



# CITTA' DI TORINO

**VICE DIREZIONE GENERALE SERVIZI AMMINISTRATIVI  
DIREZIONE ECONOMATO  
Sezione Ristorazione**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
LOTTO 1: MENSE BENEFICHE  
LOTTO 2: RESIDENZA "DOMENICO CIMAROSA"**

**Periodo: 1 gennaio 2014 – 31 Dicembre 2016**

## INDICE

### SEZIONE 1 – MODALITA' DI GARA E PRESCRIZIONI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	PAG. 3
ART. 2 – DURATA E VALORE DEL CONTRATTO	PAG. 3
ART. 3 – SISTEMA DI GARA E REQUISITI GENERALI	PAG. 4
ART. 4 – CRITERIO PER L' AGGIUDICAZIONE	PAG. 8
ART. 5 – GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA	PAG. 9
ART. 6 – GARANZIA DI ESECUZIONE	PAG. 10
ART. 7 – ONERI PER LA SICUREZZA	PAG. 11
ART. 8 – SICUREZZA SUL LAVORO	PAG. 11
ART. 9 – RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE PER DANNI A TERZI	PAG. 11
ART. 10 – TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA	PAG. 12
ART. 11 – PERSONALE	PAG. 13
ART. 12 – SUBAPPALTO	PAG. 13
ART. 13 – OSSERVANZA LEGGI E DECRETI	PAG. 14
ART. 14 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO	PAG. 14
ART. 15 – CONTROLLI SULL' ESECUZIONE	PAG. 14
ART. 16 – METODOLOGIE DELLE VERIFICHE DI CONFORMITÀ	PAG. 15
ART. 17 – PENALITÀ	PAG. 16
ART. 18 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	PAG. 16
ART. 19 – RECESSO	PAG. 17
ART. 20 – ORDINAZIONE, RENDICONTAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO	PAG. 18
ART. 21 – SPESE DI APPALTO, CONTRATTO ED ONERI DIVERSI	PAG. 19
ART. 22 – FALLIMENTO O MORTE DEL GESTORE	PAG. 19
ART. 23 – DOMICILIO E FORO COMPETENTE	PAG. 19
ART. 24 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	PAG. 19

### SEZIONE 2 – LOTTO 1

ART. 1 – DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO	PAG. 21
ART. 2 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	PAG. 22
ART. 3 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	PAG. 24
ART. 4 – TABELLE DIETETICHE – MENU'	PAG. 25
ART. 5 – IGIENE DELLA PRODUZIONE	PAG. 26
ART. 6 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	PAG. 29
ART. 7 – PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI, IMBALLAGGI	PAG. 30

### SEZIONE 2 - LOTTO 2

ART. 1 – DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO	PAG. 33
ART. 2 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	PAG. 34
ART. 3 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	PAG. 36
ART. 4 – TABELLE DIETETICHE – MENU'	PAG. 37
ART. 5 – IGIENE DELLA PRODUZIONE	PAG. 41
ART. 6 – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA	PAG. 44
ART. 7 – PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI, IMBALLAGGI	PAG. 45
ART. 8 – IMPIANTI E STRUTTURE	PAG. 46

SEZIONE 1  
**MODALITA' DI GARA E PRESCRIZIONE GENERALI**

**Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

L'appalto, suddiviso in due lotti, ha per oggetto le seguenti tipologie di servizio:

- LOTTO 1: preparazione, confezionamento e veicolazione di pasti presso mense benefiche convenzionate con la Città di Torino, come da elenco (art.1.2 Sezione 2 lotto 1).
- LOTTO 2: preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti presso l'Istituto "Domenico Cimarosa" – Via Ghedini, 2.

La gara oggetto del presente capitolato è disciplinata dalle disposizioni del Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture (Codice Unico Appalti, nel seguito CUA) approvato con D.Lgs. n. 163 /2006 e s.m.i. e dal relativo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 207/2010.

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

**La Città di Torino potrà chiedere alla ditta appaltatrice varianti al contratto, secondo le norme di cui all'art. 311 del D.P.R. 207/2010.**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 comma 2 D.Lgs 163/2006 e s.m.i., la prestazione principale del servizio è costituita dalla preparazione e confezionamento dei pasti mentre la prestazione secondaria è costituita per il lotto 1 dalla veicolazione e per il lotto 2 dalla veicolazione oltre che dalla gestione pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature affidati all'impresa aggiudicataria.

**ART. 2 - DURATA E VALORE DEL CONTRATTO**

**2.1 Durata del contratto**

L'affidamento ha durata pluriennale, con decorrenza dal 1° gennaio 2014, 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. e scadenza 31 dicembre 2016, con possibilità di ripetizione del medesimo per il successivo biennio ai sensi e nei modi di cui all'art. 57, comma 5 lettera b) D.Lgs 163/06 s.m.i.

La Civica Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere ad ulteriori affidamenti, nei modi e termini di cui all'art. 57 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

**2.2 Valore stimato del contratto**

La spesa complessiva presunta per il periodo gennaio 2014 – dicembre 2016 ammonta ad Euro 2.250.186,00 (IVA esclusa), così suddivisa:

LOTTO 1 – Mense Benefiche Euro 1.161.756,00 IVA esclusa

LOTTO 2 – Istituto Domenico Cimarosa Euro 1.088.430,00 IVA esclusa

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 5, lettera b) del D.Lgs 163/2006, la spesa complessiva stimata dei servizi per il successivo biennio è pari ad Euro 1.500.124,00 (IVA esclusa) e quindi complessivi Euro 3.750.310,00 (IVA esclusa).

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.

Il numero e la tipologia dei pasti presunti giornalieri sono da intendersi indicativi; l'ammontare definitivo sarà determinato, in fase d'esecuzione del contratto, in virtù dei pasti effettivamente confermati come previsto all'art. 20 della presente Sezione.

Il corrispettivo dovuto al fornitore sarà determinato, esclusivamente dal numero di pasti, effettivamente confermati, come illustrato nell'articolo 20 moltiplicato per il prezzo unitario al netto del ribasso d'asta.

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

### **2.3 Prezzi a base d'asta**

I prezzi unitari a base d'asta corrispondono a:

#### **lotto 1**

pasto completo	Euro 3,45
pasto ridotto	Euro 3,00
pasto d'asporto	Euro 3,40

#### **lotto 2**

colazione	Euro 1,00
pranzo	Euro 6,50
merenda	Euro 0,60
cena	Euro 6,10

## **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.

Qualora l'impresa sia stata ammessa al concordato preventivo con continuità aziendale, ai sensi dell'art. 186-bis del R.D. 267/1942, introdotto dall'art. 33, comma 1, lettera h), del D.L. 83/2012, convertito nella L. 134/2012, dovrà allegare all'istanza, **a pena di esclusione**, i documenti previsti dal medesimo articolo.

Le imprese ammesse al concordato preventivo con continuità aziendale possono concorrere anche riunite in raggruppamento temporaneo d'impresе, purché non rivestano la qualità di mandatarie e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento non siano assoggettate ad una procedura concorsuale. In tal caso la dichiarazione di cui al quarto comma, lettera b) dell'art. 186-bis del R.D. 267/1942 e s.m.i., può provenire anche da un operatore facente parte del raggruppamento.

#### **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.

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**

È 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 (possesso dei requisiti di ordine generale);
3. di non avere, successivamente al 28 novembre 2012, conferito incarichi professionali né concluso contratti di lavoro con ex dipendenti dell'Amministrazione appaltante che negli ultimi 3 anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa (art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001, introdotto dall'art. 1, comma 42, lettera l), della L. 190/2012);
4. 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;
5. di garantire, in caso di aggiudicazione, la disponibilità di una sede operativa e di un referente dell'Azienda nel territorio del Comune di Torino o Comuni limitrofi;
6. di essere in possesso di polizze di assicurazione RCT per danni a persone o cose con i requisiti indicati al successivo art. 9, ovvero di impegnarsi a stipulare dette polizze entro 10 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione;
7. di conoscere e accettare senza riserve tutte le clausole contenute nel presente Capitolato d'Appalto e nei relativi allegati;
8. 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;
9. 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;
10. indicazione delle prestazioni che il concorrente intende eventualmente subappaltare a terzi ai sensi del successivo art. 12.
11. 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;
12. 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
13. di aver preso visione dei rischi specifici e di interferenza presenti nel luogo di lavoro oggetto dell'appalto (DUVRI) – Allegati B1 (lotto 1) e B2 (lotto 2).
14. 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);

15. 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](http://www.provincia.torino.it/ambiente/agenda21/acquisti_ecologici));
16. di possedere, ai sensi dell'art. 43 D. lgs. 163/06 s.m.i., di 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, 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.
17. **di impegnarsi** al rispetto del codice etico della Città (allegato n. 2 al Regolamento per la Disciplina dei contratti approvato con deliberazione del Consiglio Comunale in data 10 settembre 2012 n. mecc. 2011.08018/003).

