

POLITECNICO DI MILANO

## Capitolato speciale d'oneri

---

**FORNITURA DI SERVIZI DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI SISTEMI RISTORATIVI TRADIZIONALI, DISTRIBUTIVI E DELLA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO GLI ASILI NIDO DEL POLITECNICO DI MILANO**

**CIG 9224825668**

## INDICE

Art. 1 – Oggetto del servizio .....	3
Art 1.1 – Controlli tramite check-list .....	3
Art 1.2 – Campionamento e analisi di alimenti .....	4
Art 1.3 – Tamponi superficiali .....	5
Art 1.4 – Campionamento e analisi dell’acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, nei bar, negli asili ed erogata dagli erogatori dell’acqua .....	8
Art. 2 – Modalità di esecuzione del servizio .....	10
Art 2.1 – Orari, periodi e calendari dei controlli .....	10
Art 2.2 – Struttura delle check-list .....	11
Art 2.3 – Esecuzione dei controlli, rapporti di prova e spese accessorie .....	11
Art 2.4 – Referente e elenco del personale addetto ai prelievi .....	13
Art 2.5 – Modifiche alle sedi dei controlli .....	13
Art 2.6 – Opzione di incremento dei controlli .....	13
Art 2.7 – Indirizzo di posta elettronica .....	13
Art. 3 – Durata e importo del Contratto .....	14
Art. 4 – Aggiudicazione della gara .....	15
Art. 5 – Garanzia definitiva per la stipula del contratto .....	15
Art. 6 – Regolarità del servizio – controlli – penalità .....	15
Art. 7 – Fatturazione e pagamenti .....	17
Art. 8 – Riservatezza .....	17
Art. 9 – Normativa anticorruzione .....	18
Art. 10 – Tracciabilità dei flussi finanziari .....	19
Art. 11 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano .....	19
Art. 12 – Foro competente .....	19
Art. 13 – Trattamento dati .....	19
Art. 14 – Responsabile del procedimento .....	20
Art. 15 – Accesso agli atti .....	20
Art. 16 – Spese contrattuali .....	20
Art. 17 – Revisione prezzi .....	20

## ***Art. 1 – Oggetto del servizio***

Oggetto del presente capitolato è la fornitura di un “Servizio di controlli qualitativi dei sistemi ristorativi tradizionali e distributivi messi a disposizione degli studenti, docenti, personale e ospiti del Politecnico di Milano, e della somministrazione dei pasti presso gli asili nido del Politecnico di Milano”.

Il servizio è volto a garantire il rispetto di tutte le norme relative alla salute e all’igiene nell’ambito dei locali di ristorazione all’interno dei Campus del Politecnico di Milano, dei pasti serviti presso gli asili nido dell’Ateneo, dei microonde messi a disposizione dell’utenza del Politecnico e degli erogatori di acqua potabile.

Il servizio consta sia di controlli in merito alle procedure adottate che di esami di laboratorio per la verifica di eventuali contaminazioni.

In particolare, si richiede lo svolgimento dei seguenti controlli minimi obbligatori:

- a) Controlli tramite check-list;
- b) Campionamento e analisi di alimenti;
- c) Tamponi superficiali;
- d) Campionamento e analisi dell’acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, bar, asili ed erogata dagli erogatori dell’acqua.

### ***Art 1.1 – Controlli tramite check-list***

I controlli periodici a mezzo check-list hanno la finalità di verificare, presso le cucine e i punti di somministrazione di alimenti, la correttezza delle procedure adottate, l’effettiva pulizia degli spazi, il corretto mantenimento delle temperature, il corretto utilizzo degli spazi, il funzionamento delle attrezzature e ogni altro aspetto procedurale, di attrezzatura o strutturale necessario a garantire la sicurezza alimentare e il rispetto di tutte le norme relative in materia.

All’avvio del servizio il fornitore dovrà predisporre, una check-list per ogni locale di ristorazione e di somministrazione pasti per il quale verranno effettuati i controlli, che verrà poi utilizzata per tutta la durata del contratto, previa autorizzazione del RUP o del DEC.

Le check-list devono prevedere tutti i controlli necessari alla verifica del rispetto della normativa in merito alla sicurezza alimentare e di quant’altro sopra descritto, oltre che i controlli necessari alla verifica del rispetto di quanto richiesto nei capitolati di gara relativi alla concessione dei locali di ristorazione e alla somministrazione dei pasti presso gli asili nido di proprietà del Politecnico di Milano.

Tali capitolati sono disponibili ai seguenti link:

[https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx\\_wfqbe\\_pi1\[ID\]=619](https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=619)

[https://www2.polimi.it/index.php%3Fid=3665&tx\\_wfqbe\\_pi1\[ID\]=297.html](https://www2.polimi.it/index.php%3Fid=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=297.html)

[https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx\\_wfqbe\\_pi1\[ID\]=901](https://www.polimi.it/index.php?id=3665&tx_wfqbe_pi1[ID]=901)

Maggiori dettagli sui requisiti minimi che le check-list devono soddisfare sono indicati all'art 2.2 del presente capitolato.

