

**CITTA' DI TORINO
VICE DIREZIONE GENERALE
SERVIZI AMMINISTRATIVI
DIREZIONE ECONOMATO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL
SERVIZIO DI PREPARAZIONE,
CONFEZIONAMENTO E VEICOLAZIONE DI
PASTI A DOMICILIO DEGLI UTENTI ASSISTITI
DAI SERVIZI SOCIALI DELLA CITTA'**

PERIODO APRILE 2013 –MARZO 2016

INDICE

SEZIONE I – modalità di gara e prescrizioni generali

- Art. 1 – oggetto dell'appalto
- Art. 2 – durata, prezzi, valore
- Art. 3 – sistema di gara e requisiti generali
- Art. 4 – criterio di aggiudicazione
- Art. 5 – garanzia a corredo dell'offerta
- Art. 6 – garanzia di esecuzione
- Art. 7 – oneri per la sicurezza
- Art. 8 – sicurezza sul lavoro
- Art. 9 – responsabilità e assicurazione per danni a terzi
- Art. 10 – tutela dei lavoratori e regolarità contributiva
- Art. 11 – personale
- Art. 12 – subappalto
- Art. 13 – osservanza di leggi e decreti
- Art. 14 – divieto di cessione del contratto e di credito
- Art. 15 – controlli sull'esecuzione
- Art. 16 – penalità
- Art. 17 – risoluzione del contratto
- Art. 18 – recesso
- Art. 19 – ordinazione, rendicontazione e modalità di pagamento
- Art. 20 – spese di appalto, contratto e oneri diversi
- Art. 21 – fallimento e morte del gestore
- Art. 22 – domicilio e foro competente
- Art. 23 – trattamento dati personali

SEZIONE II – descrizione del servizio e prescrizioni tecniche

- Art. 1 – oggetto del servizio
- Art. 2 – caratteristiche dei pasti
- Art. 3 – locali convenzionati
- Art. 4 – tipologia e dimensione dell'utenza
- Art. 5 – servizio informatico di supporto
- Art. 6 – centro cottura
- Art. 7 – modalità e mezzi di trasporto e consegna dei pasti
- Art. 8 – menù ed eventuali variazioni
- Art. 9 – quantità in volumi e pesi
- Art. 10 – struttura del menù tipo
- Art. 11 – diete speciali e menù alternativi
- Art. 12 – diete in bianco
- Art. 13 – caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 14 – organizzazione del lavoro per la produzione
- Art. 15 – manipolazione, cottura e preparazione
- Art. 16 – igiene del personale
- Art. 17 – condimenti
- Art. 18 – linea refrigerata
- Art. 19 – pulizia, sanificazione e rifiuti
- Art. 20 – imballaggi

SEZIONE I

MODALITA' DI GARA E

PRESCRIZIONI GENERALI

SEZIONE I – MODALITA' DI GARA E PRESCRIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti in legume refrigerato, presso il domicilio degli utenti assistiti a cura dei Servizi Socio-Assistenziali e presso alcuni centri multifunzionali, nonché il servizio informatico di supporto finalizzato alla gestione ed al controllo del servizio medesimo (circa **250** pasti giornalieri).

Il servizio dovrà essere fornito per 365 giorni all'anno.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 comma 2 D.Lgs 163/2006 e s.m.i., la componente del servizio costituita da preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti è da intendersi prestazione principale, mentre il servizio informatico di supporto finalizzato alla gestione ed al controllo del servizio medesimo è da intendersi prestazione secondaria.

La gara oggetto del presente capitolato è disciplinata dalle disposizioni del Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture (nel seguito CUA – Codice unico appalti) approvato con D.lgs 163/2006 e s.m.i. e del relativo Regolamento di esecuzione approvato con DPR 207/2010.

La gara avrà luogo mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del CUA con aggiudicazione secondo il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82 del CUA, e con le modalità previste dal presente capitolato speciale e dal Regolamento per la disciplina dei contratti della Città di Torino approvato dal Consiglio Comunale in data 10 settembre 2012, in quanto compatibili.

La Città di Torino potrà richiedere alla ditta appaltatrice varianti al contratto, secondo le norme di cui all'art. 311 DPR 207/2010.

Art. 2 – Durata. Prezzi. Valore stimato del contratto

Il servizio oggetto del capitolato, in un unico lotto, avrà durata pluriennale, dal 1° aprile 2013, ovvero dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data prevista nella determinazione di consegna anticipata ex art. 11 D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., con scadenza 31 marzo 2016, con possibilità di ripetizione del medesimo per il successivo biennio ai sensi e nei modi di cui all'art. 57 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Il numero dei pasti indicato all'art. 1 è da intendersi presunto e non costituisce impegno per la Civica Amministrazione, che si riserva la facoltà, nel corso dell'appalto, di apportarvi variazioni in aumento o in diminuzione, in virtù delle reali fruizioni, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

I corrispettivi dovuti all'aggiudicatario saranno pertanto determinati esclusivamente dal numero effettivo di pasti erogati moltiplicato per il prezzo unitario offerto in sede di gara.

Il valore presunto del contratto per l'intera durata del medesimo è pari a circa € 2.236.537,50 oltre Iva.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 5, lett. B) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., la spesa complessiva stimata dei servizi per il successivo biennio è pari ad Euro 1.491.025,00 oltre IVA e quindi complessivi Euro 3.727.562,50 oltre IVA.

L'importo della suddetta opzione concorre alla determinazione del valore complessivo del contratto.

L'efficacia del contratto è in ogni caso subordinata alla effettiva disponibilità di risorse finanziarie adeguate da parte della Civica Amministrazione.

Nel prezzo del servizio si considerano interamente compensate tutte le prestazioni, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente comunque l'esecuzione del servizio medesimo.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato; tali standard sono da considerarsi minimi.

L'utenza è costituita dagli utenti seguiti dai Servizi Sociali della Città.

Art. 3 – Sistema di gara e requisiti generali

3.1 - Soggetti ammessi a partecipare

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti, singoli o raggruppati di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

a) Raggruppamenti temporanei di operatori economici

E' ammessa la presentazione di offerta da parte dei soggetti di cui all'art. 34 comma 1 lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti) ed e) (consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., anche se non ancora costituiti, con le modalità di cui all'art. 37 del medesimo D.Lgs.. In tal caso l'offerta dovrà:

- ✓ essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti;
- ✓ contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Ai sensi dell'art. 275, comma 2 del D.P.R. n.207/2010, la mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

In caso di partecipazione di società cooperativa o consorzio, le singole imprese socio o consorziate facenti parte della cooperativa o del consorzio medesimo non potranno presentare offerta nella stessa gara. Non è infatti ammessa la simultanea presentazione di offerte da parte di società cooperative o consorzi di imprese loro socie consorziate, pena l'esclusione della/e impresa/e socia/e o consorziata/e, anche qualora non siano indicate quali esecutrici dell'appalto.

Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione, nonché nei confronti dell'eventuale subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di prestazioni secondarie la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità del mandatario.

Non possono partecipare alla presente gara concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio di concorrenti a pena di esclusione di tutte le offerte presentate. I consorzi sono tenuti ad indicare, in sede di offerta (se non già dichiarato in istanza), per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato, ferme restando le responsabilità penali ex art. 353 C.P.

È vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

b) Avvalimento

E' ammesso il ricorso all'avvalimento nei modi e termini di cui all'art. 49 D.Lgs 163/06 e s.m.i..

3.2 – Modalità di gara e requisiti generali

L'offerta dovrà pervenire a: **Ufficio Protocollo Generale della Città di Torino per il Servizio Affari Generali Normative – Forniture e Servizi – Piazza Palazzo di Città 1**, entro e non oltre il termine perentorio previsto nel bando di gara, in plico sigillato contenente a sua volta 2 buste sigillate. Il plico così composto dovrà riportare il nome e la ragione sociale del concorrente e la dicitura: "Contiene offerta per la procedura aperta n.".

L'invio della suddetta documentazione rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo la stessa non giunga a destinazione in tempo utile.