**b) Elenco a dimostrazione della capacità tecnica e professionale**, 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 n. 100.000 pasti (pranzi e/o cene) per il lotto 1 - e almeno n. 50.000 pasti (pranzi e/o cene) per il lotto 2.

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.

Ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i. verrà richiesto alle ditte di comprovare, entro 10 giorni dalla richiesta dell'Amministrazione, i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa; tale verifica sarà in ogni caso effettuata con le modalità indicate dall' AVCP con determinazione n. 4 del 10/10/2012.

**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](http://www.avcp.it)) secondo le specifiche indicazioni del bando di gara.

**f) I concorrenti ammessi al concordato preventivo** con continuità aziendale, di cui al precedente art. 3.1 del presente Capitolato, dovranno allegare all'istanza, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

1) una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d) del R.D. 267/1942 e s.m.i., che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;

2) la dichiarazione di altro operatore in possesso dei requisiti di carattere generale, di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione, richiesti per l'affidamento dell'appalto, il quale si è impegnato nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione, per la durata del contratto, le risorse necessarie all'esecuzione dell'appalto e a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara ovvero dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia per qualsiasi ragione più in grado di dare regolare esecuzione all'appalto. Si applica l'articolo 49 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163.

**BUSTA n. 2 –“OFFERTA ECONOMICA”** contenente:

l'offerta economica in busta sigillata senza altri documenti, a firma del legale rappresentante, redatta in conformità ai fac-simili allegati al presente capitolato (**allegati A1 e A1bis per il lotto 1 e allegati A2 e A2bis per il lotto 2)**); **la medesima dovrà essere formulata esprimendo i prezzi unitari in euro in ribasso sui prezzi a base di gara indicati all'art. 2.3, al netto dell'IVA, con arrotondamento alla seconda cifra decimale. Non saranno ammesse offerte al rialzo.**

Per il lotto 2 i concorrenti dovranno altresì presentare il listino prezzi dei prodotti previsti nell'allegato N "alimenti extra"; detto listino non verrà preso in considerazione ai fini dell'aggiudicazione.

L'offerta economica dovrà contenere, **a pena di esclusione** ai sensi dell'art. 86, comma 3 bis, anche l'indicazione dell'importo degli oneri della sicurezza aziendale che saranno affrontati dall'Impresa nel corso dell'esecuzione della fornitura.

Il prezzo unitario offerto, al netto di IVA, compensa interamente tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, 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, 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 PER L'AGGIUDICAZIONE**

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

Il prezzo più basso sarà stabilito calcolando, le medie ponderate dei ribassi percentuali corrispondenti ai prezzi offerti, secondo le formule sotto indicate.

**Lotto 1:**

$$\frac{(Rc \times 43) + (Rr \times 54) + (Ras \times 3)}{100}$$

dove :

Rc = ribasso percentuale corrispondente al prezzo offerto per il pasto completo (peso calcolato = 43)

Rr = ribasso percentuale corrispondente al prezzo offerto per il pasto ridotto ( peso calcolato = 54)

Ras = ribasso percentuale corrispondente al prezzo offerto per il pasto da asporto (peso calcolato = 3)

I pesi sono calcolati tenendo conto della tipologia dei pasti in rapporto alla quantità di pasti da erogare (v. art. 1.2 Sez. 2 lotto 1)



## **Lotto 2:**

$$\frac{(Rco \times 7) + (Rp \times 46) + (Rm \times 4) + (Rce \times 43)}{100}$$

dove:

Rco = ribasso percentuale corrispondente al prezzo offerto per la colazione (peso = 7)

Rp = ribasso percentuale corrispondente al prezzo offerto per il pranzo (peso = 46)

Rm = ribasso percentuale corrispondente al prezzo offerto per la merenda (peso = 4)

Rce = ribasso percentuale corrispondente al prezzo offerto per la cena (peso = 43)

I pesi sono calcolati tenendo conto della tipologia dei pasti in rapporto ai prezzi a base di gara (v. art. 2.3 Sez. 1).

### **I concorrenti potranno concorrere ed aggiudicarsi entrambi i lotti.**

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.

A tal fine il calcolo della soglia di anomalia di cui all'art. 86, comma 1, sarà effettuato utilizzando, per ciascun concorrente, la media ponderata dei ribassi (corrispondenti ai prezzi offerti) calcolata con i pesi ponderali sopra citati.

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, 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 e 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 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 stabilite dall'art. 2.2 Sez. 2 (lotto 1) e art. 2.3 Sez. 2 (lotto 2).

**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, 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:

- a. 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;
- b. 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.;
- c. espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale
- d. 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 che consente all'offerente di fruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione.
- e. La rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Lo svincolo della garanzia nei confronti delle ditte non aggiudicatarie 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 negli allegati B1 e B2 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 degli allegati B1 e B2 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 nei citati allegati B1 e B2, 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 e da 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. 20 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'Impresa Aggiudicataria disponga di polizze stipulate in precedenza, conformi a quanto indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al comma 4 corredando le medesime 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'Impresa Aggiudicataria.

## **ART. 10 – TUTELA DEI LAVORATORI E REGOLARITA' 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) tratterrà 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.

La ditta aggiudicataria 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.

## **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 lo 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 F 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 ai Responsabili individuati in calce al presente capitolato; i medesimi svolgono pertanto le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione del contratto, con il supporto di altri dipendenti dell'Amministrazione individuati formalmente come stabilito nel successivo art. 16.

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.

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 dagli incaricati indicati al successivo art. 16, emetterà idoneo certificato di conformità utilizzando il fac-simile allegato al presente Capitolato (allegato D).

Successivamente all'emissione del certificato di conformità, si procederà alla liquidazione nei modi e termini di cui al successivo art. 20.

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

## **ART. 16 - METODOLOGIE DELLE VERIFICHE DI CONFORMITA'**

Gli incaricati delle verifiche di conformità effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee.

### Lotto 1

I responsabili delle procedure di controllo, individuati dal Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, sono i referenti presenti nelle singole strutture e precisamente:

1. Parrocchia Sacro Cuore, Via Brugnone 3
2. Parrocchia Sant'Alfonso, Via Netro 5
3. Gruppo Vincenziano, Via Saccarelli 2
4. Mensa Sant'Antonio, Via Sant'Antonio da Padova 7
5. Associazione Opera Messa del Povero "Centro Andrea", Via Guinicelli 4

Per la mensa estiva sita in via Ghedini il responsabile è individuato tra i responsabili del Servizio Adulti in Difficoltà.

### Lotto 2

Il Responsabile delle procedure di controllo è il Responsabile P.O. della Residenza Cimarosa che avvalendosi della collaborazione del responsabile assistenziale della residenza e degli organi incaricati di cui all'art. 15 effettuerà i seguenti controlli (a titolo esemplificativo):

- Modalità di distribuzione
- Stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- Stato igienico dei servizi
- Organizzazione del personale
- Professionalità degli addetti (es controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti)
- Controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti
- Controllo dell'organico
- Verifica del corretto uso degli impianti
- Congruità dei sanificanti utilizzati con l'elenco dei prodotti detergenti forniti dalla ditta aggiudicataria.

- Controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti)
- Controllo degli interventi di manutenzione
- Controllo delle attrezzature
- Controlli sui campioni (prelievi di campioni alimentari e non alimentari, da sottoporre ad analisi di laboratorio, affidati agli organi incaricati di cui al precedente articolo 15).

## ART. 17 - PENALITA'

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 dei termini e modalità di consegna dei pasti previste alla Sez. II del presente capitolato (lotto 1: art. 2.2; lotto 2 : art. 2.3);
- 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 (per il lotto 2);
- 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 trasporto;

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 dell'**attestazione di regolare esecuzione** (v. fac-simile allegato E ) 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, purchè 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. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il DEC, accertato che l'appaltatore risulta inadempiente alle obbligazioni del contratto, invia al RUP 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 della 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. 19 – 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. 20 – 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 dell'aggiudicatario delle fatture mensili.

Le fatture dovranno essere corredate dal certificato di verifica di conformità (allegato D).

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 tra i pasti prenotati e i pasti effettivamente fruiti;
- 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 relative al rispetto delle prescrizioni tecniche contenute nella sezione 2 del presente Capitolato.
- c) alla verifica di correttezza contributiva tramite l'acquisizione del DURC.
- d) alla presentazione della dichiarazione di cui all'Allegato F 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 09/11/2012 di recepimento della direttiva 2011/7/UE, con decorrenza dalla data dell'esito positivo del controllo di conformità dei servizi, attestato con le modalità sopra specificate.