L'elenco dei siti da controllare tramite check-list, con relativa frequenza, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza (su base annua)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1
2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	1
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	1
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	1
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	1
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	1
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	1
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	1
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1
14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	1
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	1
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	1
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	1
<b>Totale check-list (all'anno)</b>			<b>18</b>

### **Art 1.2 – Campionamento e analisi di alimenti**

Al fornitore aggiudicatario è richiesto lo svolgimento di analisi su campioni di alimenti, da intendersi genericamente come preparazioni cotte, crude, prodotti alimentari non lavorati, semilavorati o finiti.

I parametri di indagine minimi richiesti per le suddette analisi sono:

- Ricerca di Salmonella;
- Ricerca di Listeria monocytogenes;
- Conta di Stafilococchi coagulasi positivi;
- Conta di Escherichia coli.

L'elenco dei siti da controllare tramite campionamento e analisi di alimenti, con relativa frequenza delle sessioni di analisi e numero di alimenti da campionare e analizzare, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di alimenti da analizzare (in ogni singola indagine)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	5	2
2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	5	4
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	5	4
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1	2
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	2	2
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	2	2
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	5	2
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	5	4
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	5	2
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	5	4
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	4
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	4
14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	2	2
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	2	4
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	10	4
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	10	4
<b>Totale analisi (all'anno)</b>				236

### **Art 1.3 – Tamponi superficiali**

Al fornitore aggiudicatario è richiesto di svolgere un'attività di monitoraggio sulle superfici tramite tamponi superficiali, allo scopo di verificare l'efficacia delle operazioni detersione/sanificazione effettuate dagli operatori e/o di verificare lo stato delle superfici durante le attività svolte.

I parametri di indagine minimi richiesti per le suddette analisi sono:

- Conta di Stafilococchi coagulasi positivi;
- Conta di Enterobatteriacee.

I siti da controllare tramite tamponi superficiali si dividono in:

- Siti di somministrazione pasti e di ristorazione “tradizionale” (ristoranti, self-service, bar, pizzerie, gelaterie e asili);
- Siti in cui alloggiavano apparecchiature per il rinvenimento dei pasti portati da casa messe a disposizione degli aventi diritto (cd. “aree microonde”).

L'elenco dei siti di somministrazione pasti e di ristorazione "tradizionale" da controllare tramite tamponi superficiali, con relativa frequenza, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	2	2
2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	2	3
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	2	2
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1	2
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	2	2
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	2	2
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	2	2
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	2	4
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	2	3
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	2	3
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	3
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	2	3
14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	2	2
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	2	2
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	2	3
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	2	2
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	2	2
<b>Totale tamponi (all'anno)</b>				86

L'elenco dei siti in cui alloggiare apparecchiature per il rinvenimento dei pasti portati da casa messe a disposizione degli aventi diritto (cd. "aree microonde") da controllare tramite tamponi superficiali, con relativa frequenza, è il seguente:

#### Campus Leonardo

Sede	Edificio	Piano	Aree microonde	Numero totale microonde	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
Leonardo	5	Terra	1	18	2	9
Bonardi	11	Primo	1	16	2	8
Bonardi	14	Secondo	1	3	1	3
Bonardi	14	Sesto	1	4	1	4
Golgi	21	Seminterrato	1	3	1	3

Golgi	26	Seminterrato	1	4	1	4
Colombo	32.3	Primo	1	2	1	2
<b>Totale tamponi (all'anno)</b>						50

Indirizzi delle sedi:

- Leonardo, edificio 5 = Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)
- Bonardi, edificio 11 = Via Andrea Maria Ampere, 2 – Milano (MI)
- Bonardi, edificio 14 = Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)
- Golgi, edificio 21 = Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)
- Golgi, edificio 26 = Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)
- Colombo, edificio 32.3 = Via Giuseppe Colombo, 40 – Milano (MI)

### Campus Bovisa

Sede	Edificio	Piano	Aree microonde	Numero totale microonde	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
Candiani	B2	Seminterrato	2	8 + 12	2	10
Candiani	B4	Terra	1	6	1	6
Candiani	B6	Terzo	1	4	1	4
Candiani	B8	Terra	1	5	1	5
La Masa	B12	Terra	2	5 + 7	2	6
La Masa	B12	Primo	1	8	1	8
La Masa	B15	Terra	1	3	1	3
Lambruschini	BL27	Terra	1	7	1	7
<b>Totale tamponi (all'anno)</b>						65

Indirizzi delle sedi:

- Candiani, edifici B2, B4, B6 e B8 = Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)
- La Masa, edifici B12 e B15 = Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)
- Lambruschini, edificio BL27 = Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)

### Poli territoriali

Sede	Edificio	Piano	Aree microonde	Numero totale microonde	Frequenza delle indagini per singola area (su base annua)	N. di tamponi (in ogni singola indagine)
Como	4	Primo	1	3	1	3
Como	4	Secondo	1	2	1	2
Lecco	9	Primo	2	2 + 2	1	4
Lecco	9	Secondo	1	3	1	3
Lecco	12	Primo	1	1	1	1
Mantova	1	Terra	1	4	1	4
Mantova	1	Primo	1	2	1	2
Mantova	1	Secondo	1	1	1	1

Cremona	B	Terra	2	2 + 1	1	3
Piacenza	1	Terra	3	3 + 2 + 2	1	7
Piacenza	14	Terra	1	2	1	2
<b>Totale tamponi (all'anno)</b>						32