BUSTE DA INSERIRE NEL PLICO

BUSTA n. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" contenente la seguente documentazione:

a) Istanza e dichiarazioni

Istanza di partecipazione alla gara, in lingua italiana, redatta in bollo o in carta semplice per i soggetti esenti indirizzata al "Sindaco della Città di Torino", sottoscritta dal legale rappresentante della ditta e corredata da copia fotostatica di documento di identità del sottoscrittore o dei sottoscrittori, formulata secondo le prescrizioni previste nel bando di gara, che si richiamano integralmente, contenente le seguenti dichiarazioni, rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, e successivamente verificabili:

1. di essere iscritti nel registro C.C.I.A.A., con indicazione della denominazione, ragione sociale, sede legale e oggetto dell'attività, partita IVA o codice fiscale, nominativi e generalità degli amministratori e legali rappresentanti;
2. di non trovarsi in alcuna delle circostanze previste dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (possesso dei requisiti di ordine generale);
3. di garantire, entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, la disponibilità del centro di cottura e del magazzino idonei allo svolgimento del servizio secondo quanto stabilito dall'art. 4 Sez. I;
4. di garantire il convenzionamento di almeno tre ristoranti e/o self-services convenzionati presso i quali gli utenti potranno fruire di un pasto indicativamente equivalente alla composizione riportata all'art. 10 Sez. II;
5. di essere in possesso di polizze di assicurazione RCT per danni a persone o cose con i requisiti indicati al successivo art. 9 Sez. I ovvero di impegnarsi a stipulare dette polizze entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;
6. di conoscere e accettare senza riserve tutte le clausole contenute nel presente Capitolato d'Appalto e nei relativi allegati;
7. di avere valutato nella determinazione dei prezzi offerti tutti gli oneri da sostenere per assicurare una regolare e puntuale esecuzione del servizio nel rispetto delle

- condizioni tutte previste dal capitolato speciale e relativi allegati, nonché delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria;
8. che il prezzo offerto è stato determinato tenendo conto degli oneri previsti per l'adozione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro in attuazione nei D.Lgs 81/2008 e s.m.i., nonché del costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, del settore merceologico oggetto delle prestazioni dell'appalto;
 9. indicazione delle prestazioni che il concorrente intende eventualmente subappaltare a terzi ai sensi dell'art. 12 sez. I;
 10. dichiarazione comprovante: **a) di non essere** in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con nessun partecipante alla presente procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente; oppure **b) di essere** a conoscenza della partecipazione alla medesima gara di soggetti che si trovino, con il concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile ma di aver formulato autonomamente l'offerta; oppure **c) di non essere a conoscenza** della partecipazione alla medesima gara di soggetti che si trovino, con il concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;
 11. di impegnarsi a corrispondere ai lavoratori impiegati per l'esecuzione del presente affidamento trattamenti retributivi minimi non inferiori a quelli determinati dal Ministero del Lavoro tenuto conto dell'art. 86 c. 3 bis e ter del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
 12. di aver preso visione dei rischi specifici e di interferenza presenti nel luogo di lavoro oggetto dell'appalto (DUVRI) – Allegato B;
 13. di autorizzare la Civica Amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla procedura qualora un concorrente eserciti la facoltà di accesso agli atti ai sensi della L. 241/90 e s.m.i. Si precisa che qualora un concorrente intenda opporsi alle richieste degli altri concorrenti di accesso agli atti a causa della sussistenza, nei documenti presentati per la partecipazione alla gara, di segreti tecnici o commerciali, egli deve presentare una apposita dichiarazione in busta chiusa riportante la dicitura "Contiene dichiarazione ex art. 13 e 5 D.Lgs. 163/06 e s.m.i." con la quale manifesta la volontà di non autorizzare l'accesso agli atti, atteso che le informazioni fornite nell'ambito dell'offerta economica o dei giustificativi di prezzo costituiscono segreti tecnici e commerciali. In tal caso nella predetta dichiarazione il concorrente deve precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale, nonché comprovare ed indicare le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti in base all'art. 98 del D.Lgs. n. 30 del 10/02/2005 (Codice della Proprietà Industriale);
 14. che i prodotti utilizzati nell'espletamento del servizio sono conformi alle specifiche tecniche minime previste all'allegato 'H' del Protocollo APE aggiornato al 2011 (visionabile sul sito della Provincia di Torino all'indirizzo: www.provincia.torino.it/ambiente/agenda21/acquisti_ecologici);
 15. che il software di gestione informatizzata del servizio è conforme ai criteri indicati nell'allegato H al presente capitolato;
 16. di possedere, ai sensi dell'art. 43 D. lgs. 163/06 e s.m.i., Certificazione di Qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI EN ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 per i servizi oggetto del presente appalto (preparazione e confezionamento dei pasti refrigerati, veicolazione). Sono ammesse più certificazioni a copertura di tutte le componenti dell'appalto.

In caso di subappalto o di raggruppamento temporaneo o di consorzio, l'impresa subappaltatrice o mandante o consorziata deve essere in possesso di certificazione di qualità in relazione alle attività svolte.

b) Requisiti di capacità tecnica e professionale

Elenco, sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, dei principali servizi analoghi a quello oggetto dell'appalto realizzati nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, a favore di Enti Pubblici o Aziende private, con il rispettivo importo, numero di pasti erogati, data e destinatario.

Dall'elenco, pena l'esclusione dalla gara, deve risultare la produzione ed erogazione complessiva nel triennio di almeno 200.000 pasti.

Ai sensi dell'art. 46 del Codice Unico Appalti, la Civica Amministrazione, si riserva la facoltà, nei limiti previsti dagli articoli da 38 a 45 del Codice Unico Appalti di richiedere integrazioni o chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati

Il possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità tecnico – professionale sarà oggetto di idonei controlli ai sensi del DPR 445/2000 così come modificato dall'art. 15 L. n. 183/2011.

A tal fine, in relazione ai requisiti di capacità tecnico – professionale, gli offerenti interessati sono tenuti ad indicare, all'interno della documentazione di gara all'uopo richiesta, l'amministrazione competente e gli elementi indispensabili, anche di natura documentale già nelle proprie disponibilità, per il reperimento delle informazioni o dei dati utili a verificare la sussistenza dei predetti requisiti.

c) Dichiarazione di ottemperanza ai sensi del D.Lgs 81/08 e s.m.i., compilando il fac-simile allegato al presente capitolato (allegato C)

d) Garanzia a corredo dell'offerta, come previsto dall'art. 5 del Capitolato.

e) Contributo AVCP, originale della ricevuta comprovante il versamento del contributo all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici (istruzioni contenute sul sito internet: www.avcp.it) secondo le specifiche indicazioni del bando di gara.

BUSTA 2 –“OFFERTA ECONOMICA” contenente:

l'offerta economica in busta sigillata senza altri documenti, a firma del legale rappresentante, redatta in conformità al fac-simile allegato al presente capitolato **(allegato A) ; la medesima dovrà essere formulata esprimendo il prezzo unitario in euro in ribasso sull'importo a base di gara di Euro 8,17 al netto dell'IVA, con arrotondamento alla seconda cifra decimale. Non sono ammesse offerte al rialzo.**

Il prezzo unitario offerto, al netto di IVA, dovrà compensare interamente tutti i costi per le derrate, il confezionamento, la veicolazione e la consegna presso le abitazioni dei beneficiari distribuite sul territorio cittadino, il servizio informatico di supporto, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, previsti nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Nessun rimborso o compenso spetterà ai concorrenti per le eventuali spese sostenute in dipendenza della presente gara.

Per le comunicazioni di cui all'art. 79 comma 5 D.Lgs 163/2006 e smi, dovranno essere indicati nell'istanza di ammissione:

- ✓ numero telefonico e numero di fax;
- ✓ indirizzo di posta elettronica.

La Stazione Appaltante escluderà dalla partecipazione alla presente gara i concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., dal D.P.R. 207/2010 e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità dei plichi contenenti l'offerta tecnica ed economica o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.

L'offerta presentata oltre il termine perentorio indicato nel bando di gara e comunque condizionata non sarà presa in considerazione.

L'offerta è impegnativa per la Ditta e lo sarà per l'Amministrazione dopo l'adozione dei conseguenti provvedimenti amministrativi.

Art. 4 – Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata in base al criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82 del CUA.

L'Amministrazione procederà alla valutazione della congruità delle offerte nei modi e ai sensi degli artt. 86 e ss. del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Nel caso di migliori offerte uguali si procederà a sorteggio in seduta pubblica.

Le offerte duplici, con alternative, condizionate o comunque formulate in maniera difforme rispetto a quanto specificatamente richiesto, non saranno ammesse.

L'Amministrazione si riserva, nel caso di una sola offerta valida, di procedere all'aggiudicazione ovvero di procedere ad un nuovo esperimento.

L'Amministrazione si riserva altresì, ai sensi dell'art. 81, comma 3, D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'efficacia dell'aggiudicazione e la stipula del contratto sono comunque subordinati innanzitutto alla verifica del possesso in capo all'aggiudicatario dei requisiti di ordine generale e speciale, nei modi e termini di cui al D.P.R. 445/2000 s.m.i., nonché agli adempimenti previsti dalla vigente normativa; il centro di cottura e il magazzino per lo stoccaggio delle derrate dovranno essere in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

L'avvio del procedimento di aggiudicazione, in ogni caso, non vincola la Civica Amministrazione alla conclusione del medesimo e alla stipulazione del contratto, essendo entrambe subordinate alla effettiva disponibilità di risorse economiche adeguate.