L'aggiudicatario è tenuto a rendicontare ed a fatturare esclusivamente i pasti effettivamente erogati.

**Per il lotto 1** i pasti fatturati dovranno essere suddivisi in pasto intero, pasto ridotto e sacchetto d'asporto.

I referenti di cui all'art. 16, all'atto della consegna giornaliera dei pasti, saranno tenuti a compilare le informazioni contenute nell'apposito report (v. fac-simile allegato G) che dovrà essere trasmesso mensilmente al Responsabile dell'esecuzione del contratto, il quale provvederà al controllo mensile, preliminare alla liquidazione dei corrispettivi. Saranno ammesse al pagamento le sole fatture contenenti il numero di pasti corrispondenti a quelli **richiesti** (v. colonna nel report – allegato G )

**Per il lotto 2** i pasti fatturati dovranno essere suddivisi in colazione, pranzo, merenda e cena, nonché per portata (primo, secondo, contorno, frutta/dolce, pane/grissini, acqua, bibita, dieta speciale) nella tipologia e quantità risultante dal sistema di prenotazione.

L'aggiudicatario dovrà altresì indicare in fattura il n. ro dei pasti distinti per fruitori (ospiti in regime residenziale e semiresidenziale della struttura, persone esterne autorizzate e dipendenti comunali). 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. 21 – 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.

In particolare ai sensi dell'articolo 34 comma 35 del D.L. 179/2012 convertito in Legge 221/2012 le spese per la pubblicazione del bando e degli avvisi sui quotidiani dovranno essere rimborsate alla stazione appaltate dall'aggiudicatario entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione.

## **Art. 22 – 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. 23 – DOMICILIO E FORO COMPETENTE**

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

## **Art. 24 - 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 2 PRESCRIZIONI TECNICHE Lotto 1 - Mense Benefiche

### ART. 1 - DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

#### 1.1 – Oggetto del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento e trasporto, presso le mense benefiche convenzionate con la Città di Torino, del pasto di mezzogiorno.

Durante il periodo estivo (da lunedì a venerdì) l'Aggiudicatario dovrà occuparsi anche della distribuzione presso un'unica sede, messa a disposizione dall'Amministrazione.

Il servizio prevede 3 tipologie di pasto (completo, ridotto, da asporto) aventi le caratteristiche specificate all'art. 4.3.

Il numero dei pasti indicati all'articolo 1.2 ha valore puramente indicativo 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, sia nel caso di trasferimenti, chiusure (permanenti o temporanee) o aperture di Mense Benefiche, sia durante periodi di minor affluenza degli utenti (estate).

#### 1.2 – Elenco dei centri mensa e dimensione dell'utenza

La consegna dei pasti dovrà avvenire presso le sottoelencate strutture (o presso le nuove sedi in caso di trasferimento) e per i quantitativi presunti indicati:

Istituzioni benefiche	N° Pasti giorno	Giorni fornitura	Pasti anno
Mensa Parrocchia "Sacro Cuore" Via Brugnone 3 (FERIALE da lunedì al sabato esclusi festivi infrasettimanali)	170 (completi)	304	51.680
Mensa "Sant'Alfonso" Via Netro 5 (FERIALE da lunedì al venerdì esclusi festivi infrasettimanali)	80 (ridotti)	230	18.400
Mensa "Sant'Alfonso" Via Netro 5 (sabato FERIALE consegna al venerdì)	80 <sup>1</sup> (pasti d'asporto)	48	3.840
Mensa "Sant'Antonio" Via Sant'Antonio da Padova 7 (FERIALE da lunedì a venerdì esclusi festivi infrasettimanali)	80 (ridotti)	230	18400
Mensa "Gruppo Vincenziano" Via Saccarelli 2 (DOMENICHE e festivi infrasettimanali)	250 (ridotti)	61	15.250
Ass.ne Opera Messa del Povero "Centro Andrea" Via Guinicelli 4 (DOMENICHE e NATALE)	250 (ridotti)	53	13.250
<b>TOTALE</b>			<b>120.820</b>

Ogni variazione numerica dei pasti dovrà essere comunicata dai referenti delle istituzioni benefiche alla Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e concordata con la Direzione Economato.

#### 1.3 – Tipologia del servizio

I pasti, in monorazione, dovranno essere preparati presso il centro cottura della ditta e trasportati, utilizzando contenitori termici e mezzi di trasporto adeguati, come meglio specificato ai successivi artt. 2 e 5.

<sup>1</sup> al venerdì si chiedono sotto forma di pasti d'asporto 80 pasti per il sabato

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la conversione da monorazione a multirazione nel caso dovessero manifestarsi esigenze diverse presso le mense benefiche, in tal caso per le modalità di confezionamento e trasporto l'aggiudicatario dovrà fare riferimento alle norme vigenti di legge. I pasti variano con il variare delle stagioni e secondo la tabella allegata (allegato L1).

In sostituzione della fornitura di pasti caldi, potrà essere richiesta la fornitura di pasti da asporto aventi le caratteristiche indicate al successivo art. 4.3.

Durante il periodo estivo (presumibilmente per un massimo di due mesi e mezzo) è prevista l'apertura di una mensa sostitutiva nei giorni feriali (da lunedì a venerdì, il venerdì vengono distribuiti i pasti d'asporto per il sabato), tale mensa è collocata in Via Ghedini 6, ovvero in altra sede individuata dalla Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà. L'Aggiudicatario dovrà provvedere, con proprio personale, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione, anche alla distribuzione dei pasti e alla cura degli spazi dedicati a tale servizio al termine della distribuzione, secondo le norme vigenti.

I pasti per la Mensa Parrocchia "Sacro Cuore" saranno completi; per le altre mense ridotti, durante il periodo estivo i pasti richiesti per la mensa estiva di Via Ghedini 6 o altri locali individuati dall'Amministrazione saranno completi. La Mensa Parrocchia "Sant'Alfonso" dovrà ricevere al venerdì oltre ai pasti monorazione per la giornata anche i pasti da asporto per il sabato.

#### **1. 4 – Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita da adulti in difficoltà senza dimora, seguiti dalle Associazioni di Volontariato convenzionate e/o segnalati dai Servizi Sociali della Città di Torino.

#### **1.5 - Utilizzo centro di cottura e magazzino**

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzati alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti 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 al successivo art. 2.2.

E' fatto assoluto divieto alla Impresa Aggiudicataria di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

### **ART. 2 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

#### **2. 1 – Oneri inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto dei pasti e al lavaggio dei contenitori termici, ove previsti, sono a totale carico dell'Aggiudicatario. Sono a totale carico dell'Aggiudicatario anche i piatti, le posate e i bicchieri a perdere.

Resta altresì a carico dell'Aggiudicatario la fornitura di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso, utilizzati per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

#### **2. 2 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti**

I pasti dovranno essere consegnati dalla ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri indicati all'art. 1.2.

La consegna dovrà essere effettuata fra le ore 9,30 e le ore 10,30 di ogni giorno, al fine di mantenere la corretta temperatura delle portate. Gli orari della mensa sostitutiva estiva verranno concordati con il Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, l'orario di consumo dei pasti potrà essere anticipato alle 11,00 in relazione al numero dei fruitori del pasto, al fine di poter garantire la turnazione nel locale mensa.

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, pena l'applicazione delle penali nei modi indicati nella Sezione 1 all'art. 17.

Per ogni punto, l'Aggiudicatario emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti, della descrizione delle derrate, dell'ora di consegna.

Il referente di ogni struttura è addetto al controllo di conformità quantitativo e qualitativo dei pasti consegnati, con le modalità illustrate nella Sezione 1 art.16.

### **2.3 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

L'Aggiudicatario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù (allegato L1) e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche (allegato M1) e nella qualità prevista dalle tabelle merceologiche (allegato H).

Il contenuto dei suddetti allegati è stato predisposto dalla Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, che ne controlla il servizio.

Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte della suddetta Direzione, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. I menù non potranno essere modificati da parte dell'Aggiudicatario, se non previa intesa e autorizzazione della medesima Direzione.

I responsabili delle mense benefiche non potranno richiedere variazioni direttamente all'Aggiudicatario; eventuali variazioni dovranno essere concordate con il Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e la Direzione Economato (titolata a dare l'eventuale autorizzazione alle modifiche). Qualsiasi comunicazione tra la Ditta e le Mense Convenzionate dovrà essere mandata in copia al Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e alla Direzione Economato – Ufficio Ristorazione.

### **2.4 - Sistema di qualità**

La documentazione del Sistema di qualità (derivante dalla certificazione richiesta nella sez. 1 art. 3, di cui l'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso, deve essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio in edizione controllata.