Indirizzi delle sedi:

- Como, edificio 4 = Via Francesco Anzani, 42 – Como (CO)
- Lecco, edifici 9 e 12 = Via Gaetano Prevati, 1C – Lecco (LC)
- Mantova, edificio 1 = Via Angelo Scarsellini, 15 – Mantova (MN)
- Cremona, edificio B = Via Sesto, 41 – Cremona (CR)
- Piacenza, edificio 1 = Via Giovanni Battista Scalabrini, 76 – Piacenza (PC)
- Piacenza, edificio 14 = Via Giovanni Battista Scalabrini, 113 – Piacenza (PC)

Per un **totale di tamponi superficiali (all'anno)** pari a 233.

**Art 1.4 – Campionamento e analisi dell'acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, nei bar, negli asili ed erogata dagli erogatori dell'acqua**

Al fornitore aggiudicatario è richiesto di svolgere un'attività di monitoraggio, tramite analisi microbiologiche, dell'acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, nei bar e negli asili destinata al consumo umano, e dell'acqua erogata dagli erogatori dell'acqua (cd. “fontanelle” o “beverini”).

I parametri di indagine minimi richiesti per le suddette analisi sono:

- Conta di Escherichia coli;
- Conta di Enterococchi;
- Conta di Pseudomonas aeruginosa;
- Conta Batterica a 22 °C;
- Conta Batterica a 37 °C.

I siti da controllare tramite campionamento e analisi dell'acqua si dividono in:

- Siti di somministrazione pasti e di ristorazione “tradizionale” (ristoranti, self-service, bar, pizzerie, gelaterie e asili);
- Siti dove sono posizionati gli erogatori dell'acqua (cd. “fontanelle” o “beverini”).

L'elenco dei siti di somministrazione pasti e di ristorazione “tradizionale” da controllare tramite campionamento e analisi dell'acqua, con relativa frequenza, è il seguente:

N.	Indirizzo	Sito	Frequenza delle indagini (su base annua)	N. di punti di erogazione da analizzare (in ogni singola indagine)
1	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1	1

2	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Self-service	1	1
3	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Ristorante	1	1
4	Piazza Leonardo da Vinci, 32 – Milano (MI)	Gelateria	1	1
5	Via Edoardo Bonardi, 9 – Milano (MI)	Bar	1	1
6	Via Camillo Golgi, 39 – Milano (MI)	Bar	1	1
7	Viale Romagna, 32 – Milano (MI)	Self-service	1	1
8	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Self-service	1	1
9	Via Camillo Golgi, 20 – Milano (MI)	Bar / Pizzeria	1	1
10	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1	1
11	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Self-service / Ristorante	1	1
12	Via Raffaele Lambruschini, 4 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1	1
13	Via Giuseppe Durando, 72 – Milano (MI)	Bar / Self-service	1	1
14	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Bar	1	1
15	Via Giuseppe La Masa, 34 – Milano (MI)	Lounge Bar	1	1
16	Via Gaetano Previati, 1/c – Lecco (LC)	Bar / Self-Service	1	1
17	Via Valvassori Peroni, 17 – Milano (MI)	Nido campus Leonardo (solo somministrazione)	1	1
18	Via Giuseppe Candiani, 72 – Milano (MI)	Micronido campus Bovisa (solo somministrazione)	1	1
<b>Totale analisi (all'anno)</b>				18

La distribuzione per campus/poli territoriali degli erogatori dell'acqua (cd. "fontanelle" o "beverini") da controllare tramite campionamento e analisi dell'acqua, con relativa frequenza, è la seguente:

Campus/Polo	N. erogatori	Frequenza delle indagini per singolo erogatore (su base annua)
Campus Leonardo - Milano	28	2
Campus Bovisa - Milano	33	2
Polo Territoriale di Lecco	6	2
Polo Territoriale di Como	1	2
Polo Territoriale di Mantova	2	2
Polo Territoriale di Cremona	1	2
Polo Territoriale di Piacenza	2	2
<b>Totale analisi (all'anno)</b>		146

Per un **totale di analisi dell'acqua (all'anno)** pari a 164.

Poiché il numero e la posizione degli erogatori dell'acqua varia frequentemente, al fornitore aggiudicatario verranno consegnati, al momento dell'insediamento, un elenco aggiornato degli erogatori dell'acqua installati e delle piantine indicanti la loro precisa ubicazione (dove è riportata

sede, edificio, piano e vano di ogni erogatore). Sarà onere del responsabile unico del procedimento (RUP) o del direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) consegnare al fornitore aggiudicatario, una volta l'anno o secondo necessità, un aggiornamento dei suddetti documenti.

## ***Art. 2 – Modalità di esecuzione del servizio***

### ***Art 2.1 – Orari, periodi e calendari dei controlli***

Il fornitore aggiudicatario del contratto potrà effettuare i controlli nei giorni dal lunedì al venerdì, esclusivamente negli orari di apertura degli spazi oggetto dei controlli e in ogni caso all'interno dell'intervallo orario 09:00 – 18:00.