L'offerta del concorrente è vincolante sin dalla sua presentazione.

L'aggiudicatario, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, dovrà produrre i documenti utili al perfezionamento contrattuale.

L'offerta dovrà avere una validità non inferiore a 180 gg. consecutivi dalla data di presentazione della medesima.

Espletati i controlli richiesti dal bando e dal capitolato, la Ditta aggiudicataria sarà invitata alla sottoscrizione del contratto che avverrà nelle forme di legge.

Art. 5 - Garanzia a corredo dell'offerta

Per essere ammessi alla gara, l'offerta deve essere corredata dal versamento della garanzia a corredo dell'offerta pari al 2% dell'importo presunto a base di gara.

La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La medesima deve essere costituita con le modalità di cui all'art. 75 commi 2 e 3 del D.Lgs. 163/2006 e con le modalità indicate per la cauzione definitiva di cui al successivo art. 6.

L'importo della garanzia, ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 ovvero la dichiarazione di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico deve dichiarare il possesso del requisito o documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.

La garanzia deve essere corredata da:

- impegno del garante a rinnovare la garanzia, per la durata di 90 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta della Civica Amministrazione, nel corso della procedura;

- a pena di esclusione, impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

- espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

- eventuale dichiarazione, resa ai sensi del DPR 445/2000, attestante il possesso del requisito di cui all'art. 75 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. che consente all'offerente di fruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione;

- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Lo svincolo della garanzia nei confronti delle ditte non aggiudicatari avverrà nei termini previsti dall'art. 75 comma 9 del Codice Unico degli Appalti.

Qualora non si proceda al perfezionamento dell'affidamento per fatto dell'aggiudicatario, la garanzia sarà incamerata a titolo di risarcimento danni.

ART. 6 - Garanzia di esecuzione

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, l'operatore economico aggiudicatario dovrà costituire una garanzia fidejussoria definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione al netto dell'IVA, con le modalità di cui agli artt. 113 del Codice Unico Appalti e 123 D.P.R. 207/2010.

In caso di ribasso d'asta superiore al 10% e al 20% si applicano le disposizioni di cui al comma 1 dell'art. 113 CUA.

L'importo della garanzia, ex art. 40 comma 7 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i., è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee delle serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI 9000, ovvero la dichiarazione di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

Il versamento della garanzia potrà essere effettuato a mezzo fideiussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da Società di Assicurazione in possesso dei

requisiti richiesti dalla Legge 10/06/1982, n. 349 o dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La fideiussione bancaria o polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente:

- ✓ la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- ✓ la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- ✓ il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalle inosservanze di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, leggi, e regolamenti in materia di tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti in cantiere.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva deve avere validità fino ad ultimazione del servizio e all'emissione del certificato di regolare esecuzione. Detta cauzione verrà restituita alla ditta aggiudicataria a completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria rifiutasse di stipulare il contratto formale o trascurasse ripetutamente, in modo grave, l'adempimento delle condizioni contrattuali, l'Amministrazione potrà, di pieno diritto, senza formalità di sorta, risolvere ogni rapporto con la ditta stessa, a maggiori spese di questa, con diritto di risarcimento degli eventuali danni, procedendo all'incameramento della cauzione provvisoria o definitiva.

Art. 7 - Oneri per la sicurezza

Sono a totale carico degli operatori economici partecipanti gli oneri per la sicurezza sostenuti per l'adozione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici afferenti l'attività svolta.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto e non soggetti a ribasso, di cui all'art. 26, comma 3 del D.lgs 81/2008 e s.m.i., sono stati valutati pari a zero.

Con ciò s'intende che l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze è ottenuta con la sola applicazione delle misure organizzative ed operative individuate nell'allegato B alla presente richiesta d'offerta (DUVRI) e nella successiva riunione di coordinamento tra datore di lavoro dell'impresa aggiudicataria e datore di lavoro della sede dell'Amministrazione oggetto della fornitura/servizio.

Art. 8 –Sicurezza sul lavoro

L'Impresa Aggiudicataria si impegna ad osservare tutte le disposizioni dettate dal D.Lgs. 81/2008 s.m.i. in materia di prevenzione, infortuni sul lavoro, igiene e sicurezza nonché tutti gli obblighi in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza, invalidità, vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esecuzione per la tutela materiale dei lavoratori.

Tale impegno è assunto dall'impresa già in sede di presentazione dell'offerta mediante presentazione della "Dichiarazione di ottemperanza" (allegato C al presente capitolato).

Inoltre l'impresa aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Prima dell'esecuzione del servizio, ai fini dell'attuazione dei commi 2, lettere a) e b) e 3 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 s.m.i., l'impresa aggiudicataria si impegna inoltre a sottoscrivere, congiuntamente al datore di lavoro committente, il DUVRI (documento unico di valutazione del rischio), di cui all'art. 26, comma 3 D.Lgs. 81/2008 s.m.i., i cui contenuti sono quelli dell'allegato B al presente capitolato. Il DUVRI riporta alcune prescrizioni generali in materia di sicurezza ed individua i principali rischi da interferenze potenzialmente presenti nelle sedi oggetto dell'appalto e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

In fase di esecuzione del contratto, eventuali ulteriori rischi da interferenza non previsti e non descritti nel citato allegato B, conseguenti ad eventi non noti al momento dell'indizione della gara (variazione delle attività nella sede comunale, altri appalti in corso durante l'esecuzione del servizio), saranno oggetto di specifica valutazione da parte del Datore di lavoro della sede in cui si svolge la prestazione in contraddittorio con il datore di lavoro dell'impresa aggiudicataria.

Art. 9 - Responsabilita' e assicurazione per danni a terzi

L'aggiudicatario solleva l'Amministrazione da ogni responsabilità per qualsiasi infortunio dovessero subire le persone impegnate nell'esecuzione del servizio ed è sottoposto a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa e sanitaria.

L'aggiudicatario assume in proprio, tenendone sollevata l'Amministrazione, ogni responsabilità risarcitoria e le obbligazioni relative, comunque connesse all'esecuzione degli interventi eseguiti. In ogni caso è a carico dell'affidatario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le misure e delle cautele necessarie per evitare il verificarsi di danni di qualsiasi genere alle persone, a beni mobili e immobili. Ogni più ampia responsabilità in caso di inconvenienti e di infortuni ricadrà sull'affidatario restandone pertanto pienamente sollevata ed indenne l'Amministrazione.

L'aggiudicatario assume la responsabilità di ogni danno subito dall'Amministrazione ed a terzi a causa di incidenti, danneggiamenti o distruzioni, verificatesi nel corso dell'esecuzione del servizio, ed è tenuto, a suo completo carico e senza la possibilità di richiedere alcun rimborso a ripristinare i manufatti, le aree, le attrezzature, gli impianti eventualmente danneggiati nell'espletamento del servizio, fatte salve ipotesi evidenti di vandalismo riconosciute dalle parti.

L'aggiudicatario è altresì responsabile degli adempimenti di legge in materia contributiva e tributaria; a tal fine è tenuto a presentare mensilmente la dichiarazione di cui al successivo art. 19, lett. d), manlevando la Civica Amministrazione da eventuali obbligazioni in solido.

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione del servizio.

Grava altresì sull'aggiudicatario l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, almeno dieci giorni prima dell'inizio del servizio, apposita polizza assicurativa ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso una primaria compagnia di assicurazione; la copertura deve risultare estesa ai danni da avvelenamento, da ingestione di sostanze nocive e da tossinfezioni derivanti dagli alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro.

Il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'appaltatore, la Città di Torino, eventuali subappaltatori e subfornitori.

La polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;

danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;

danni a terzi a seguito di incendio;

danni a terzi da inquinamento accidentale;

danni a cose trovatisi nell'ambito di esecuzione dei lavori.

Si precisa, infine, quanto segue:

La polizza di cui sopra dovrà contenere clausola di vincolo in favore della Città di Torino, per tutta la durata dell'appalto e dovrà essere mantenuta in vigore fino alla data di rilascio del certificato di verifica di conformità.

Qualora l'aggiudicatario disponga di polizza stipulata in precedenza, conforme a quanto indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al comma 2 corredando la medesima di appendice di vincolo in favore della Città di Torino, per tutta la durata dell'appalto.