L'Impresa Aggiudicataria deve inviare annualmente copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure e fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

### **2.5 - Norme in materia di personale e organizzazione**

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti indicati all'art 16 Sezione 1.

L'Impresa Aggiudicataria deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, che manterrà i rapporti con l'Amministrazione Comunale, che deve essere in possesso di diploma attinente le materie della ristorazione collettiva e un'esperienza documentata almeno triennale di direzione di servizi di ristorazione rivolti a s presidi socio sanitari o assistenziali.

In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente

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

Inoltre l'Impresa Aggiudicataria dovrà designare un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio, per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

### **2.6 – Vestiario e igiene del personale**

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

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.

## **2.7 - Divieto di fumo**

In ottemperanza alla vigente normativa, è vietato fumare in tutti i locali.

## **2.8 - Recupero degli avanzi non distribuiti**

Nel rispetto della Legge 25 giugno 2003 nr. 155 (Buon Samaritano), su richiesta dell'Amministrazione comunale e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le razioni non distribuite di alimenti, che dovranno essere conservate dall'Impresa aggiudicataria in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati.

L'Amministrazione si riserva altresì, ai sensi della vigente normativa, di destinare le eccedenze summenzionate alle strutture di ricovero di animali da affezione, ovvero di attivare una sperimentazione per intercettare i pasti non consumati nella ristorazione collettiva - attualmente destinati allo smaltimento - al fine di permetterne l'utilizzo a fini solidaristici e ridurre la produzione dei rifiuti.

## **ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **3.1 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari**

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 H) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato I).

In particolare le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione dei 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 altresì richiamate integralmente.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati; in merito, si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Si intendono altresì richiamate integralmente tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande.

### **3.2 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti**

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 Aggiudicataria 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.

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnati presso i Centri, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

## **ART. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENU'**

### **4.1 – Menù ed eventuali variazioni**

I menù stagionali sono articolati su due o quattro settimane; la data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dalla Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegato L1).

È 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 di sciopero, incidenti, interruzioni 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 effettuata e concordata con la Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà, con comunicazione scritta via fax o mail all'indirizzo: adulti@comune.torino.it.

E' facoltà del Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà 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 dal Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e deve presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche (allegato M1).

I piatti e le bevande, a tutela della salute e dell'incolumità degli ospiti, **non devono** mai contenere sostanze alcoliche.

### **4.2 - Quantità in volumi e in pesi**

L'Aggiudicatario deve predisporre entro 30 giorni dall'aggiudicazione e comunque entro l'inizio del servizio, una tabella (copia della quale dovrà essere inviata alla Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà), relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, nel rispetto delle grammature indicate nell'allegato M1.

Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla citata Direzione.

### **4.3 – Struttura del menù tipo**

*Pranzo completo*

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane o grissini

Frutta fresca o dolce o dolce al cucchiaio o succo di frutta

Acqua minerale o latte o succo di frutta

### *Pranzo ridotto*

Un secondo piatto

Un contorno

Pane o grissini

Frutta fresca o dolce o dolce al cucchiaio o succo di frutta

Acqua minerale o latte o succo di frutta

### *Sacchetto d'asporto*

Insalata di riso in scatola o trancio di pizza rossa o rossa con formaggio gr.150 minimo

Uova sode o tonno o formaggio o carne in scatola

Verdure o legumi in scatola conditi

Pane

Succo di frutta o yogurt da bere

Frutta fresca o dolce in trancio o dolce al cucchiaio

Acqua minerale o latte

## **ART. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **5.1 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria**

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004.

La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia presso il centro.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare all'Amministrazione Comunale, annualmente in copia controllata, i manuali di autocontrollo del Centro di cottura. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali.

Nel Centro deve essere presente un documento nel quale registrare tempestivamente le non conformità aziendali.

### **5.2 - Prove di cessione a caldo**

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a +80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde ed, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (piatti in plastica biodegradabili destinati al servizio o destinati ai pasti dietetici, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, cucchiaio in plastica).

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati all'Amministrazione all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

### **5.3 - 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;

- la 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.

L'Impresa Aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.00.

#### **5.4 - 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.

#### **5.5 – Rilevazione corpi estranei**

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei, il personale della mensa benefica presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica al Servizio Prevenzione alle fragilità sociali e sostegno agli adulti in difficoltà e all'Impresa Aggiudicataria.

Sulla base delle informazioni ricevute, si valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ad un incaricato dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà al ritiro di quanto ritrovato. A tal fine dovrà esser riposto il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Contestualmente il responsabile del centro provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta al Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

#### **5.6 - Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato I).

#### **5.7 - Conservazione delle derrate**

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

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria 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 Aggiudicataria 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 Aggiudicataria 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.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra -2°C e +4°C.

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.

### **5.8 – Confezionamento e trasporto pasti**

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.

I pasti dovranno essere confezionati in vaschette monorazione termosaldate di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti per garantirne l'igienicità e il mantenimento del calore, da trasportare in legame caldo in contenitori isotermitici in grado di garantire il mantenimento della temperatura tra i 60° e i 65°. Il secondo e il contorno devono essere collocati in vaschette provviste di separatore. I contenitori devono essere opportunamente identificati e deve essere riportato il nome della Mensa Benefica, il tipo di alimento, la quantità in peso ed il numero delle porzioni. Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta per alimenti adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica. La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole (i sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla tracciabilità del prodotto).

### **5.9 – Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto, per la consegna dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 e D.Lgs. 155/97 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 secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Su ogni automezzo utilizzato per l'espletamento del servizio, deve essere presente documentazione comprovante l'esecuzione delle operazioni di pulizia e disinfezione; inoltre è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'Aggiudicatario dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli Centri in modo da ridurre i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche e di palatabilità dei pasti: tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato alla Direzione Servizi Sociali – Servizio Prevenzione Fragilità Sociali e Sostegno agli Adulti in Difficoltà e per conoscenza alla Direzione Economato – Ufficio Ristorazione. Gli automezzi dovranno recare la scritta esterna "Città di Torino – Trasporto pasti".

### **5.10 - Rilevazione temperature**

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,50°.

Nei centri il personale addetto al ricevimento dei pasti veicolati deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante tutta la fase di distribuzione, l' Impresa Aggiudicataria deve essere in grado di dimostrare che il limite critico stabilito nel manuale di autocontrollo per quanto riguarda l'accettabilità di temperatura sia degli alimenti caldi che di quelli freddi, sia rispettato per tutta la durata della fase distributiva.

## **ART. 6 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **6.1 - Norme generali**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere effettuate nei locali adibiti a cucina o nei centri di cottura, mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente in materia. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati lo stesso giorno del consumo.

### **6.2 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologie di cottura**

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

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nella stessa giornata del consumo.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.
- E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- Per gli ortaggi in IV gamma da consumarsi crudi, le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, cioè poco prima del consumo.
- Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato, da somministrarsi freddi ecc.), è consentito l'approvvigionamento sul mercato di prodotti già affettati e confezionati sottovuoto. L'Impresa Aggiudicataria può provvedere all'affettatura e porzionatura di tali prodotti il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso HACCP, che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera di tale alimento la notte precedente come un CCP. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.
- I prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. Inoltre la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali, secondo la normativa vigente.

### **6.3 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione dei pasti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra -2°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

Il Servizio Adulti in difficoltà, in seguito a esauriente giustificazione da parte dell'Aggiudicatario, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra.

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

Non è ammesso l'utilizzo di piatti preparati e sottoposti a trattamenti di surgelazione o congelamento, da riattivare nel punto di distribuzione.

#### **6.4 – Scongelamento**

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, per gli alimenti che lo necessitano, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo o direttamente in cottura. In assenza di altre alternative è ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

#### **6.5 - Condimenti**

Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

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. In ogni centro dovranno essere consegnate 1 bottiglia di olio extra vergine d'oliva, ed una bottiglia di aceto, una confezione di sale fino, periodicamente reintegrate.

Nei centri di cottura è ammesso l'uso di olio monoseme di girasole o mais solo come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

#### **6.6 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

### **ART. 7 - PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI, IMBALLAGGI**

#### **7.1 – Pulizia, sanificazione e rifiuti**

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura devono essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Impresa Aggiudicataria.

Presso il centro di cottura e il magazzino, l'Impresa Aggiudicataria 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.