Nessun controllo potrà essere svolto nel mese di agosto e nel periodo di chiusura invernale di Ateneo (variabile, coincide indicativamente con il periodo delle vacanze natalizie che va dalla quarta settimana di dicembre alla prima di gennaio).

I controlli oggetto del contratto devono essere eseguiti secondo un calendario d'interventi. A tale riguardo il fornitore aggiudicatario è sottoposto ai tre seguenti obblighi:

- a) Fornire al responsabile unico di procedimento (RUP) e al direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), entro il quindicesimo giorno che precede l'inizio di ogni anno di contratto, un **“calendario annuale”** delle analisi e dei controlli che intende svolgere nell'arco dell'anno. Il calendario ha finalità di pianificazione delle attività ed è soggetto alla revisione del RUP e del DEC, che possono richiederne delle modifiche per andare incontro alle necessità dell'Ateneo;
- b) Fornire al direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), entro il settimo giorno che precede l'inizio di ogni mese (del calendario solare), un **“calendario mensile”** delle analisi e dei controlli che intende svolgere nell'arco del mese successivo. Il calendario mensile deve ricalcare il più possibile la pianificazione del calendario annuale, anche se può discostarsene. Il calendario ha finalità di programmazione, ed è soggetto alla revisione del DEC, che può richiederne delle modifiche per andare incontro alle necessità dell'Ateneo entro 5 giorni dalla ricezione. La programmazione contenuta nel calendario mensile è da ritenersi definitiva;
- c) Inviare al direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), contestualmente all'invio di ogni nuovo calendario mensile e rispettando le stesse scadenze di quest'ultimo, un **verbale dei controlli eseguiti durante il mese precedente**, che metta in evidenza le differenze fra i controlli effettivamente svolti e la programmazione indicata nel calendario mensile del mese precedente.

Come contenuto minimo, i calendari annuali e i calendari mensili devono indicare giorno per giorno quali siti verranno controllati e mediante quali e quanti controlli.

Salvo esplicite richieste contrarie e sempre nel rispetto delle frequenze annuali, i controlli devono essere distanziati temporalmente il più possibile l'uno dall'altro (a titolo di esempio, le analisi di un

controllo con frequenza pari a 2 volte all'anno devono essere effettuate, idealmente, a distanza di sei mesi l'una dall'altra).

### **Art 2.2 – Struttura delle check-list**

Le check-list utilizzate per svolgere i controlli di cui all'art.1.1 devono consistere in elenchi di controlli presentati sotto forma di quesiti prevalentemente a risposta chiusa, le cui risposte devono essere fornite dall'operatore incaricato dal fornitore aggiudicatario alla compilazione delle check-list. Al fornitore del servizio è richiesto di predisporre una check-list per ogni locale di ristorazione e di somministrazione pasti per il quale verranno effettuati i controlli: le diverse check-list possono presentare punti di somiglianza, ma devono tener conto delle specificità del locale e dell'attività controllati.

Ogni check-list deve essere divisa in due sezioni:

1. una sezione denominata “Sicurezza alimentare”, contenente i controlli di verifica della correttezza delle procedure adottate, dell'effettiva pulizia degli spazi, del corretto mantenimento delle temperature, del corretto utilizzo degli spazi, del funzionamento delle attrezzature e ogni altro aspetto procedurale, di attrezzatura o strutturale necessario a garantire la sicurezza alimentare e il rispetto di tutte le norme relative in materia (tra le quali quelle contenute nel regolamento CE n. 852/2004, nel DPR n. 327/1980, nel regolamento CE n. 78/2002, nel regolamento UE n. 1169/2011);
2. una sezione denominata “Capitolati di gara”, contenente i controlli di verifica del rispetto degli obblighi e delle condizioni previsti dai capitolati di gara relativi alla concessione dei locali di ristorazione e alla somministrazione dei pasti presso gli asili nido di proprietà del Politecnico di Milano.

Il numero degli “item” di controllo di ognuna delle due sezioni, commisurato alla necessità di effettuare delle verifiche esaustive, non deve essere comunque inferiore a 50. Qualora sia ritenuto necessario, è facoltà del RUP e del DEC del contratto apportare delle modifiche o aggiunte agli item di controllo delle check-list stilate dal fornitore aggiudicatario, fino ad un massimo di 100 item per sezione, senza che queste comportino costi aggiuntivi a carico dell'Ateneo.

Nel caso in cui venga richiesto al fornitore aggiudicatario di effettuare dei controlli a mezzo check-list per un locale di ristorazione e di somministrazione pasti non incluso fra quelli elencati nella tabella all'art. 1.1, è responsabilità del RUP e del DEC far pervenire al fornitore aggiudicatario il capitolato di gara di competenza.

### **Art 2.3 – Esecuzione dei controlli, rapporti di prova e spese accessorie**

I controlli tramite tamponi superficiali da effettuare nelle aree microonde di cui all'art. 1.3 devono essere svolti in maniera tale da analizzare ogni singolo forno microonde almeno una volta all'anno: sono da evitare doppi controlli nell'arco di un anno su un singolo forno microonde (a meno di esigenze specifiche dettate dalla rilevazione di non conformità).