I rischi non coperti dalla polizza, gli scoperti e le franchigie si intendono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 10 – Tutela dei lavoratori e regolarità contributiva

L'esecutore, il subappaltatore ed i soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'art. 118, comma 8, del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., si impegnano ad osservare le norme e prescrizioni dei CCNL e di zona, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

Ai sensi dell'art. 4 comma 2 del D.P.R. 207/2010, **in caso di inadempienza contributiva**, accertata mediante il DURC, nei confronti di uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, **il Responsabile Unico del Procedimento (di seguito RUP) tratterà dalla liquidazione l'importo corrispondente all'inadempienza.**

Ai sensi dell'art. 5 comma 1 del D.P.R. 207/2010 in caso di ritardi nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale impiegato nel contratto, il RUP inviterà per iscritto l'esecutore a provvedervi entro i successivi 15 giorni.

Decorso infruttuosamente detto termine, la Civica Amministrazione si riserva di procedere direttamente al pagamento delle retribuzioni arretrate ai lavoratori, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto, fatto salvo il recupero delle medesime somme con le modalità di cui all'art. 123, comma 3 D.P.R. 207/2010.

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di predisporre accurati controlli sull'osservanza delle norme di cui ai precedenti articoli, e di procedere, nel caso di inosservanza delle medesime, all'immediata risoluzione del contratto fermo restando il diritto a richiedere il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza.

Art. 11 – Personale

Prima dell'inizio del servizio, l'operatore economico aggiudicatario dovrà trasmettere alla Direzione Economato – Ufficio Ristorazione l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi

variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per iscritto.

Dovrà altresì essere fornito un elenco nominativo completo del personale, adeguatamente formato, da utilizzare in caso di eventuali sostituzioni, nonché il nominativo del Referente e suo eventuale sostituto.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso alla Direzione Economato il curriculum professionale.

In caso di sciopero del personale, l'operatore economico aggiudicatario deve darne notizia alla Civica Amministrazione con un anticipo di almeno due giorni; nell'ambito degli obblighi assunti deve comunque essere garantita l'effettuazione dei servizi essenziali.

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile del comportamento del proprio personale e sarà tenuto all'osservanza delle leggi vigenti in materia di previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché le norme dei contratti di lavoro della categoria per quanto concerne il trattamento giuridico ed economico; dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che ne derivano dall'esecuzione del contratto, in ottemperanza alle norme del D.Lgs. 81/2008 s.m.i. in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché quelle in vigore nelle località in cui deve essere prestato il servizio oggetto dell'appalto, presso i seguenti organismi: I.N.P.S., I.N.A.I.L., ASL, Laboratorio di Sanità Pubblica, Ispettorato del Lavoro e VV.FF..

Per gli obblighi inerenti l'impiego del personale si applica quanto previsto dal C.C.N.L. "Multiservizi" e dal C.C.N.L. "Settore Turismo", a fronte di una modificazione di termini, modalità e prestazioni contrattuali rispetto a quelle esistenti nell'ultimo affidamento formalizzato.

L'aggiudicatario dovrà garantire al proprio personale una specifica attività di formazione annuale per il corretto utilizzo dei prodotti e dei materiali (come previsto al punto 4 dell'allegato "H" del Protocollo APE aggiornato al 2011).

L'aggiudicatario dovrà produrre un piano di formazione del personale, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: le materie e le ore di formazione; il numero di operatori distinti per qualifica da formare e aggiornare; i tempi; i soggetti incaricati dello svolgimento dei corsi.

Secondo quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i., il personale impiegato nell'attività dell'appalto dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, la data dell'assunzione e l'indicazione del datore di lavoro; in caso di subappalto, la tessera dovrà altresì contenere i dati (meccanografico e data di esecutività della determinazione dirigenziale) della relativa autorizzazione.

I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera durante l'espletamento delle prestazioni.

Il mancato obbligo della citata prescrizione comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dal Decreto sopra citato.

Il personale addetto al trasporto dei pasti deve mantenere un rapporto corretto sia con gli utenti che con il personale presente presso i centri di distribuzione e non dovrà in alcun modo assumere atteggiamenti scorretti o offensivi nei loro confronti.

Art. 12 – Subappalto

E' ammesso il ricorso al subappalto nei modi e termini di cui all'art. 118 del D.Lgs. 163/2006 s.m.i..

Senza l'autorizzazione dell'Amministrazione è vietato alla ditta aggiudicataria di cedere in subappalto l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il subappalto senza il consenso o qualsiasi atto diretto a nascondere fa sorgere all'Amministrazione il diritto di risolvere il contratto, senza il ricorso ad atti giudiziari, con incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

La ditta sub-appaltataria è tenuta, per quanto di competenza, a redigere e a trasmettere alla ditta affidataria la dichiarazione di cui all'Allegato "E" al presente Capitolato, attestante l'avvenuto pagamento degli oneri retributivi, contributivi e tributari per il mese di riferimento. La ditta affidataria provvederà tempestivamente ad inviare il suddetto allegato alla Civica Amministrazione, manlevandola da eventuali obbligazioni in solido.

La Ditta affidataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto della presente gara. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 116 del Codice Unico Appalti.

Al contratto di subappalto si applicano inoltre le disposizioni di cui agli artt. 4 e 5 del D.P.R. 207/2010

Art. 13 - Osservanza di leggi e decreti

La Ditta aggiudicataria sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma durante l'esecuzione del contratto, indipendentemente dalle disposizioni del capitolato.

In particolare, l'Amministrazione si riserva di procedere alla riduzione del contratto, in caso di diminuzione degli stanziamenti previsti, dovuta all'applicazione delle disposizioni previste dalle Leggi Finanziarie.

La Ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela antinfortunistica e sociale delle maestranze addette al servizio oggetto del presente capitolato.

E' fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale comunque da lei dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

La ditta aggiudicataria è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatesi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte dell'Amministrazione.

Art. 14 – Divieto di cessione del contratto e di credito

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità ai sensi dell'art. 83 del Regolamento dei Contratti della Città di Torino e del 1° comma dell'art. 118 del D.lgs. 163/2006 s.m.i..

Ai sensi dell'art. 84 del Regolamento dei contratti le cessioni di credito, nonché le procure e le deleghe all'incasso successive al perfezionamento contrattuale, non hanno alcun effetto ove non siano preventivamente autorizzate. La cessione deve essere notificata alla Stazione Appaltante. L'autorizzazione è rilasciata con determinazione del dirigente, previa acquisizione della certificazione prevista dalla Legge 19 marzo 1990 n. 55 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 15 - Controlli sull'esecuzione

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 272, comma 5, D.P.R. 207/2010, le funzioni di Direttore dell'esecuzione del contratto (di seguito DEC) sono attribuite al

Responsabile individuato in calce al presente capitolato; il medesimo svolge pertanto le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione del contratto coadiuvato dagli operatori sociali dei Servizi Territoriali competenti.

La regolare esecuzione è accertata previa verifica di conformità delle prestazioni contrattuali; le attività di verifica sono dirette a certificare che le prestazioni siano state eseguite a regola d'arte, in conformità e nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore.

Le attività di controllo sull'esecuzione potranno essere esercitate anche in ordine al possesso delle certificazioni di legge.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Le attività di controllo sull'esecuzione potranno essere esercitate anche in ordine al possesso delle certificazioni di legge.

In ogni caso è fatta salva la possibilità di effettuare controlli a campione.

Il DEC disporrà i controlli anche mediante sopralluoghi nel luogo di erogazione del servizio e negli stabilimenti dell'impresa aggiudicataria, avvalendosi in particolare:

- di organi tecnici esterni per l'effettuazione di audit di maggiore complessità;
- di analisi su campioni al fine di verificare il rispetto di quanto richiesto dalle tabelle merceologiche e la corretta applicazione delle norme a tutela dell'utenza.

In caso di inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il DEC ne darà comunicazione alla Direzione Economato, la medesima provvederà ad inoltrare formale diffida all'aggiudicatario.

In tal caso la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo, entro 10 giorni consecutivi dal ricevimento della diffida, di provvedere all'esecuzione della prestazione conformemente alle prescrizioni del capitolato.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non provvedesse ad adempiere, la Civica Amministrazione potrà fare eseguire il contratto da altri, a carico ed a maggiori spese dell'operatore inadempiente, fatta salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Il DEC, sulla base delle informazioni fornite dal Referente, emetterà idoneo certificato di conformità utilizzando il fac-simile allegato al presente Capitolato (allegato D – Conformità).

Successivamente all'emissione del certificato di conformità, si procederà alla liquidazione nei modi e termini di cui al successivo art. 19.

Art. 16 – Penalità

Ove si verificano inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il RUP, anche a seguito di segnalazioni da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, procede all'applicazione delle penali previste in relazione all'art. 145 comma 3 del D.P.R. 207/2010.

Le penali saranno applicate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente in misura non superiore al 10%, in relazione all'entità delle conseguenze.