#### **7.2 – 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 Economato

D.ssa Monica SCIAJNO

✓ **Direttore dell'esecuzione del contratto**

Dirigente Servizio Prevenzione alle fragilità sociali e sostegno agli adulti in difficoltà

Dott. Uberto MOREGGIA





## **SEZIONE 2**

### **PRESCRIZIONI TECNICHE**

#### **Lotto 2 – Residenza “Domenico Cimarosa”**

#### **ART. 1 - DESCRIZIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO**

##### **1.1 – Oggetto del servizio**

Il servizio consiste nella:

- preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti in legume fresco-caldo e refrigerato, personalizzati ed adeguati alle esigenze particolari, anche temporanee, degli ospiti in regime residenziale e semiresidenziale della struttura comunale Domenico Cimarosa sita in Via Ghedini n. 2;

- gestione, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature affidati all'Impresa Aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre, provvedere, su richiesta dell'Amministrazione comunale e previo accordo con il competente Servizio della Direzione Centrale Politiche Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie, a individuare ristoranti e/o pizzerie cittadine e della cintura per il consumo del pranzo da parte di gruppi di utenti in occasione di uscite esterne almeno due volte l'anno. Inoltre la ditta, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà fornire pasti freddi o cestini da viaggio.

##### **1.2 – Tipologia del servizio e dimensione dell'utenza**

Il servizio consiste nella preparazione, consegna e distribuzione giornaliera presso la Residenza D. Cimarosa di circa:

- 65 colazioni,
- 75 pranzi,
- 75 merende
- 65 cene

Il numero dei pasti indicati, calcolato sulla base della capienza della struttura, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, che si riserva la facoltà, nel corso dell'appalto, di apportarvi variazioni in aumento o in diminuzione, anche nel caso di trasferimento, chiusura o apertura di presidi. L'Amministrazione si riserva quindi di modificare le sopraelencate quantità e sedi, previa comunicazione tempestiva all'aggiudicatario.

Il numero effettivo dei pasti da erogare sarà infatti determinato dalle prenotazioni degli stessi.

Il servizio di refezione presso la Residenza D. Cimarosa deve essere erogato per 365 giorni all'anno, quindi tutti i giorni della settimana, dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali secondo le modalità di seguito illustrate.

L'aggiudicatario dovrà provvedere a fornire il servizio di ristorazione con il sistema del legume fresco-caldo (e refrigerato per le diete speciali) veicolato in multirazione, utilizzando contenitori termici e mezzi di trasporto adeguati.

Il servizio consiste nella preparazione presso centro cottura della ditta aggiudicataria di 65 colazioni, 75 pranzi, 75 merende, 65 cene per gli ospiti ( per n. 65 Ospiti in regime residenziale e n. 10 Ospiti in regime semiresidenziale che fruiscono di pranzo e merenda; il numero degli Ospiti residenti e degli Ospiti diurni è soggetto a variazione).

Sono a carico del personale della ditta aggiudicataria le operazioni di: controllo della temperatura, porzionamento e distribuzione diretta dei pasti destinati agli Ospiti presso la sala ristorazione, situata al piano terreno della struttura, rigovernatura di tutte le stoviglie nonché pulizia e sanificazione della sala ristorazione per gli Ospiti e dei locali adibiti al porzionamento pasti e alla rigovernatura stoviglie.

Per il servizio di distribuzione dei pasti che avverrà nella sala ristorazione, dovrà essere garantita la presenza di almeno n. 1 addetto ogni 25 Ospiti, affinché i cibi mantengano costantemente il calore e tutti gli Ospiti presenti siano serviti contestualmente e in modo adeguato.

Tutti i carrelli termici, utilizzati per il trasporto dei pasti, forniti dalla Civica Amministrazione, dovranno essere ritirati insieme alle stoviglie e dovranno essere rigorosamente lavati e sanificati, dopo ogni servizio, nel locale predisposto a questo tipo di servizio.

L'aggiudicatario verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

### **1.3 – Tipologia dell'utenza.**

Destinatari del servizio oggetto del presente capitolato sono:

- Ospiti in regime residenziale e semiresidenziale della Residenza D. Cimarosa
- Utenti dei servizi sociali autorizzati all'accesso alla mensa della Residenza D. Cimarosa
- Personale comunale
- Eventuali visitatori autorizzati

### **1.4 - Utilizzo centro di cottura e magazzino**

Per la preparazione dei pasti oggetto del presente servizio, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare un centro di cottura ed un magazzino di stoccaggio, debitamente autorizzati alla preparazione e veicolazione dei pasti, in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie o equivalenti 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 al successivo art. 2.3.

E' fatto assoluto divieto alla Impresa Aggiudicataria di dare in uso lo stabilimento ad altra/e ditte/società per la preparazione, stoccaggio e confezionamento di pasti di qualsiasi tipo.

## **ART. 2 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

### **2.1 – Oneri inerenti il servizio**

Sono a totale carico dell'aggiudicatario:

- Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, alla distribuzione, al trasporto dei pasti e al lavaggio dei contenitori termici, alla pulizia e al riassetto dei refettori (tavoli, sedie, oliere, ecc...) e dei locali strutturalmente pertinenti al servizio di ristorazione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i locali deposito, gli spogliatoi, i servizi igienici, utilizzando personale della ditta, esclusi atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori.
- Fornitura di tazzoni, piatti, posate e bicchieri per i quattro pasti della giornata, e anche, qualora per qualsiasi motivo si rendesse necessaria, fornitura di tazzoni, piatti, posate, tovaglioli e bicchieri a perdere.
- Fornitura una volta al mese di torta/e per festeggiamento compleanni degli ospiti.
- Fornitura da giugno a settembre di sciroppi di gusti vari.
- Fornitura e installazione di n. 2 boccioni e di bicchieri monouso per refrigeratori d'acqua forniti dall'Amministrazione Comunale, compresa la relativa manutenzione, sanificazione ed igienizzazione da effettuare ogni qualvolta si renda necessario.
- Fornitura di n. 1 forno a microonde.
- Consulenza di una dietista della ditta per i menù, almeno una volta all'anno.

### **2.2 – Prenotazioni e supporto informatico**

La prenotazione è presupposto indispensabile per la corretta fatturazione e la successiva liquidazione dei corrispettivi.

Settimanalmente la Residenza D. Cimarosa è tenuta a trasmettere all'Impresa Aggiudicataria il prospetto dei pasti previsti per la settimana successiva mediante il supporto informatico fornito dalla ditta aggiudicataria, nel rispetto delle caratteristiche minime di seguito previste.

Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente verrà comunicato dal Referente della residenza entro le ore 9,30 .

L'aggiudicatario è tenuto ad istruire ed assistere i referenti comunali della struttura sul funzionamento del programma, nonché a fornire il supporto tecnico necessario a superare nel più

breve tempo possibile eventuali disfunzioni del programma ogni qualvolta si renda necessario.

L' Aggiudicatario dovrà fornire un software di gestione delle prenotazioni che garantisca l'integrità dei dati, relativi ai pasti prenotati giornalmente (con le modalità sopra esposte) e quelli effettivamente consegnati, risultanti dai documenti di trasporto di cui al successivo art. 2.3.

Il sistema dovrà rispettare la normativa in materia di protezione dei dati personali D.Lgs. 196/2003. A tale scopo, il sistema informativo dovrà essere interrogabile via web attraverso un indirizzo di accesso con credenziali.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad integrare il proprio sistema per gestire le esigenze che emergeranno senza oneri aggiuntivi.

Nel caso di momentanea indisponibilità del sistema informatico di prenotazione pasto, la ditta aggiudicataria dovrà rendere disponibile un sistema alternativo (preferibilmente non cartaceo), inoltre dovrà essere previsto il recupero del pregresso. I dati rilevati dovranno essere immessi a cura della ditta aggiudicataria e resi disponibili sul sistema informatico entro la data di fatturazione degli stessi per consentire gli opportuni riscontri, ai fini della liquidazione dei corrispettivi.

Tutti i costi relativi alle attività sopra descritte dovranno essere a carico della ditta aggiudicataria.

### **2.3 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti**

I pasti veicolati dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, a cura dell'aggiudicatario.

La colazione deve essere distribuita dal personale della ditta aggiudicataria, tra le ore 8.15 e le ore 9.30, non necessita di consegna, può essere preparata, tramite apposite attrezzature, all'interno.

Per il pasto delle 12.30 la consegna dovrà essere ultimata entro le ore 12.15 di ogni giorno e non dovrà avvenire prima delle ore 11.45, per la cena prevista alle 19.30 la consegna dovrà essere ultimata entro le ore 19.15 e non avvenire prima delle ore 18.45 di ogni giorno, al fine di mantenere la corretta temperatura delle derrate.

Gli orari di inizio e fine della consumazione dei pasti (colazione, pranzo e cena) dovranno essere concordati con il Responsabile della Residenza e rigorosamente rispettate dal personale della Ditta, pena l'applicazione delle penali nei modi indicati nella Sezione 1 art. 17.

L'aggiudicatario emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti confermati giornalmente, dell'ora di consegna e del numero dei pasti effettivamente consegnati.