I campioni dell'acqua impiegati per i controlli di cui all'art. 1.4 devono essere prelevati, di norma, dall'acqua in uscita dagli erogatori; su richiesta specifica del RUP o del DEC dovranno essere prelevati dall'acqua delle tubature in entrata degli erogatori. Ogni prelievo di campioni dell'acqua deve essere preceduto da un'abbondante operazione di flussaggio.

Nel caso di necessità, previo accordo con il RUP o con il DEC, il fornitore aggiudicatario può riservarsi la facoltà di ricercare dei parametri di indagine ulteriori rispetto a quelli indicati agli art. 1.2, 1.3 e 1.4.

A seguito di ogni controllo il fornitore aggiudicatario deve inviare al DEC, per ogni singola analisi effettuata, un **rapporto di prova** (RDP) riportante l'esito delle analisi e quanto rilevato. Dalla lettura di tale documento deve risultare immediatamente individuabile **la data, l'ora, la sede ed il tipo di controllo svolto**. Il rapporto di prova deve essere inviato entro:

- La fine del mese solare successivo a quello di prelievo del campione analizzato, nel caso in cui il rapporto di prova riporti dei parametri di indagine con tutti i valori misurati conformi alle normative di legge;
- Quindici giorni dalla data del prelievo del campione analizzato, nel caso in cui il rapporto di prova riporti dei parametri di indagine con anche solo un valore misurato non conforme alle normative di legge.

**In caso di anomalie gravi che possano comportare rischi per la salute, sarà necessario comunicarle tempestivamente, entro 24 ore dalla loro rilevazione, al RUP e al DEC del contratto senza attendere la completa stesura del rapporto di prova, anche tramite mail o telefono.**

Le check-list dei controlli effettuati, complete di data, ora e luogo della loro compilazione, devono essere sottoscritte dall'operatore all'atto del completamento e inviate alla scrivente Amministrazione entro quindici giorni dalla data della loro compilazione.

Il fornitore aggiudicatario è tenuto inoltre a predisporre un manuale per la lettura dei risultati delle analisi e delle check-list. Tale manuale ha la funzione di agevolare la lettura delle analisi, permettendo di distinguere in modo chiaro le anomalie gravi da quelle meno gravi e dalle situazioni rientranti nella normalità.

Per una loro corretta individuazione tutti i controlli effettuati devono essere numerati. Il fornitore aggiudicatario è tenuto ad utilizzare quattro diverse numerazioni progressive (contrassegnate dalle lettere /A, /B, /C, /D) per ogni tipologia di controllo effettuato (es. n. 1/C per indicare il primo controllo dell'anno di contratto svolto tramite tampone superficiale). Il numero identificativo del controllo deve essere obbligatoriamente riportato nella documentazione delle analisi, ossia nel rapporto di prova o nella check-list corrispondente e nei verbali dei controlli eseguiti.

Non è previsto alcun rimborso a carico dell'Ateneo per le spese di trasporto dei campioni dalle sedi del Politecnico al laboratorio ove vengono svolte le analisi, né sono previsti rimborsi per ogni altro tipo di spesa accessoria.

#### ***Art 2.4 – Referente e elenco del personale addetto ai prelievi***

Alla stipula del contratto il fornitore aggiudicatario deve fornire all'Amministrazione il nominativo di un proprio referente, responsabile della gestione operativa e tecnico/logistica del presente capitolato.

Entro 15 giorni dalla stipula del contratto, il fornitore aggiudicatario deve far pervenire al DEC l'elenco del personale incaricato di effettuare i prelievi dei campioni di alimenti e acqua oggetto del contratto. Solo il personale indicato nell'elenco è autorizzato ad entrare all'interno delle strutture del Politecnico di Milano per effettuare le attività di campionamento; qualora volesse impiegare del nuovo personale nell'attività, il fornitore aggiudicatario è tenuto a fornire preventivamente al DEC una modifica del suddetto elenco.

#### ***Art 2.5 – Modifiche alle sedi dei controlli***

In caso di esigenza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere al fornitore aggiudicatario di svolgere, in sostituzione di un controllo fra quelli elencati all'art. 1, un controllo della stessa tipologia in una sede diversa da quella indicata nelle tabelle del suddetto articolo. Il fornitore aggiudicatario è tenuto ad accogliere tali modifiche alle sedi dei controlli senza che questo comporti l'addebito di costi aggiuntivi per l'Amministrazione.

Le sedi dei controlli oggetto del presente capitolato devono in ogni caso rientrare nel perimetro delle strutture del Politecnico di Milano, il quale elenco completo può essere consultato al sito: <https://maps.polimi.it/maps/>.

#### ***Art 2.6 – Opzione di incremento dei controlli***

In caso di esigenze che non possano essere soddisfatte tramite una "modifica alla sede dei controlli" di cui all'art. 2.5, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere al fornitore aggiudicatario di svolgere dei controlli, delle stesse quattro tipologie indicate all'art. 1, in numero superiore rispetto ai totali indicati agli art. 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4. Il fornitore aggiudicatario è tenuto ad accogliere tali richieste di controlli addizionali, applicando ad ogni singolo controllo il prezzo offerto in sede di gara per il controllo corrispondente.