In particolare le penali saranno applicate nei casi sotto indicati:

- mancato rispetto e inadeguatezza delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di derrate o parti di pasti;
- grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata o errata preparazione delle diete speciali;

- presenza di corpi estranei nei prodotti;
- gravi scostamenti dai limiti di contaminazione microbica o reiterate, anche non gravi inadempienze dello stesso tipo;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporti;
- accertate carenze qualitative della prestazione, fatta salva in ogni caso la corretta esecuzione della medesima
- ritardo nell'esecuzione del servizio

Le suddette ipotesi sono elencate **a titolo meramente indicativo** e non esaustivo.

Le penali sono applicate dal Responsabile del Procedimento e vengono prese in considerazione anche ai fini dell'emissione del **certificato di regolare esecuzione** (v. fac-simile allegato F) che verrà emesso alla **scadenza** del contratto e preliminarmente alla liquidazione finale.

L'avvio del procedimento di applicazione delle penali sarà comunicato per iscritto alla ditta aggiudicataria, nei modi e termini di cui alla Legge 241/90; l'aggiudicatario potrà fornire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 gg. consecutivi dalla notifica dell'avvio del procedimento.

Gli importi delle penali saranno addebitati per compensazione a valere sulle fatture ammesse al pagamento, fatta salva in ogni caso la facoltà per l'Amministrazione di rivalersi sulla cauzione definitiva.

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del Comune di Torino, nonché richieste di risarcimento per danni materiali e morali.

E' fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto nel caso di gravi violazioni o inadempienze nell'espletamento del servizio.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta, purché tempestivamente comunicate. In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'appaltatore, il Comune di Torino si riserva la facoltà di addebitare allo stesso i danni conseguenti.

Art. 17 - Risoluzione del contratto

Il DEC, accertato che l'appaltatore risulta inadempiente alle obbligazioni del contratto, invia al Responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dai documenti necessari, nonché dalla stima delle prestazioni eseguite regolarmente che dovranno comunque essere accreditate dall'appaltatore.

Il RUP provvede altresì a formulare all'appaltatore inadempiente la contestazione degli addebiti, assegnando un termine non superiore a 15 gg. per la presentazione delle controdeduzioni.

Il RUP acquisisce e valuta le controdeduzioni, ovvero scaduto il suddetto termine senza che l'appaltatore abbia risposto, propone alla stazione appaltante la risoluzione del contratto.

Il Responsabile del procedimento, fatte salve le modalità sopra indicate, può proporre la risoluzione del contratto nei casi seguenti:

- nel caso di inadempimenti che abbiano determinato l'applicazione di penali che superino cumulativamente il 10 % dell'importo contrattuale o nel caso di applicazione di più di tre penali, indipendentemente dalla natura e gravità delle inadempienze;
- nel caso di frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- nel caso di subappalto non autorizzato;

- nel caso in cui l'appaltatore abbia commesso gravi infrazioni alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- nel caso in cui, dopo che l'Amministrazione sia stata costretta a chiedere il ripristino della prestazione, il fornitore non vi abbia provveduto nel termine assegnatogli;
- **nel caso previsto dall'art. 6 comma 8 D.P.R. 207/2010 (ottenimento per due volte consecutive del Durc negativo).**

Fermo restando quanto previsto dall'art. 297 DPR 207/2010, le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c., costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa aggiudicataria;
- impiego di personale non dipendente dell'impresa aggiudicataria;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- preparazione di prodotti alimentari in tempi o con modalità in grave violazione di quanto stabilito dal capitolato e relativi allegati;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato;
- casi di grave intossicazione alimentare ove sussista la responsabilità dell'impresa aggiudicataria;
- somministrazione di diete speciali errate con gravi conseguenze sulla salute dei destinatari;
- interruzione non motivata del servizio;
- sopravvenuta mancanza dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione ed in particolare il venire meno delle condizioni igienico-sanitarie richieste per possedere l'autorizzazione sanitaria o equivalente nei centri di cottura e nei magazzini.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione del contratto, il Responsabile del Procedimento ha la facoltà di assicurare l'esecuzione del servizio con affidamento alla ditta che segue immediatamente nella graduatoria, o ad altra impresa, nei modi e termini di cui all'art.125, comma 6 lettera g) D.lgs 163/2006 s.m.i., fatte salve le modalità di cui agli art. 138 e 140 medesimo D.lgs, nonché l'incameramento della cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.lgs. 163/2006 s.m.i. a titolo di risarcimento danni.

Art. 18 – Recesso

La Civica Amministrazione, nel caso di variazioni degli attuali presupposti legislativi, normativi o regolamentari in base ai quali si è proceduto all'affidamento del servizio nonché al verificarsi di nuove condizioni gestionali e/o per sopravvenute necessità di modifiche organizzative del servizio oggetto del presente capitolato, si riserva la facoltà di recedere unilateralmente ed insindacabilmente dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 30, senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere risarcimento danni o

compensi di sorta, ai quali essa dichiara fin d'ora di rinunciare, ai sensi e per gli effetti dell'art. 134 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Art. 19 – Ordinazione, rendicontazione e modalita' di pagamento

L'ordinazione costituirà impegno formale per l'aggiudicatario a tutti gli effetti, dal momento in cui essa sarà comunicata.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà dietro presentazione da parte degli aggiudicatari delle fatture mensili.

I pagamenti saranno in ogni caso subordinati all'esito positivo:

a) dei controlli effettuati dal Direttore dell'esecuzione del contratto, come individuato nel presente Capitolato, relativamente alla corrispondenza con i dati rilevati attraverso il sistema informatico di supporto descritto all'allegato H;

b) delle verifiche di conformità della prestazione, accertata con le modalità di cui al precedente art. 15 coordinate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, e relativi al rispetto delle prescrizioni tecniche contenute nella sezione II del presente Capitolato;

c) alla verifica di correttezza contributiva tramite l'acquisizione del DURC;

d) alla presentazione della dichiarazione di cui all'Allegato "E" al presente Capitolato, attestante l'avvenuto pagamento degli oneri retributivi, contributivi e tributari per il mese di riferimento.

Le fatture relative ad ogni singolo ordine, in regola con le vigenti disposizioni di legge, devono contenere tutti gli elementi idonei ad individuare la provvista (n. ordine, codice fornitore, data di esecuzione, codice IBAN completo, data di esecuzione, **numero CIG attribuito**, etc.).

Il completo rispetto della suddetta modalità è condizione necessaria per la decorrenza del termine di pagamento.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà nei termini previsti dall'art. 1 del D.Lgs. 192 del 9/11/2012 di recepimento della direttiva 2011/7/UE.

Secondo quanto previsto dall'art. 4 c. 3 del DPR 207/2010, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

I termini di pagamento sono sospesi dal 10 al 31 dicembre di ogni anno, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento Comunale di Contabilità.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante emissione di apposita reversale d'incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Per le transazioni relative ai pagamenti dovranno essere rispettate le disposizioni previste dall'art. 3 Legge 136/2010 e s.m.i., in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

In particolare l'aggiudicatario è obbligato a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche non in via esclusiva, nonché le generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su detti conti correnti.

Art. 20 – Spese di appalto, contratto ed oneri diversi

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Aggiudicatario, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro eventuali, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che sarà rimborsata alla Ditta stessa da parte della Stazione Appaltante.

Art. 21 – Fallimento o morte del gestore

L'aggiudicatario si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento o amministrazione controllata dell'aggiudicatario, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale provvederà a termini di legge.

Per le altre modificazioni del contratto si applicano le disposizioni della Sezione II titolo V del Regolamento Disciplina dei Contratti della Città di Torino e dell'art. 116 del D.lgs. 163/2006 s.m.i.

Art. 22 – Domicilio e foro competente

A tutti gli effetti del presente appalto, il Foro competente per eventuali controversie sarà quello di Torino.

Art. 23 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. (Codice in materia di protezione dei dati personali) i dati personali, forniti e raccolti in occasione della presente gara, saranno trattati esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima e saranno conservati presso le sedi competenti dell'Amministrazione. Il conferimento dei dati previsti dal bando e dal presente capitolato, è obbligatorio ai fini della partecipazione, pena l'esclusione. Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata sia cartacea. In relazione ai suddetti dati, l'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.

Nell'espletamento del servizio, gli operatori addetti devono astenersi dal prendere conoscenza di pratiche, documenti e corrispondenza e di qualsivoglia dato personale soggetto a tutela, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.. L'impresa aggiudicataria si obbliga ad informare i propri dipendenti, circa i doveri di riservatezza nell'espletamento del servizio.

