchiature dovranno integrarsi perfettamente all'esistente sistema generale di regolazione e supervisione.

Per l'alimentazione dell'acqua potabile e dell'acqua calda sanitaria si dovrà utilizzare l'impianto esistente all'interno dei locali: se in base alle esigenze ed in seguito a verifica dovesse emergere che l'impianto esistente non possa garantire le richieste, lo stesso potrà essere modificato oppure, in alternativa, si potrà realizzare una nuova rete acqua potabile dedicata.

Ogni cambiamento è a spese del concessionario e la manutenzione ordinaria e straordinaria sono a suo carico.

Qualora venga proposto un locale esterno in "provvisorio", esso dovrà garantire una distribuzione dell'aria omogenea, un controllo ottimale delle diverse condizioni di temperatura ambiente, indipendentemente dalle condizioni esterne e un buon coefficiente di ricambio aria anche in condizioni di massimo affollamento, nel rispetto delle normative vigenti al fine di permettere un comfort simile all'edificio limitrofo. Si segnala la presenza di due tombini per l'ispezione del sistema fognari, proprio nell'area adibita a modulo. Questi tombini dovranno essere ispezionabili sempre.

51. Leggi, norme e regolamenti

Gli impianti devono essere realizzati in ogni loro parte e nel loro insieme in conformità alle leggi, norme, prescrizioni, regolamentazioni e raccomandazioni emanate dagli enti, agenti in campo nazionale e locale, preposti dalla legge al controllo ed alla sorveglianza della regolarità della loro esecuzione.

52. Controllo e qualità ambientale

Il benessere ambientale è riferito alla soddisfazione di primarie esigenze di ventilazione e qualità dell'aria, protezione dal rumore e corretta illuminazione.

La ventilazione dovrebbe essere garantita dall'integrazione di sistemi meccanici, poiché l'involucro edilizio è chiuso. Diversamente per la proposta di soluzione esterna si potrà compensare tra sistemi naturali e meccanici.



La protezione dal rumore in genere si ottiene utilizzando materiali fonoassorbenti per le pavimentazioni, da una corretta selezione e dislocazione degli elementi di arredo, dall'integrazione del verde ambientale all'interno e all'esterno del volume costruito.

Da una prima analisi, esistono due cavedi attraverso i quali poter collocare eventuali canne di aspirazione per la cucina. E' chiaro che qualsiasi tipo di variazione all'attuale situazione dovrà essere a carico del proponente e comunque accettato dall'ufficio tecnico del Politecnico.

53. Disegno d'interni e dei sistemi di arredo

Gli arredi rappresentano un elemento fondamentale di caratterizzazione e qualificazione dello spazio.

Il progetto quando sarà proposto in sede di offerta sarà in scala appropriata e permetterà di capire in modo inequivocabile le scelte del progettista, nonché le tipologie di arredo utilizzate, i materiali, gli elementi tecnologici integrati. Tutti gli elaborati grafici, compresi gli interni e sistemi d'arredo saranno poi alla base di quello che individuerà l'offerta e quindi il successivo contratto.

54. Sistemazioni esterne

Le sistemazioni esterne, se proposte, comprendono l'area immediatamente prospiciente l'esterno del locale Caffetteria. In particolare si dovrà porre attenzione nell'arredare l'area tenendo conto delle vie d'esodo, nonché dei passaggi dei V.V.F.F. Nella planimetria allegata, viene evidenziata una fascia di rispetto lungo la rampa di congiunzione anteriore, tra il piano strada e lo stilobate dell'edificio. Si sono inoltre individuate due aree per eventuali nuovi edificati in provvisorio. Uno anteriore appunto in cui poter eventualmente garantire dalle condizioni meteorologiche. Uno posteriore, oltre il modulo A, dove predisporre un'eventuale zona di stoccaggio/deposito. Entrambi gli interventi come più volte chiarito dovranno essere delle strutture mobili, costruite per durare il periodo della concessione. La qualità dovrà essere anche in questo caso elevata, soprattutto per il modulo anteriore, poiché prospiciente l'ingresso dell'intero complesso. Le restanti porzioni prospicienti potranno essere arredate con un arredamento che segua le linee guida dell'intero intervento, quindi restando su tipologie di materiali eleganti e durevoli, ovviamente adatte agli esterni.



TITOLO III ELABORATI PROGETTUALI

55. Disegni di progetto

E' preciso onere del Concessionario dei lavori procedere alla redazione di tutt le indicazioni di progetto necessarie alla realizzazione dell'opera, specificando dove necessario un livello di dettaglio tale da poter capire le scelte costruttive.