Qualora le necessità imponessero una richiesta di modifica o di aggiunta ai parametri di indagine delle analisi di cui agli art. 1.2, 1.3 e 1.4, il fornitore aggiudicatario è tenuto a soddisfare la richiesta applicando per l'accoglimento della stessa un prezzo competitivo in linea con il mercato.

#### ***Art 2.7 – Indirizzo di posta elettronica***

Tutti i documenti di cui agli articoli 2.1, 2.2 e 2.3 devono essere inviati tramite posta elettronica [ristorazione@polimi.it](mailto:ristorazione@polimi.it).

### **Art. 3 – Durata e importo del Contratto**

Il contratto avrà durata di 1 anno (12 mesi) a partire dalla sottoscrizione del contratto o dall'avvio del servizio, e potrà essere prorogato per un ulteriore anno e successivamente potrà essere prorogato di un ulteriore anno alle medesime condizioni contrattuali, per la durata massima di 3 anni (36 mesi).

Il Politecnico di Milano si riserva la facoltà di richiedere via PEC all'aggiudicatario la disponibilità a fornire il servizio per il secondo e successivamente per il terzo opzionale anno con almeno un mese di anticipo sulla scadenza del contratto.

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il prezzo presunto e stimato e non garantito posto a base di offerta, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016, incluso il valore dell'opzione di proroga e di tutte le opzioni per ulteriori servizi, è fissato in **€ 193.498,50 oltre IVA**.

La base d'asta è così calcolata:

<b>Oggetto</b>	<b>Importo base d'asta annuale</b>	<b>Importo opzione estensione di ulteriori 12 mesi</b>	<b>Importo opzione estensione di ulteriori 12 mesi</b>	<b>Importo a base d'asta (12+12+12)</b>
Controlli tramite check-list	7.200,00 € oltre IVA	7.200,00 € oltre IVA	7.200,00 € oltre IVA	21.600,00 € oltre IVA
Campionamento e analisi di alimenti	23.600,00 € oltre IVA	23.600,00 € oltre IVA	23.600,00 € oltre IVA	70.800,00 € oltre IVA
Tamponi superficiali	8.155,00 € oltre IVA	8.155,00 € oltre IVA	8.155,00 € oltre IVA	24.465,00 € oltre IVA
Campionamento e analisi dell'acqua erogata nei locali di ristorazione, di somministrazione, bar, asili ed erogata dagli erogatori dell'acqua	10.660,00 € oltre IVA	10.660,00 € oltre IVA	10.660,00 € oltre IVA	31.980,00 € oltre IVA
<b>Totale</b>	<b>49.615,00 € oltre IVA</b>	<b>49.615,00 € oltre IVA</b>	<b>49.615,00 € oltre IVA</b>	<b>148.845,00 € oltre IVA</b>
Importo incremento controlli pari al 30% della base d'asta				44.653,50 € oltre IVA
<b>Importo complessivo posto a base di gara, comprensivo di tutte le opzioni</b>				<b>193.498,50 € oltre IVA</b>

L'importo massimo previsto per la richiesta di eventuali ulteriori servizi opzionali e non garantiti in alcun modo, ai sensi dell'art. 106 c.1, pari al 30% del valore complessivo è di **€ 44.653,50 oltre IVA** per l'intera durata contrattuale.

**Tale costo è fisso e invariabile e non sarà soggetto a ribasso in sede di gara.**

Nel caso in cui si verificasse l'esigenza di ricorrere all'attivazione di ulteriori servizi opzionali, dovranno essere forniti con i prezzi offerti in sede di gara per i singoli servizi.

**L'ammontare definitivo dell'appalto verrà comunque determinato a misura dal computo delle prestazioni effettivamente eseguite.**

**Le quantità previste non sono in alcun modo vincolanti per l'Ateneo, che può ridurle a seconda delle sue esigenze senza che nulla possa essere eccepito dal fornitore aggiudicatario e senza che questi possa vantare alcun diritto al pagamento del corrispettivo di servizi non svolti.**

A norma della disciplina vigente (decreti legislativi nn. 50/2016 e 81/08) la Stazione appaltante reputa che non vi siano rischi interferenziali per la sicurezza dei lavoratori dell'aggiudicatario e pertanto non reputa opportuno scomputare dalla base di gara alcun costo sulla sicurezza.

#### ***Art. 4 – Aggiudicazione della gara***

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 1, comma 2, lett. b) del DL 76/2020 convertito in Legge 120/2020, modificato dal DL 77/2021 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

L'Ateneo si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida.

L'Ateneo si riserva altresì la facoltà di non aggiudicare, qualora circostanze di qualsiasi tipo o atti di imperio – legislativi, amministrativi o giurisdizionali – non consentano il compimento della gara o l'esecuzione del contratto, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo e ricevendo da essi espresso esonero da ogni responsabilità.

#### ***Art. 5 – Garanzia definitiva per la stipula del contratto***

Ai fini della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario dovrà prestare una garanzia, denominata "garanzia definitiva", per l'importo e con le modalità stabilite dall'Art.103 del D.Lgs.50/2016.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina l'annullamento dell'aggiudicazione e la decadenza dell'affidamento.