SEZIONE II
DESCRIZIONE DEL SERVIZIO
E PRESCRIZIONI TECNICHE

SEZIONE II - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E PRESCRIZIONI TECNICHE

Art. 1 – Oggetto del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti in legume refrigerato presso il domicilio degli utenti assistiti dai Servizi Sociali della Città di Torino e presso alcuni centri multifunzionali, nonché nella gestione attraverso supporto informatico del servizio medesimo e dei pagamenti, come meglio specificato al successivo art. 5. La produzione dei pasti dovrà avvenire con la tecnologia del legume refrigerato, basato sulle seguenti fasi produttive:

- 1) cottura dei componenti il pasto, seguita da immediato raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di +4°C al cuore del prodotto;
- 2) Stoccaggio tra -2° e +4°C;
- 3) Trasporto in legume refrigerato che dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura che a destino dell'utente non dovrà superare i 10°.

Al ricevimento da parte dell'utente dovrà seguire, a cura dell'utente stesso, la riattivazione del prodotto tramite forno a microonde, fornito dalla ditta affidataria.

La stessa dovrà inoltre garantire il convenzionamento con almeno 3 ristoranti e/o self-services in ogni circoscrizione, presso i quali gli utenti che lo desiderino, possano consumare il pasto in alternativa al servizio a domicilio, con controllo e aggiornamento degli elenchi di tali locali da far pervenire quadrimestralmente agli Uffici preposti della Direzione Centrale Politiche Sociali.

Inoltre, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla stampa ed alla consegna ai Servizi Sociali Circostrizionali di pieghevoli informativi contenenti la descrizione del servizio fornito con le fasce orarie di consegna suddivise per zona, il nome e l'indirizzo dei locali convenzionati

La fornitura complessiva ammonta ad **una media di circa 250** pasti giornalieri (circa 200 domiciliari e circa 50 presso i locali convenzionati), distribuiti nelle 10 Circostrizioni territoriali del Comune; la distribuzione territoriale della media degli utenti giornalieri è la seguente:

- Circ. 1 "Centro – Crocetta" (38 utenti)
- Circ. 2 "Santa Rita – Mirafiori Nord" (26 utenti)
- Circ. 3 "San Paolo – Cenisia – Cit Turin – Pozzo Strada" (30 utenti)
- Circ. 4 "San Donato – Parella" (26 utenti)
- Circ. 5 "Borgo Vittoria – Madonna di Campagna – Lanzo – Lucento – Vallette" (21 utenti)
- Circ. 6 "Regio Parco – Barriera di Milano – Falchera" (21 utenti)
- Circ. 7 "Aurora – Vanchiglia – Madonna del Pilone" (30 utenti)
- Circ. 8 "San Salvario – Cavoretto – Borgo Po" (25 utenti)
- Circ. 9 "Nizza – Lingotto" (26 utenti)
- Circ. 10 "Mirafiori Sud " (7 utenti)

Il suindicato numero dei pasti e la relativa distribuzione sul territorio cittadino, ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'intera durata dell'appalto, sia in relazione alla quantità sia in relazione alla dislocazione.

L'Amministrazione si riserva, ai sensi e nei modi di cui all'art.57, comma 5 lettera a) Dlgs 163/06 e s.m.i., di richiedere all'Aggiudicatario la disponibilità a fornire i pasti multipli presso gli "Spazi Anziani" di cui alla Deliberazione C.C. Mecc. n. 2009 05739/019 del 30.11.2009 (all.G) e altre sedi che verranno eventualmente indicate.

Art. 2 – Obblighi dell'aggiudicatario

Il servizio comprenderà la fornitura in linea refrigerata del pranzo e della cena, e dovranno essere consegnati tutti i giorni della settimana, dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali secondo le prenotazioni effettuate in accordo con i servizi e con l'utenza in carico.

Il responsabile della ditta aggiudicataria dovrà sempre essere reperibile, anche nei giorni festivi.

I menù saranno concordati trimestralmente, tra la ditta affidataria, che si impegna a tal fine a mettere a disposizione una dietista, e un gruppo di lavoro nominato dai Dirigenti dei Servizi Anziani e Disabili della Direzione Centrale politiche Sociali e comunicati alla Direzione Economato. A titolo puramente esemplificativo, si allegano al presente capitolato menù settimanali del pasto tipo da erogare a pranzo (allegato N). Relativamente al pasto da erogare per la cena, fermo restando la composizione prevista al successivo art. 10, il fornitore sarà tenuto a comunicarne il menù al citato gruppo di lavoro. Il suddetto gruppo potrà avvalersi del contributo, in termini di proposte, suggerimenti e gradimento espresso sul servizio, degli utenti fruitori dei pasti e dei loro familiari.

La prenotazione dei pasti è a totale carico dell'Aggiudicatario che potrà procedere sia per le nuove attivazioni che per i rinnovi e per le riattivazioni solo in presenza di una preventiva comunicazione scritta da parte dei servizi e di norma solo a seguito del pagamento anticipato di almeno 15 pasti con il relativo caricamento della smart card.

La ditta aggiudicataria dovrà assegnare ad ogni utente un fornetto a microonde in comodato d'uso gratuito, per riscaldare i pasti forniti.

L'Aggiudicatario dovrà garantire in unica consegna i pasti del pranzo e della cena, fra le ore 8,30 e le ore 13,00. Al fine di garantire il più possibile la presenza dell'utente per il ritiro del pasto, la Ditta aggiudicataria dovrà programmare la consegna suddividendo la Città in 4 zone con le relative fasce orarie che dovranno essere comunicate agli utenti.

I pasti saranno confezionati in monoporzione in piatti monouso per alimenti e dovranno essere etichettati con il nome e cognome dell'utente. Ogni singolo piatto, contenente una portata del menù prescelto, e il menù per la cena, secondo quanto proposto dalla ditta, sarà *confezionato* con idoneo materiale per garantire l'igienicità e la refrigerazione. Le singole portate che compongono il pasto saranno racchiuse in un apposito contenitore di polistirolo a perdere per alimenti, debitamente personalizzato, secondo i termini di legge. Pane, frutta e bevanda saranno confezionati separatamente.

I singoli pasti prenotati e confezionati come sopra descritto, saranno inseriti per il trasporto finale in un contenitore coibentato, atto a garantire il mantenimento della temperatura del pasto sino alla consegna.

Art. 3 – Locali convenzionati

Come specificato all'art. 1, la ditta affidataria dovrà mettere a disposizione almeno tre ristoranti e/o self-services convenzionati, presso i quali gli utenti potranno fruire di un pasto indicativamente equivalente alla composizione riportata al successivo art. 10.

Tale servizio non comporta prenotazioni. Gli utenti saranno muniti di apposita card-mensa, le cui modalità di utilizzo sono specificate nel successivo art. 5.

In ogni Circoscrizione dovrà essere convenzionato un numero di esercizi commerciali sufficienti a garantire in ogni periodo dell'anno ed in ogni giorno della

settimana, l'apertura contemporanea di almeno 2 locali, con controllo e aggiornamento degli elenchi di tali locali da far pervenire quadrimestralmente alla Città di Torino (Uffici della Direzione Economato e Uffici preposti della Direzione Centrale Politiche Sociali) .

L'Aggiudicatario potrà modificare l'elenco dei locali convenzionati, stipulando nuove convenzioni con esercizi aggiuntivi o sostitutivi, per ragioni inerenti alla qualità delle prestazioni, disservizi e/o cambi di gestione.

Di ogni variazione dovrà essere data preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, onde consentire una puntuale informazione agli utenti interessati.

L'aggiudicatario dovrà altresì impegnarsi a stipulare nuove convenzioni con altri esercizi, qualora la Città di Torino segnali eventuali disservizi dei locali convenzionati, oppure aumenti il numero degli utenti.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà nessun obbligo nei confronti dei titolari dei locali convenzionati; la Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi a tenere il Comune di Torino indenne da ogni eventuale pretesa degli stessi.

L'aggiudicatario sarà tenuto altresì a comunicare alla Città di Torino eventuali irregolarità ed abusi che dovessero verificarsi negli esercizi convenzionati, comprese illecite richieste di quote aggiuntive al costo del pasto previsto dal capitolato e/o rifiuti immotivati all'erogazione del pasto.

L'aggiudicatario dovrà garantire una forma di pubblicità (esempio locandine) sulle condizioni del servizio (es. composizione del pasto) presso gli stessi esercizi convenzionati.

L'aggiudicatario dovrà altresì garantire che gli esercizi convenzionati siano in possesso di licenze alla somministrazione di bevande ed alimenti, in conformità alle norme igienico-sanitarie e alle autorizzazioni di legge vigenti, di cui l'aggiudicatario stesso dovrà presentare copia.

In caso di inosservanza delle regole contrattuali da parte degli esercizi convenzionati verranno applicate le penalità come specificato all'art. 16 della Sez. I.

I locali convenzionati dovranno essere dotati, a carico dell'aggiudicatario, di apposito lettore card, in quanto all'utente verrà fornito il pasto subordinatamente alla transazione elettronica della card mensa in suo possesso.