Sarà compito del Politecnico fornire disegni sullo stato di fatto o delucidazioni in merito all'attuale sistema distributivo e spaziale, nonché dare i progetti inerenti gli impianti.

I disegni presentati in sede di offerta saranno costituiti da piante, sezioni, dettagli e particolari di montaggio, ed i medesimi dovranno agevolmente e inequivocabilmente consentire di stabilire i criteri con i quali il Concessionario intende procedere alla posa ed al montaggio di tutto quello che riguarda l'intervento edile/impiantistico/arredo.

Il progetto sottinteso a:

- Riferimenti al rispetto dalle vigenti normative tecniche;
- Chiarire le motivazioni degli interventi e i metodi di progettazione per mezzo di una Relazione illustrativa
- Chiarire in modo inequivocabile le scelte di progetto effettuate per mezzo di una Relazione Tecnica
- Chiarezza nel metodo di restituzione
- Individuare flussi e percorsi inerenti l'oggetto della concessione.
- Chiarire le modalità, le tempistiche le delimitazioni delle Zone di intervento
- Eventuali demolizioni presenti
- Eventuali specifiche sui materiali
- Eventuali particolari costruttivi.
- Indicazioni generali delle zone interdette ai passaggi durante i lavori e metodologie di insediamento del cantiere all'interno dell'organismo.
- Il Concessionario dovrà predisporre prima dell'inizio dei lavori, il progetto definitivo delle migliorie offerte in sede di gara. Dopo l'approvazione da parte della Stazione Appaltante, sarà cura ed onere dell'appaltatore, presentare tutte le pratiche per il rilascio delle relative autorizzazioni (commissione igienico - edilizia, A.S.L. , Vigili del Fuoco, ecc.).



Eventuali modifiche alle indicazioni progettuali fornite in sede di offerta dovranno essere preventivamente concordate e accettate dal Politecnico.

TITOLO IV DISPOSIZIONI E CONTROLLI

56. Verifiche

Durante l'esecuzione dei lavori si effettueranno in contraddittorio verifiche e prove preliminari per accertare la corretta esecuzione dell'intervento; in particolare per verificare tutte le parti di impianti non più accessibili. L'esito delle prove dovrà essere opportunamente verbalizzato. A titolo indicativo e non esaustivo si elencano di seguito alcune prove che dovranno essere effettuate dal Concessionario qualora all'interno della sua proposta fossero previste opere impiantistiche/termiche/idrauliche:

1. verifica che il materiale costituente la fornitura per gli impianti corrisponda quantitativamente e qualitativamente al progetto presentato;
2. prova idraulica a freddo delle reti idriche ad una pressione di 1 bar superiore alla normale pressione di esercizio mantenendo tale pressione per almeno 6 ore, onde accertarsi della perfetta tenuta delle giunzioni.
3. una prova preliminare di tenuta a caldo per controllare gli effetti della dilatazione delle condutture dell'impianto, portando la temperatura al valore massimo di progetto e mantenendola tale per tutto il tempo occorrente ad una accurata ispezione dell'intera rete di distribuzione dei circuiti di centrale. Il controllo avrà inizio quando il complesso degli impianti avrà raggiunto lo stato di regime della temperatura indicata. Il risultato della prova è favorevole solo quando le dilatazioni non abbiano dato luogo a fughe o deformazione permanenti ed i vasi di espansione siano tali da contenere con largo margine di sicurezza le variazioni del volume dell'acqua dell'impianto.
4. una prova preliminare della circolazione dell'acqua da effettuarsi portando la temperatura della medesima in partenza dai collettori a 85°C.



5. misura a regime della porta d'aria e velocità dell'aria nei canali ed alle bocche di presa aria esterna per mezzo di strumenti forniti appositamente, e taratura ai valori dichiarati nell'offerta.

Nonostante l'esito favorevole delle prove preliminari e delle verifiche suddette il Concessionario rimarrà l'unico responsabile delle deficienze che si dovessero riscontrare in seguito e fino alla fine del periodo di garanzia.

57. Verifica definitiva

- 1) Le prove e le verifiche dovranno avvenire in presenza di personale del Servizio Edilizia del Politecnico.
- 2) Si dovrà fornire tutta la documentazione relativa all'impianto (tavole "as built", manuali tecnici, certificati di garanzia e di omologazione, dichiarazioni di conformità, ecc.)
- 3) Si dovrà predisporre tutta la documentazione necessaria alla identificazione e certificazione delle apparecchiature installate
- 4) Tutte le opere, forniture, regolazione ecc; che risultassero in seguito a detto controllo deficienti e non a regola d'arte, dovranno essere immediatamente riparate o sostituite dal Concessionario senza alcun compenso.