#### ***Art. 6 – Regolarità del servizio – controlli – penalità***

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

A titolo esemplificativo e non esaustivo, il personale addetto del Politecnico di Milano potrà presenziare allo svolgimento dei controlli periodici a mezzo check-list e alle attività di campionamento. Gli incaricati del Politecnico di Milano eseguiranno i controlli secondo la

metodologia che riterranno più idonea. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze del fornitore aggiudicatario. Il personale dell'aggiudicatario non dovrà interferire con le procedure di controllo.

È facoltà dell'Amministrazione applicare le seguenti penali nel caso si verificano le inadempienze indicate:

- € 30,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo, in caso di ritardo nell'invio di un calendario annuale, di un calendario mensile o di un verbale dei controlli eseguiti rispetto alle scadenze indicate all'art. 2.1;
- € 10,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo, nel caso di ritardo nell'invio di un rapporto di prova riportante dei parametri di indagine con tutti i valori misurati conformi alle normative di legge rispetto alla scadenza indicata all'art. 2.3;
- € 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo, nel caso di ritardo nell'invio di un rapporto di prova riportante dei parametri di indagine con anche solo un valore misurato non conforme alle normative di legge rispetto alla scadenza indicata all'art. 2.3;
- € 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo, nel caso di ritardo nell'invio di una check-list compilata rispetto alla scadenza indicata all'art. 2.3;
- € 100,00 per l'invio di una check-list compilata in maniera incompleta, indice di uno svolgimento parziale dei controlli.

Il Politecnico di Milano si riserva comunque, indipendentemente da qualsiasi contestazione, di procedere alla **risoluzione del rapporto**, ai sensi 5 dell'art. 1456 C.C., con PEC e di affidare a terzi la fornitura dei servizi oggetto del contratto imputando le spese aggiuntive dell'appaltatore (rescissione in danno), salvo il risarcimento per maggiori danni, nel caso si verificano le seguenti condizioni:

- qualora il ritardo nell'invio di una check-list compilata o di un rapporto di prova riportante dei parametri di indagine con anche solo un valore misurato non conforme alle normative di legge superi, rispetto alle scadenze indicate, i 30 giorni lavorativi;
- qualora il ritardo nell'invio un calendario annuale, di un calendario mensile, di un verbale dei controlli eseguiti o di un rapporto di prova riportante dei parametri di indagine con tutti i valori misurati conformi alle normative di legge superi, rispetto alle scadenze indicate, i 60 giorni lavorativi;
- qualora, nell'arco di un anno di contratto, il numero globale dei controlli effettuati dal fornitore aggiudicatario risulti inferiore al 95% del numero di controlli richiesto (indicato dalla somma delle quantità previste all'art. 1 o dal numero diversamente stabilito dal RUP o dal DEC del contratto entro i limiti dell'opzione di incremento);
- qualora, nell'arco di un anno di contratto, per una singola tipologia di controlli il numero di controlli effettuati dal fornitore aggiudicatario risulti inferiore al 90% del numero di controlli di quella tipologia richiesto (indicato dalle quantità previste all'art. 1 o dal numero diversamente stabilito dal RUP o dal DEC del contratto entro i limiti dell'opzione di incremento);
- qualora il fornitore aggiudicatario non adempia all'obbligo di tempestiva informazione di anomalie gravi che possano comportare rischi per la salute, di cui all'art. 2.3.

Le sanzioni pecuniarie di cui sopra verranno fatturate dal Politecnico di Milano e, qualora non liquidate a scadenza, l'importo verrà prelevato direttamente dalla cauzione, con conseguente obbligo di reintegro.

### ***Art. 7 – Fatturazione e pagamenti***

La fatturazione dovrà avvenire, a partire dalla data di sottoscrizione del contratto, con cadenza bimestrale posticipata.

La fattura dovrà essere trasmessa in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del DM n.55/2013, indirizzandola al Codice Univoco Ufficio 4BYQNY.

Oltre al "Codice Univoco Ufficio" che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento "Codice Destinatario" del tracciato della fattura elettronica, dovranno altresì essere indicate nella fattura anche le seguenti informazioni:

<b>Informazione</b>	<b>Elemento del tracciato fattura elettronica</b>
Codice Unitario Progetto (se indicato in RDO)	<CodiceCUP>
Codice Identificativo Gara	xxxxxxxxxxx
ORDINE (se indicato): dovrà essere indicato l'identificativo ID_DG che verrà comunicato in sede di stipula.	<Dati Generali><DatiOrdineAcquisto>
CONTRATTO (se indicato): in caso di riferimento a contratto, dovrà essere indicato il numero di protocollo/repertorio che verrà comunicato in sede di stipula	<Dati Generali><DatiContratto>
NOTE CREDITO (se indicato): dovrà essere indicato il numero della fattura trasmessa	<Dati Generali><DatiFattureCollegate>

La compilazione e sottoscrizione dell'autocertificazione inerente la dichiarazione di regolarità del D.U.R.C. e la tracciabilità dei flussi finanziari dovrà precedere l'emissione della fattura.

La fattura sarà respinta tramite il Sistema di Interscambio in caso di mancato ricevimento della predetta documentazione.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura, previo accertamento della prestazione da parte del direttore dell'esecuzione del contratto (DEC). L'accertamento viene effettuato passando in revisione i seguenti documenti di prova:

- per i controlli di cui all'art 1.1, le relative check-list compilate e sottoscritte dal fornitore;
- per i controlli di cui agli art. 1.2, 1.3 e 1.4, i relativi rapporti di prova sottoscritti dal fornitore.