Art. 4 – Tipologia e dimensione dell'utenza

I destinatari del servizio in oggetto sono gli anziani autosufficienti, non autosufficienti e i disabili seguiti dai servizi Sociali della Città, oltrechè i soggetti seguiti dalle AA.SS.LL. cittadine, secondo quanto previsto nell'Accordo di Programma siglato tra il Comune di Torino e le ASL torinesi in data 28 maggio 2010, art. 6.c, come specificato nella deliberazione C.C. citata all'art. 1.

Il numero presunto giornaliero dei pasti è di circa **250** (circa 200 domiciliari e circa 50 presso i locali convenzionati), e comprende circa 20 diete personalizzate per gli utenti con particolari patologie; il numero delle suddette diete è puramente indicativo e potrà subire variazioni nel corso della durata del contratto.

Il volume presunto dei pasti forniti annualmente è di circa 91.000 per una media di circa 700 utenti gestiti nell'anno.

Il suindicato numero dei pasti e il relativo volume di utenza, ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'intera durata dell'appalto, sia in relazione alla quantità sia in relazione all'utenza gestita.

Art. 5 – Servizio informatico di supporto e modulistica

L'aggiudicatario dovrà dotarsi di un sistema informatico di supporto per la

gestione del servizio finalizzato all' erogazione ed al pagamento di pasti fruiti sia a domicilio sia presso i ristoranti convenzionati, tramite l'utilizzo da parte del singolo utente di una card personalizzata.

Il supporto informatico dovrà possedere le caratteristiche e garantire le funzionalità descritte nell'allegato H al presente Capitolato; a tal fine l'aggiudicatario dovrà produrre una documentazione sufficientemente dettagliata del sistema informativo offerto, dell'infrastruttura di rete e delle caratteristiche tecniche in relazione alla card e ai pos (indicazione marca/modello, schede tecniche ecc) installati presso i ristoranti convenzionati.

Si richiede inoltre la predisposizione all'interno della documentazione fornita :

- di una tabella riassuntiva con l'indicazione della pagina nella quale si possano riscontrare i requisiti richiesti
- dell'indicazione dell'indirizzo web sul quale poter accedere per visionare il sistema informativo offerto per lo svolgimento del servizio, la predisposizione di dati prova e di almeno due utenze di accesso o in alternativa di una "demo" che illustri le funzionalità messe a disposizione.

L'aggiudicatario s'impegnerà inoltre a recepire la modulistica in uso presso la Direzione Centrale Politiche Sociali e i servizi decentrati per le comunicazioni inerenti i flussi di attivazione, sospensione, rinnovo e chiusura del servizio ristorazione, con la possibilità di presentare eventuali proposte per semplificare e velocizzare ulteriormente i flussi di lavorazione e informazione tra Ditta e Servizi, al fine di migliorare l'efficienza e il controllo del servizio erogato.

In relazione ai flussi della modulistica, l'aggiudicatario s'impegnerà a recepire le eventuali variazioni del servizio rispetto a sospensioni, riattivazioni o chiusure pervenute attraverso specifico modulo entro le ore 17 del giorno feriale antecedente al servizio stesso.

Per le nuove attivazioni, come già anticipato all'art. 2, l'aggiudicatario potrà procedere solo in presenza di una preventiva comunicazione scritta da parte della Direzione Centrale Politiche Sociali, contestuale alla richiesta del rilascio della smart card e di norma solo a seguito del pagamento anticipato di almeno 15 pasti con il relativo caricamento della Smart Card.

Art . 6 – Centro di cottura

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzato alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti (DIA) previste dalla legge in materia, nonché con le vigenti norme in materia di sicurezza.

Detti stabilimenti dovranno essere ubicati in un luogo tale da garantire il rispetto delle tempistiche indicate all'art. 2 Sezione II.

Art. 7 – Mezzi di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati ***fra le ore 8,30 e le ore 13,00***, come definito all'art. 2.

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti devono essere del tipo a basso impatto ambientale, idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e REG CE 852/2004 e s.m.i. nonché alla normativa vigente che regola il settore dei trasporti.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta, in modo tale

che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Come già indicato nell'art. 2, la ditta aggiudicataria dovrà assegnare ad ogni utente un fornello a microonde in comodato d'uso gratuito, per riscaldare i pasti forniti in legume refrigerato e l'incaricato alle consegne giornaliere dovrà essere a disposizione per illustrare le modalità di utilizzo del fornello, nonché per consigli e/o suggerimenti per riscaldare al meglio i pasti forniti.

Gli automezzi dovranno recare la scritta esterna " *Città di Torino – Trasporto pasti **Utenza Domiciliare***".

Art. 8 – Menù ed eventuali variazioni

L'Aggiudicatario dovrà articolare i menù in quattro settimane per ciascuna stagione dell'anno.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, con preavviso di 15 giorni, dal gruppo di lavoro nominato dai Dirigenti dei Servizi Anziani e Disabili della Direzione Centrale Politiche Sociali, tenendo conto della situazione climatica del momento e della stagionalità delle derrate.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche (allegato M) e qualità previste nelle Tabelle Merceologiche (allegato I) e dovranno rispettare i limiti di contaminazione microbica previsti nell'allegato L. I suddetti allegati formano parte integrante del presente capitolato e sono stati predisposti dalla Divisione Servizi Sociali e Rapporti con le ASL.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con la Direzione Centrale Politiche Sociali e comunicata per lettera anticipata a mezzo fax. Nessuna variazione potrà essere apportata senza detta autorizzazione.

E' facoltà della Direzione Centrale Politiche Sociali richiedere eventuali variazioni del menù.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, sulla base anche di specifica rilevazione del grado di soddisfazione.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'aggiudicatario deve essere preventivamente autorizzato dalla Direzione Centrale Politiche Sociali e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato M).

Art. 9 - Quantità in volumi e in pesi

L'Aggiudicatario, per la fornitura dei pasti in multiporzione, deve predisporre, entro 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque entro l'inizio del servizio, una tabella (copia della quale dovrà essere inviata alla Direzione Centrale Politiche Sociali) relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, dalla quale risulti la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, nel rispetto delle grammature indicate nell'allegato al presente capitolato.

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla Direzione Centrale

Politiche Sociali.

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 10 – Struttura del menù tipo

Pranzo

- un primo piatto a scelta fra due
- un secondo piatto a scelta fra due
- un contorno a scelta fra due
- pane o grissini
- frutta fresca o cotta o yogurt o budino o dolce o succo di frutta (cc.200)
- acqua minerale cl. 50 (confezione individuale) o cl. 100 (periodo estivo)
- latte cl. 50

Cena

- un primo piatto con contorno
oppure
- un secondo piatto con contorno
- frutta
- pane
- acqua minerale cl. 50 (confezione individuale) o cl. 100 (periodo estivo)

Art. 11 – Diete speciali e menù alternativi

Su segnalazione medica l'aggiudicatario dovrà predisporre per le persone portatrici di patologie che comportino una alimentazione particolare, diete speciali, previo accordo con il Responsabile dell'esecuzione.

Su richiesta, dovranno essere forniti pasti vegetariani o pasti alternativi per motivi di ordine etnico-religioso o di stile alimentare personale.

Art. 12 - Diete in bianco

L'aggiudicatario si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di dieta speciale, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso all'olio, verdura lessa (patata o carota), pollo lesso (coscia) o pesce lesso all'olio o omogeneizzato di carne, frutta fresca (mela o pera) o frutta cotta o mousse o omogeneizzato di frutta.

Art. 13 - Caratteristiche delle derrate alimentari

13.1 – Riferimenti normativi

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai Regolamenti CE 178/2002, 852, 853/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle Tabelle Merceologiche (allegato I) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato L).

Le derrate biologiche utilizzate, indicate nelle allegare Tabelle merceologiche (allegato I) devono essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle allegare Tabelle Merceologiche (allegato I)

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

13.2 - Etichettatura

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs 109/92 e s.m.i, Reg. CEE 178/2002, D.Lgs 114/06 e Reg CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dalla Impresa Aggudicataria devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

13.3 - Conservazione delle derrate

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'Impresa Aggudicataria, destinati al Comune di Torino, devono essere chiaramente identificabili come "prodotti destinati al Comune di Torino".

E' fatto obbligo all'Impresa Aggudicataria durante lo stoccaggio nei propri magazzini, di separare i prodotti ortofrutticoli da coltivazione biologica, da quelli convenzionali e a produzione integrata.

A garanzia della corretta gestione dello stoccaggio si richiede l'applicazione della rotazione delle merci secondo il sistema di stoccaggio "FIFO" (First in First out): i prodotti con la data di scadenza più prossima devono essere consumati per primi.