Il responsabile del Cimarosa su delega del Dirigente del Servizio competente della Direzione Centrale Politiche Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie sarà addetto al controllo di conformità quantitativo e qualitativo dei pasti consegnati; a tal fine firmerà per ricevuta il documento di trasporto, restituendone copia alla Ditta.

### **2.4 - Sistema di qualità**

La documentazione del Sistema di qualità (derivante dalla certificazione richiesta nella sez. 1), di cui l'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso, deve essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio in edizione controllata.

L'Impresa Aggiudicataria deve inviare annualmente copia in edizione controllata del manuale qualità e delle procedure e fornire evidenza del mantenimento della propria Certificazione di Qualità.

### **2.5 - Norme in materia di personale e organizzazione**

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, in possesso di esperienza consolidata e di adeguata formazione documentata, incaricato di mantenere un contatto continuo con i referenti della Residenza e con il Servizio Vigilanza e Sicurezza, Tutela e Agenzia SfeP della Direzione Centrale Politiche Sociali e Rapporti con le ASL.

L'Impresa Aggiudicataria deve indicare il nominativo di un responsabile a tempo pieno, che manterrà i rapporti con l'Amministrazione Comunale, che deve essere in possesso di diploma attinente le materie della ristorazione collettiva e un'esperienza documentata almeno triennale di direzione di servizi di ristorazione rivolti a scuole e presidi socio sanitari o assistenziali.

In caso di assenza o impedimento di tale figura, l'Impresa Aggiudicataria deve comunicare il nominativo di un sostituto in possesso degli stessi requisiti, anch'essi da documentare adeguatamente

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

Inoltre l'Impresa Aggiudicataria dovrà designare un ispettore incaricato di vigilare sull'andamento del servizio, il quale dovrà essere reperibile durante l'effettuazione del servizio, per risolvere in tempo reale ogni eventuale problematica emersa.

## **2.6 - Vestiario e igiene del personale**

L'Impresa Aggiudicataria fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

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.

## **2.7 - Divieto di fumo**

In ottemperanza alla vigente normativa, è vietato fumare in tutti i locali.

## **2.8- Recupero degli avanzi non distribuiti**

Nel rispetto della Legge 25 giugno 2003 nr. 155 (Buon Samaritano), su richiesta dell'Amministrazione comunale e compatibilmente con l'organizzazione del servizio potranno essere recuperate le razioni non distribuite di alimenti, che dovranno essere conservate dall'Impresa aggiudicataria in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati.

L'Amministrazione si riserva altresì, ai sensi della vigente normativa, di destinare le eccedenze summenzionate alle strutture di ricovero di animali da affezione, ovvero di attivare una sperimentazione per intercettare i pasti non consumati nella ristorazione collettiva - attualmente destinati allo smaltimento - al fine di permetterne l'utilizzo a fini solidaristici e ridurre la produzione dei rifiuti.

## **ART. 3 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **3.1 - Riferimenti normativi e caratteristiche delle derrate alimentari**

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 H) e ai Limiti di contaminazione microbica (allegato I ).

In particolare le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi alla normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione dei 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 altresì richiamate integralmente.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati; in merito, si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Si intendono altresì richiamate integralmente tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande.

### **3.2 - Etichettatura e identificazione delle derrate e dei pasti**

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 Aggiudicataria 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.

Le confezioni non originali di frutta e verdura, consegnati presso la Residenza, devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Sono ammesse fotocopie cumulative esclusivamente per i prodotti consumati nella stessa giornata.

I contenitori isotermitici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del centro di destinazione, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni.

## **Art. 4 - TABELLE DIETETICHE - MENU'**

### **4.1 – Menù ed eventuali variazioni**

I menù stagionali sono articolati in quattro settimane e vengono predisposti da un gruppo di lavoro nominato dal Dirigente del Servizio competente della Direzione Centrale Politiche Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie e può avvalersi del contributo, in termini di proposte, suggerimenti e gradimento espresso, degli ospiti e dei loro familiari.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dall'Amministrazione comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti (di cui l'allegato L2 costituisce un esempio) o concordati dalle parti.

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

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

**Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con l'Amministrazione, e formalmente comunicata alla Residenza per iscritto nel più breve tempo possibile.**

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere la variazione del menù.

Le variazioni del menù del giorno devono essere di volta in volta concordate con il Funzionario Responsabile della Residenza o con un suo delegato. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione della Direzione Centrale Politiche Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Il Responsabile della Residenza potrà richiedere per iscritto la fornitura di menù personalizzati (es. menù dietetici, menù vegetariano, menù musulmano, menù senza glutine) ove se ne riscontrasse la necessità per ragioni di salute o qualità della vita dell'ospite.

#### **4.2 - Quantità in volumi e in pesi**

L'impresa aggiudicataria 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 e rapporti con le Aziende sanitarie relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto, nel rispetto delle grammature indicate nell'allegato al presente capitolato (allegato M2). Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata alla stessa Direzione.

#### **4.3 – Struttura del menù tipo**

Il menù tipo è composto dalle portate di seguito specificate, nel rispetto delle tipologie e delle grammature e di cui agli allegati H e M2.

##### Colazione:

- Bevanda calda ovvero succo di frutta ovvero yogurt
- Zucchero
- Fette biscottate o biscotti o pane o similare
- Marmellata o miele monoporzione
- Acqua minerale (½ litro)

##### Pranzo

- Un primo piatto a scelta fra due
- Un secondo piatto a scelta fra due
- Un contorno cotto o crudo a scelta fra due
- Pane o grissini
- Frutta fresca o cotta o yogurt o dolce
- Acqua minerale (1/2 l)
- Vino (1/4 l) o bibita (330 ml)

##### Merenda

- Bevanda calda o fredda
- Zucchero
- Biscotti o crostata o fette biscottate o gelato nei mesi estivi
- Acqua (½ l)

##### Cena

- Un primo piatto a scelta fra due o latte
- Un secondo piatto a scelta fra due
- Un contorno cotto o crudo a scelta fra due
- Pane o grissini
- Frutta fresca o cotta o yogurt o dolce
- Acqua minerale (1/2 l)
- Vino (1/4 l) o bibita (330 ml)

Inoltre per risolvere esigenze particolari di alcuni ospiti, il Funzionario Responsabile della residenza potrà prenotare porzioni quotidiane di piatti alternativi alla pietanza prevista dal menù del giorno da scegliere fra i seguenti secondi piatti: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, speck, salame crudo, formaggio fresco e stagionato, omogeneizzati di carne/frutta, carne in scatola e tonno in scatola.

**Alla domenica dovrà essere prevista, senza aggravio di costi per l'Amministrazione, la fornitura a pranzo di un dolce oltre alla frutta.**

Inoltre, in occasione delle ricorrenze sottoelencate, l'aggiudicatario dovrà fornire un pranzo, il cui menù verrà predisposto dal responsabile assistenziale e dagli istruttori socio assistenziali in servizio presso la residenza, comprendente anche antipasto, dolce, bibite, succhi di frutta e

spumante (solo a Capodanno, Natale e Cena di S. Silvestro):

- Capodanno
- Epifania
- Martedì grasso di carnevale
- Pasqua
- Pasquetta
- 25 Aprile
- 1° Maggio
- 2 Giugno
- Festa Patronale di S. Giovanni (24 giugno)
- Ferragosto
- Ognissanti
- Immacolata Concezione
- Natale
- Santo Stefano
- Cena di San Silvestro (solo su richiesta)

Su richiesta del Responsabile della Residenza, vi sarà la possibilità per gli ospiti di consumare un pasto presso un ristorante o pizzeria cittadino o della cintura (in caso di gita di un giorno presso altro centro – in alternativa al cestino), concordati con l'aggiudicatario e con costi a carico della stessa, in sostituzione del pasto in Istituto.

Tale pasto dovrà necessariamente comprendere, senza integrazioni di costi a carico dell'Amministrazione o dell'utente:

- 1 Pizza o primo piatto a scelta, o secondo a scelta
- Frutta o dolce a scelta
- 1 bevanda a scelta tra acqua, bibita.
- 1 caffè

Sempre su richiesta del Responsabile della residenza, fatto salvo quanto previsto al comma precedente, si dovrà provvedere alla fornitura di cestini o vassoi confezionati da viaggio per garantire il pranzo agli anziani e adulti in difficoltà in caso di uscite all'esterno, in sostituzione del pasto in mensa e quindi senza alcun costo aggiuntivo.

La composizione del pasto sarà concordata preventivamente di volta in volta con il responsabile assistenziale e gli istruttori della residenza, e dovrà comunque comprendere:

- 1 insalata di pasta, 1 milanese, 1 panino
- 1 frutto
- 1 budino o dessert confezionato
- 1 bottiglietta d'acqua (50 cl.)
- 1 succo di frutta (20-25 cl) o bibita 330 ml

#### **4.4 – Piatti freddi**

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e in apposito locale a temperatura controllata.