L'assenza dei suddetti documenti di prova può essere motivo di contestazione delle fatture.

### ***Art. 8 – Riservatezza***

Il Fornitore si impegna a conservare il più rigoroso riserbo in ordine a tutta la documentazione fornita dal Politecnico di Milano.

Il Fornitore si impegna altresì a non divulgare a terzi e a non utilizzare per fini estranei all'adempimento dell'accordo stesso procedure, notizie, dati, atti, informazioni o quant'altro relativo al Politecnico di Milano e al suo know-how.

Il Fornitore si impegna altresì a restituire al Politecnico di Milano, entro 10 giorni dall'ultimazione delle attività commissionate tutti gli atti ed i documenti alla stessa forniti dalla committente ed a distruggere, ovvero rendere altrimenti inutilizzabili, ogni altro atto.

Eventuali violazioni commesse dal Fornitore sulle disposizioni di cui al presente paragrafo saranno sanzionate ai sensi della normativa vigente in materia.

### ***Art. 9 – Normativa anticorruzione***

Il fornitore, firma digitalmente il presente disciplinare, dichiarando contestualmente quanto segue.

#### **1) RAPPORTI DI PARENTELA**

Il fornitore dichiara che non sussistono rapporti di parentela, affinità, coniugio, convivenza tra i titolari e i soci dell'azienda e il Rettore, Prorettori, Prorettori delegati dei Poli territoriali, Direttore Generale, Dirigenti, Componenti del Consiglio di Amministrazione, i Direttori di Dipartimento, Presidi di Scuola, visibili all'indirizzo <http://www.polimi.it/ateneo/>, RUP della presente procedura.

#### **2) TENTATIVI DI CONCUSSIONE**

Il fornitore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

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

L'appaltatore dichiara di conoscere il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano e il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione dell'Ateneo, reperibili all'indirizzo:

<https://www.polimi.it/policy/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/>

L'appaltatore ha l'obbligo di rispettare e di divulgare all'interno della propria organizzazione Codice Etico e di Comportamento del Politecnico di Milano per tutta la durata della procedura di affidamento e del contratto.

Fatti salvi gli eventuali altri effetti, l'inosservanza delle norme e/o la violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui all'art. 54 del D.Lgs. 165/2001 o al Codice Etico e di Comportamento del Politecnico di Milano comporta la risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art.1456 del c.c.

#### **4) EX DIPENDENTI**

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

### ***Art. 10 – Tracciabilità dei flussi finanziari***

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, il Fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

Il fornitore si impegna inoltre a produrre, su richiesta della Stazione appaltante, documentazione idonea per consentire le verifiche di cui all'art. 3 comma 9 della legge 136/2010.

A pena di risoluzione del contratto, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura devono essere registrati su conto corrente dedicato e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o altri strumenti previsti dalla legge 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge stessa.

### ***Art. 11 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano***

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

### ***Art. 12 – Foro competente***

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

### ***Art. 13 – Trattamento dati***

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

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

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

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

Le Parti di impegnano, inoltre, ad escludere la diffusione dei dati raccolti in Paesi extra UE e/o Organizzazioni internazionali.

### ***Art. 14 – Responsabile del procedimento***

Il Responsabile del Procedimento di gara è la dott. Antonio Puglisi.

### ***Art. 15 – Accesso agli atti***

In caso di richiesta di accesso agli atti, come previsto dal Regolamento di Ateneo, emanato con Decreto del Direttore Generale Rep. n. 7760 Prot. n. 113938 del 04/12/2017, verrà applicato il tariffario approvato dal Consiglio di Amministrazione il 28/11/2017 visibile al seguente indirizzo:

[https://www.normativa.polimi.it/fileadmin/user\\_upload/regolamenti/regolamenti\\_generali/388\\_rimborso\\_costi\\_riproduzione\\_e\\_ricerca\\_di\\_documenti.pdf](https://www.normativa.polimi.it/fileadmin/user_upload/regolamenti/regolamenti_generali/388_rimborso_costi_riproduzione_e_ricerca_di_documenti.pdf)

### ***Art. 16 – Spese contrattuali***

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

### ***Art. 17 – Revisione prezzi***

Annualmente verrà applicato l'aggiornamento dei prezzi in misura pari al 100% della variazione, accertata dall'ISTAT, dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI - nella versione che esclude il calcolo dei tabacchi), verificatesi nell'anno precedente, anche in caso di indice negativo.

All'inizio di ciascun anno, non appena disponibile l'indice ISTAT per l'anno precedente, il Fornitore potrà chiedere l'aggiornamento dei prezzi dovuti per l'anno in corso applicando il 100% della variazione accertata dall'ISTAT a partire dalla data di presentazione dell'offerta e fino al 31/12 dell'anno precedente. In caso di comunicazione dell'indice successiva all'emissione delle prime fatture per l'anno in corso, dovrà essere fatturata la differenza, positiva o negativa, ottenuta applicando i nuovi prezzi alle fatture già emesse.

Milano, lì 06/05/2022

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO  
dott. Antonio Puglisi