I prodotti alimentari scaduti, rilevati nei locali dell'Impresa Aggudicataria e nelle cucine e nei refettori delle scuole devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, segregati in area apposita, identificati e tempestivamente eliminati; mentre per i prodotti non conformi per shelf-life superata, l'Impresa Aggudicataria deve individuare e documentare la destinazione d'uso secondo procedura documentata.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi

la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

13.4 - Conservazione campioni

Al fine di garantire la rintracciabilità del pasto l'Impresa Aggiudicataria deve giornalmente prelevare 4 campioni da g. 100 di ogni portata del pasto comune, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e riporne rispettivamente 2 in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e 2 in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore; qualora la scadenza delle 48 o 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato il martedì successivo. I sacchetti o contenitori devono indicare l'alimento contenuto e la data del campione.

13.5 - Livello della qualità igienica. Riciclo.

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica (all. L).

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere l'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'aggiudicatario è tenuto a presentare diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un Manuale di Autocontrollo e firmati dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti-insetti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

13.6 - Approvvigionamento e trasporto generi alimentari

La ditta aggiudicataria è tenuta a rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) l'approvvigionamento dei generi alimentari da impiegare nella confezione dei pasti avverrà a cura e spese della Ditta; essi dovranno essere delle migliori qualità, prodotti dalle migliori marche e fare riferimento alle caratteristiche riportate nell'allegato I.
- b) la ditta dovrà comunicare al Comune di Torino le marche dei prodotti di cui si intende far uso con l'avvertenza che dovrà trattarsi di generi freschi approvvigionati e confezionati nelle condizioni dietetiche e sanitarie della massima garanzia;
- c) gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art. 31 e 51, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente, anche regionale, in materia. Il pane e la frutta devono essere trasportati secondo le norme di legge.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 14 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il flusso operativo deve essere svolto in modo tale da garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni tra i vari prodotti in lavorazione ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo e contaminazione.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali nocivi; occorre fornire, ove necessario, adeguate condizioni di temperatura per la lavorazione e l'immagazzinamento igienico dei prodotti.

Con riferimento ai centri di cottura e ai magazzini:

- i locali devono essere strutturati in modo da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione ed evitare la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- struttura degli stessi deve consentire una corretta prassi igienica impedendo la contaminazione crociata nel contatto fra prodotti alimentari, apparecchiatura, materiali, acqua, aria e interventi del personale;
- i servizi igienici non devono avere accesso diretto sui locali di preparazione degli alimenti. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, sapone liquido per il lavaggio delle mani e un sistema igienico di asciugatura;
- le finestre devono essere munite di protezione anti insetti, facilmente pulibili.

Art. 15 – Manipolazione, cottura e preparazione.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'aggiudicatario deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradimento e di soddisfazione dell'utenza.

L'aggiudicatario dovrà obbligatoriamente applicare proprie procedure operative elaborate espressamente per la produzione refrigerata nel rispetto dello specifico manuale di autocontrollo aziendale. Copia del manuale H.A.C.C.P. relativo a tutte le fasi del processo produttivo, dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro trenta giorni dall'avvio del servizio.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati e confezionati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra

0°C e +4°C, E' consentito lo scongelamento in acqua corrente fredda.

- La porzionatura e la macinatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui avviene la cottura.
- Per il formaggio grattugiato previa autorizzazione dell'Amministrazione, sarà consentito l'utilizzo di parmigiano grattugiato confezionato.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote (rapè) e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura, da effettuarsi il giorno precedente al consumo.

E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi (fatta eccezione del prosciutto crudo) e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- L'affettatura e porzionatura di salumi, prosciutti ed affini può essere effettuata il giorno precedente il consumo in presenza di un Flusso HACCP che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione. Solo quando i suddetti forni siano guasti possono essere momentaneamente utilizzate le friggitrici, previa comunicazione all'Amministrazione. E' eventualmente consentita la cottura in friggitrice per il filetto di platessa impanato, per la cotoletta di lonza e per la scaloppina di bovino alla pizzaiola. La degradazione chimica dell'olio utilizzato deve essere valutata mediante l'uso di test: Fritest, tale esame deve rientrare nelle procedure correnti dell'autocontrollo ed essere opportunamente documentato.

Per la cottura devono essere utilizzati esclusivamente pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art. 16- Igiene del personale

Il personale in servizio nel centro di cottura, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dall'Impresa Aggiudicataria, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro a manica lunga e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso, mascherina e apposite calzature.

Nelle aree di lavorazione e stoccaggio degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non devono essere presenti prodotti medicinali e altri prodotti diversi da quelli previsti per le preparazioni alimentari del giorno.

Il personale con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, diarrea e patologie analoghe non è autorizzato alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi.

Durante le operazioni di pulizia l'abbigliamento utilizzato per la preparazione e distribuzione dei pasti deve essere sostituito con un apposito camice scuro.

Devono essere fornite dall'Impresa Aggiudicataria indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e asciugatura delle divise di lavoro, che tutto il personale dovrà adottare.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 17 – Condimenti

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Esclusivamente a fini tecnologici atti ad evitare fenomeni di impiccamento della pasta, è ammesso l'utilizzo di olio monosemie di girasole in fase di confezionamento.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n°1 dell'11 gennaio 1991 .

Art. 18 - Linea refrigerata

Tutti gli alimenti devono essere preparati con modalità differita rispetto al momento del consumo. Ad ogni termine di ciascun ciclo di cotture si procede immediatamente all'abbattimento rapido della temperatura del cibo, sino a + 10°C al cuore del prodotto, raggiunta in 90 minuti circa. Alla fase di abbattimento rapido segue lo stoccaggio e conservazione in apposite celle frigorifere dedicate a -2°C / + 4°C e monitorate automaticamente 24 h giorno. Durante questa fase nessuna parte dell'alimento deve pervenire al congelamento.

Dalla produzione al consumo dei prodotti cotti ed abbattuti non deve intercorrere un periodo superiore da tre a cinque giorni, compresi i giorni di produzione e di consumo. La conservazione dei pasti refrigerati deve essere effettuata in celle di conservazione opportunamente dimensionate e provviste di monitoraggio in continuo e protette con sistemi di continuità per emergenza all'alimentazione principale.

I diversi componenti i pasti refrigerati stoccati in cella frigorifera, devono essere accompagnati da identificazione relativa alla giornata di produzione, nel rispetto della normativa vigente sulla rintracciabilità ed in linea con i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Art. 19 – Pulizia, sanificazione e rifiuti.

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso il centro di cottura sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere oggetto di specifica procedura. L'aggiudicatario è tenuto a trasmettere all'Amministrazione la procedura corredata di documentazione tecnica (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). L'aggiudicatario, inoltre è tenuto a trasmettere alla Direzione Economato la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione alla Direzione Economato prima della sua introduzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli

indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del D.L. 626 DEL 19.9.1994).

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e preparazione. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e/o nelle schede tecniche.

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi; nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali, è sufficiente una adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Ditta.

E' ammesso lo svolgimento di operazioni di sanificazione tra una lavorazione e l'altra in caso di utilizzo promiscuo della medesima attrezzatura (bollitori, cuocipasta, affettatrici).

Presso il centro di cottura e il magazzino, l'IA dovrà organizzare un adeguato sistema di raccolta differenziata di ogni imballaggio o scarto di lavorazione, provvedendo al conferimento delle varie tipologie di rifiuti presso i più vicini centri di raccolta (cd. "ecocentri") o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore della raccolta di rifiuti competente per zona; ogni onere in proposito è carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 20 – Imballaggi

Le forniture devono essere effettuate limitando il volume degli imballaggi e utilizzando ove possibile imballaggi a rendere riutilizzabili, privilegiando i prodotti confezionati in imballaggi che limitino il quantitativo di materiale utilizzato e che siano costituiti da un unico materiale in modo da poterli più facilmente avviare alla raccolta differenziata.

In particolare è fatto obbligo alle Impresa Aggiudicataria l'utilizzo:

- nel caso di imballaggi multipli, di confezioni in monomateriale anziché multimateriale;
- per il confezionamento di piccole quantità di derrate, anche per le diete, di sacchetti in bioplastica biodegradabili conformi alla norma UNI 13432:2005;
- di prodotti con etichettatura informativa ambientale che definisca chiaramente i materiali utilizzati per la realizzazione degli imballaggi, le indicazioni sulle modalità di raccolta e sulle modalità di recupero e/o di riutilizzo, e fornisca le relative indicazioni sul corretto conferimento dei medesimi al servizio di raccolta differenziata.

✓ **Responsabile del procedimento**

Direttore Econmato

Dott.ssa Monica SCIAJNO

✓ **Direttore dell'esecuzione del contratto**

Dirigente Servizio Anziani

Dott.ssa Marina MERANA

IL DIRETTORE
D.ssa Monica SCIAJNO