58. Prescrizioni varie

La disposizione delle apparecchiature dovrà essere tale da permettere l'accessibilità a tutti i componenti e lo smontaggio e sostituzione delle singole parti senza dover procedere a particolari smontaggi o modifiche delle apparecchiature circostanti.

Ogni scarico dovrà essere collegato alla rete fognaria con interposizione di sifone. Tutte le parti metalliche, non zincate o preverniciate, dovranno essere protette con due mani di antiruggine, anche se successivamente dovranno essere isolate.

59. Requisiti delle ditte realizzatrici dell'opera e del progettista

- **Il professionista/sti** che per conto della ditta concorrente redige il progetto in offerta e successivamente, in caso di aggiudicazione, il progetto definitivo ed esecutivo
- **Le ditte** che per conto del Concessionario realizzano le opere edilizie e quelle impiantistiche



Devono avere i requisiti richiesti dalle vigenti normative per l'affidamento di servizi di progettazione di Opere Pubbliche in relazione all'importo delle opere da progettare. Per quanto riguarda la realizzazione dell'intervento le imprese esecutrici dovranno essere qualificate ai sensi dell'art.40 e segg. Del D.Lgs. 163/2006 -OG1 per le opere edili , OG11 per gli impianti tecnologici di classifica adeguata all'importo delle opere da eseguire.

60. Materiali in genere

Quale regola generale si intende che i materiali, i prodotti ed i componenti occorrenti, realizzati con materiali e tecnologie tradizionali e/o artigianali, per la costruzione delle opere, potranno provenire dai fornitori che il Concessionario riterrà di sua convenienza, purché rispondano alle caratteristiche/prestazioni indicate in sede di offerta.

Si specifica inoltre che, relativamente a tutte le opere eseguite, che necessitano di particolari certificazioni a firma di professionista abilitato oppure richiedano altre certificazioni, il Concessionario dovrà mettere a disposizione tutta la documentazione.

61. Gestione e manutenzione degli impianti

Le opere di manutenzione ordinaria, straordinaria (eccetto che sulle strutture e sugli impianti preesistenti sui quali il Politecnico si riserva di intervenire autonomamente) e le verifiche periodiche secondo le modalità di legge sugli impianti di sicurezza saranno a carico del Concessionario.

62. Tempistiche

Gli interventi dovranno essere effettuati nel mese di Agosto 2012 a partire dal 11 Agosto e terminare improrogabilmente entro il 14 Settembre per permettere il normale svolgimento delle attività didattiche.

Per l'esecuzione dei lavori di completamento e per l'avvio di tutti i servizi proposti, il Concessionario dovrà rispettare le seguenti tempistiche:

- Entro 3gg dalla firma del contratto il concessionario dovrà consegnare al Politecnico il progetto definitivo dei lavori essenziali e necessari per garantire il servizio dal giorno 15.09.2012 ed attendere per un massimo di 3 giorni l'approvazione da parte del Politecnico.
- Entro e non oltre **15gg** dalla firma del contratto di concessione dovrà essere consegnato al Politecnico il progetto definitivo dei lavori di miglioria non ricompresi tra quelli necessari all'avvio del servizio di cui al punto precedente.



POLITECNICO DI TORINO

- Dovrà attendere per un massimo di **15gg** l'approvazione del progetto definitivo presentato da parte del Politecnico di Torino
- Entro **15 Settembre 2012** il Concessionario dovrà erogare i servizi oggetto della concessione o proposti in fase di offerta.
- Eventuali lavori non necessari ad assicurare il servizio dovranno in ogni caso terminare entro il **15 Dicembre 2012**
- Entro 30gg (naturali e consecutivi) dall'ultimazione dei lavori il Concessionario dovrà consegnare al Politecnico tutte le certificazioni dei lavori eseguiti ed una copia delle garanzie sui macchinari, attrezzature ed arredi forniti.

Ogni eventuale modifica distributiva o di dettaglio rispetto al progetto presentato in fase di offerta, o rispetto al progetto definitivo approvato, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Politecnico di Torino.

Le certificazioni e tutte le procedure di controllo successive saranno a carico del Concessionario.

In caso di ritardo sull'ultimazione dei lavori o sull'avvio dei servizi oggetto della concessione offerti in fase di gara o sulla consegna delle certificazioni, verrà applicata una penale per la ritardata consegna delle opere previste in sede contrattuale pari all'1 per mille per ogni giorno naturale e consecutivo del valore della concessione. Tale penale non potrà superare il 10% del valore della concessione.

63. Riferimenti Normativi

Gli interventi dovranno essere realizzati secondo la "regola d'arte", nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica e delle Leggi vigenti in materia.