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

#### **4.5 – Alimenti di scorta**

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio, in caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione e che ne comportano la sostituzione, l'aggiudicatario è tenuto a fornire a suo carico (senza costi aggiuntivi per la Civica Amministrazione), una quantità di prodotti alimentari di scorta corrispondente ad una giacenza minima di 70 porzioni dei seguenti alimenti:

- carne in scatola
- tonno in scatola
- flan surgelati
- formaggi sottovuoto (monoporzione)
- prosciutto/salame sottovuoto (monoporzione)
- mousse di frutta

La suddetta scorta dovrà essere integrata, sempre a carico dell'aggiudicatario e senza costi aggiuntivi per la Civica Amministrazione, su richiesta del responsabile dell'Istituto e fino a un massimo di 4 volte l'anno, al fine di assicurare la giacenza minima dei quantitativi previsti. E' fatta salva in ogni caso la facoltà di applicare le penali, nei modi e termini di cui all'art. 17 Sezione 1.

#### **4.6 – Forniture extra**

In caso di altre eventuali esigenze particolari degli ospiti segnalate dal Responsabile degli Istituti, potrà essere richiesta la fornitura di alimenti contemplati nell'allegato N "Alimenti extra", ai prezzi offerti in sede di gara (v. Sezione I art. 3, alla voce "Offerta economica").

#### **4.7 - Diete in bianco**

L'Impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione e fornitura giornaliera di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta.

Le diete in bianco sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa (patata o carota) e da una fettina di carne (pollo o tacchino o vitello ) lessata o cucinata ai ferri o da una porzione di pesce lesso (platessa). Le diete in bianco hanno durata massima di giorni cinque.

Nel caso in cui la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni dell'art. 4.8, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

#### **4.8 – Diete speciali**

L'Impresa aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali personalizzate per i diversi utenti affetti da carenze, esigenze nutrizionali specifiche o eventuali patologie (esempi in allegato O ).

Le diete speciali verranno fatturate al prezzo del pasto completo che sostituiscono (pranzo o cena).

La richiesta perverrà all'Impresa aggiudicataria sempre con firma del Responsabile della Residenza.

La fornitura dei pasti dietetici e comunque dei pasti personalizzati dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, contrassegnata dal nome dell'utente.

Le diete calde dovranno essere, dopo la cottura, raffreddate in abbattitore, fino al raggiungimento della temperatura di 0°C/4°C al cuore del prodotto e conservate a -2°C / + 4°C.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C.

Il trasporto dovrà avvenire in legame refrigerato, tale da garantire il mantenimento della temperatura, che, nel punto di distribuzione, non dovrà superare i 10°C. Prima della somministrazione, le diete dovranno essere riattivate (fino al raggiungimento della temperatura di 75°C al cuore del prodotto), previa fornitura presso il punto di distribuzione di un forno a microonde.

Gli alimenti riscaldati e non consumati devono essere eliminati. In nessun caso possono essere nuovamente riscaldati, raffreddati o surgelati.

#### **4.9 – Introduzione di nuovi piatti**

Nel caso di introduzione di nuove e/o diverse preparazioni gastronomiche, l'Impresa aggiudicataria deve presentare alla Direzione Centrale Politiche Sociali., le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti qualora non siano già previste nelle tabelle allegate (allegato M2).

#### **4.10 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

L'Impresa aggiudicataria deve garantire la conformità delle preparazioni fornite a quanto indicato nei menù (allegato L2), nonché delle quantità previste dalle Tabelle "Grammature" (allegato M2 ) e



qualità prevista nelle Tabelle Merceologiche (allegato H) e nel rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica previsti nell'allegato I. I suddetti allegati formano parte integrante del presente capitolato e sono stati predisposti dalla Direzione centrale Politiche Sociali e Rapporti con le Aziende Sanitarie; i medesimi costituiranno il parametro di controllo del servizio. Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte dell'Amministrazione comunale su richiesta di detta Direzione, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù. I menù non potranno essere modificati da parte dell'Impresa aggiudicataria se non previa intesa e autorizzazione della medesima Direzione.

## **ART. 5 - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **5.1 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Impresa Aggiudicataria**

L'Impresa Aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004.

La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione deve essere depositata in copia presso il centro.

L'Impresa Aggiudicataria deve inoltrare all'Amministrazione Comunale, annualmente in copia controllata, i manuali di autocontrollo del Centro di cottura. Parimenti deve essere inoltrata ogni variazione dei suddetti manuali.

Nel Centro deve essere presente un documento nel quale registrare tempestivamente le non conformità aziendali.

### **5.2 - Prove di cessione a caldo**

L'Impresa Aggiudicataria deve disporre degli esiti di prove di cessione a caldo, effettuate a temperature non inferiori a +80°C, condotte su contenitori destinati al contatto con alimenti durante le fasi di cottura o riattivazione in forni a microonde ed, in particolare, sulle stoviglie destinate alla somministrazione delle preparazioni alimentari (piatti in plastica biodegradabili destinati al servizio o destinati ai pasti dietetici, pellicole termosaldanti utilizzate per sigillare i pasti dietetici, cucchiaio in plastica).

Gli esiti delle prove di cessione a caldo devono essere costantemente aggiornati e consegnati all'Amministrazione all'inizio del servizio o qualora intervengano variazioni sul prodotto o materiale utilizzato.

### **5.3 - 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 al centro di cottura e al magazzino:

- 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;
- la 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.

L'Impresa Aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale l'orario di inizio delle preparazioni dei pasti nei centri di cottura, che non potrà comunque iniziare prima delle ore 5.00.

#### **5.4 - 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.

#### **5.5 – Rilevazione corpi estranei**

Se nel pasto sono rilevati corpi estranei, il personale presente al momento del ritrovamento ne dà immediata comunicazione telefonica all'Impresa Aggiudicataria

Sulla base delle informazioni ricevute, si valuterà se autorizzare la consegna del corpo estraneo ad un incaricato dell'Impresa Aggiudicataria che provvederà al ritiro di quanto ritrovato. A tal fine dovrà esser riposto il corpo estraneo in un contenitore (es: scatola, piatto, ecc.) per evitare qualsiasi manipolazione che possa compromettere eventuali analisi.

Contestualmente il responsabile del centro provvederà ad inoltrare una comunicazione scritta al DEC nella quale siano dettagliatamente precisate le circostanze del ritrovamento (la data, il tipo di piatto in cui è stato ritrovato il corpo estraneo, ecc) al fine di consentire all'ufficio preposto di agire secondo le disposizioni capitolari.

Resta ferma l'eventuale attivazione delle autorità competenti nei casi di particolare gravità.

#### **5.6 - Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica (allegato I).

#### **5.7 - Conservazione delle derrate**

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

E' fatto obbligo all'Impresa Aggiudicataria 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 Aggiudicataria 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 Aggiudicataria 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.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra -2°C e +4°C.

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.

### **5.8 - Confezionamento e trasporto dei pasti**

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.

I contenitori isotermitici devono essere opportunamente identificati e deve essere indicato il nome del Centro destinatario, il tipo di alimento, la quantità in peso ed il numero delle porzioni.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere in confezioni monodose da gr. 10, per ogni ospite a pranzo e a cena, poste all'interno di contenitori termici, con indicazione del nome del produttore, della data di produzione, di scadenza (originale), nonché il peso.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta per alimenti adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica, la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi, per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole (i sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto).

Il ritiro dei contenitori e delle gastronorm deve avvenire negli orari concordati con il responsabile della struttura.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle norme di cui sopra.

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta che sarà valutata e verificata dall'Amministrazione Comunale. Si specifica inoltre che e' tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto. Gli automezzi devono esporre la seguente indicazione: "Città di Torino - Ristorazione - Trasporto Pasti".

### **5.9 - Contenitori per pasti destinati alla veicolazione**

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 e s.m.i, Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV, V e X, sanificabili e idonee per il trasporto degli alimenti.

Si dovrà fare uso di contenitori isotermitici conformi alla norma UNI EN 12571, idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere la chiusura, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni o ad incastro, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare la fuoriuscita di alimenti.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento.

Le gastronorm contenenti vegetali in foglia cotte, devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

L'Impresa Aggiudicataria deve provvedere alla sostituzione tempestiva delle attrezzature utilizzate per la veicolazione, qualora la tipologia utilizzata o l'usura non le rendesse idonee alla distribuzione nei centri socio terapeutici. Il ritiro dei contenitori, delle gastronorm, delle borse frigo e dei panetti eutettici deve avvenire il giorno successivo alla consegna.

### **5.10 - Rilevazione temperature**

Per effettuare le rilevazioni di temperatura l'Impresa Aggiudicataria deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno +/- 0,50°.

Il personale addetto al ricevimento dei pasti veicolati deve effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida al fine di evitare stazionamenti a temperatura non controllata.

Per salvaguardare la sicurezza e salubrità dei pasti durante tutta la fase di distribuzione, l' Impresa Aggiudicataria deve essere in grado di dimostrare che il limite critico stabilito nel manuale di autocontrollo per quanto riguarda l'accettabilità di temperatura sia degli alimenti caldi che di quelli freddi, sia rispettato per tutta la durata della fase distributiva.

## **ART. 6 - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **6.1 - Norme generali**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono essere effettuate nei locali adibiti a cucina o nei centri di cottura, mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, conformemente a quanto stabilito da tutta la normativa vigente in materia. Tutti gli alimenti devono essere preparati e cucinati lo stesso giorno del consumo.

### **6.2 - Operazioni preliminari, preparazione e metodologie di cottura**

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

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con 2 ricambi di acqua.
- Per le verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nella stessa giornata del consumo.
- La carne trita deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate immediatamente prima delle operazioni di cottura.
- E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.
- Per gli ortaggi in IV gamma da consumarsi crudi, le confezioni devono essere aperte al momento del condimento, cioè poco prima del consumo.
- Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino e manzo stufato, da somministrarsi freddi ecc.), è consentito l'approvvigionamento sul mercato di prodotti già affettati e confezionati sottovuoto. L'Impresa Aggiudicataria può provvedere all'affettatura e porzionatura di tali prodotti il giorno precedente il consumo solo in presenza di un flusso HACCP, che preveda lo stoccaggio in cella frigorifera di tale alimento la notte precedente come un CCP. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.
- I prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature. Inoltre la preparazione di piatti freddi a base di carne, verdura, salumi e formaggi deve avvenire in appositi locali, secondo la normativa vigente.

### **6.3 - Deroche per pasti veicolati**

Con riferimento ai pasti veicolati, per alcuni alimenti è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo. Essi sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti

complessi. L'Amministrazione Comunale, sulla base di specifica documentazione supportata da studi HACCP e analisi validati, potrà autorizzare la cottura il giorno antecedente il consumo, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra. Le preparazioni per cui è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo devono essere immediatamente raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Dopo la fase di abbattimento, i prodotti devono essere posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C, nel rigoroso rispetto della catena del freddo.

Per le verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati), il lavaggio e taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura e consumo.

#### **6.4 – Scongelamento**

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, per gli alimenti che lo necessitano, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo o direttamente in cottura. In assenza di altre alternative è ammesso lo scongelamento in acqua corrente fredda.

#### **6.5 - Condimenti**

Il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

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. Presso la Residenza dovranno essere consegnate una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto e una confezione di sale fino, periodicamente reintegrate.

Nel centro di cottura è ammesso l'uso di olio monoseme di girasole o mais solo come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

#### **6.6 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro o altri materiali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

### **ART. 7 – PULIZIE E SANIFICAZIONE, GESTIONE RIFIUTI E IMBALLAGGI**

#### **7.1- Pulizia, sanificazione e rifiuti**

Al termine delle operazioni di preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, le attrezzature del centro di cottura devono essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla Impresa Aggiudicataria.

Presso il centro di cottura e il magazzino, l'Impresa Aggiudicataria 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.

#### **7.2 – 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.

## ART. 8 – IMPIANTI E STRUTTURE

### 8.1- Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa Aggiudicataria

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione comunale concede in uso gratuito, presso la residenza D. Cimarosa, e consegna all'Impresa aggiudicataria, alle condizioni di seguito specificate, il refettorio ed i locali annessi, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione che saranno dettagliatamente descritti in un apposito verbale da redigersi all'inizio del servizio.

L'Impresa aggiudicataria si obbliga a non apportare modificazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature.

I locali, gli impianti e le attrezzature saranno impiegati esclusivamente per la distribuzione dei pasti destinati agli utenti autorizzati del Comune.

L'appaltatore per tutta la durata del contratto, dovrà garantire la buona conservazione delle attrezzature affidategli, la loro manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria. I danni imputabili a colpa o negligenza o imperizia dell'appaltatore dovranno essere da questo risarciti a norma di legge.

L'appaltatore avrà l'obbligo, al termine del contratto, di restituire gli impianti e le attrezzature in buono stato di conservazione.

La riconsegna all'Amministrazione dovrà farsi previa constatazione del buono stato di conservazione delle attrezzature e degli impianti, mediante verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti.

Qualora emergessero danni dovuti ad incuria dell'aggiudicatario, il medesimo sarà tenuto al ripristino dei locali, attrezzature e macchinari eventualmente danneggiati.

### 8.2 – Uso delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e manutenzione degli impianti

La manutenzione dei locali utilizzati per il porzionamento, la distribuzione, il lavaggio delle stoviglie e per il consumo dei pasti nella Residenza (ivi comprendendo, quindi, tinteggiatura, ove necessaria e comunque almeno una volta nel corso dell'appalto, riparazione di infissi, vetri, veneziane), nonché delle attrezzature dei locali tutti (carrelli termici, lavastoviglie ecc.), sarà a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, compresa **la loro completa sostituzione** in caso di guasti irreparabili. Inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà dotarsi di ogni attrezzatura ed arredo necessari al corretto svolgimento del servizio di porzionamento e di distribuzione, anche se non previsti nell'inventario. Ogni modifica, trasformazione, integrazione dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione comunale.

Tutte le eventuali nuove attrezzature ed arredi (sia in sostituzione che in integrazione) diverranno di proprietà comunale al termine del contratto.

L'aggiudicatario è responsabile della conservazione e custodia di tutti i beni concessi in uso per tutta la durata del contratto e degli eventuali danni causati da incuria e/o colpa dei propri dipendenti.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione:

- a) **Con riferimento alle strutture edili**, gli interventi che riguardano imbiancatura locali, sostituzione piastrelle, spurgo scarichi;
- b) **Con riferimento agli impianti ed attrezzature**, gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli stessi; particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento anche temporaneo della qualità del servizio erogato e dell'efficienza delle attrezzature, anche relativamente alla sicurezza.

Rientrano comunque nella manutenzione ordinaria:

- Sostituzioni delle guarnizioni, manopole, rubinetterie;
- Pulizia, sgombero e sostituzioni sifoni, raccordi flessibili, tubazioni e scarico, filtri per aerazione meccanica, ventilatori;
- Pulizia giornaliera accurata delle apparecchiature;

- Riparazioni ed eventuali sostituzioni tavoli, scaffali, armadi;
- Interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate (sostituzione circuiti del freddo, ricarica gas, batterie di scambio, termostati, compressori, cerniere delle porte);
- Interventi sulle apparecchiature di cottura (microonde) e produzione di acqua calda e macchine operatrici ausiliarie;
- Interventi sulle apparecchiature di lavaggio (lavastoviglie...).

L'aggiudicatario dovrà altresì provvedere, previa comunicazione al Comune di Torino, a proprie spese all'adeguamento delle macchine e delle attrezzature impiegate alle norme di sicurezza vigenti .

Saranno a carico esclusivo dell'aggiudicatario le responsabilità derivanti dalla mancata osservanza della normativa vigente relativamente sia ai beni mobili sia ai locali.

Gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, rinnovo, volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali, nonché agli ulteriori tributi sono a carico dell'appaltatore, in tutti i casi e nella misura in cui le disposizioni di legge vigenti prevedono l'obbligo del loro possesso per l'esercizio delle attività correlate al presente appalto.

### **8.3 – Pulizia e sanificazione**

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione e tutti i locali annessi assegnati ad uso esclusivo, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria e devono essere oggetto di specifica procedura. L'Impresa aggiudicataria è tenuta a trasmettere alla Direzione Centrale Politiche Sociali e rapporti con le Aziende Sanitarie la procedura corredata di documentazione tecnica (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.). Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione potranno, ogni qualvolta si renderà necessario, essere richiesti dal Responsabile della residenza medesima.

L'Impresa aggiudicataria, inoltre è tenuta 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.

Gli spogliatoi e i servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti; e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Le operazioni di pulizia dei locali sono a totale carico dell'aggiudicatario. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Caratteristiche dei detersivi: i prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, tenuto conto anche di quanto previsto in materia di sicurezza dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la manipolazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla manipolazione dei pasti.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine (a norma del d. L. 81/2008 e s.m.i.).

Tutto il materiale di pulizia e sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione dei pasti. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni e/o nelle schede tecniche.

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.

### **8.4 – Rimozione dei rifiuti solidi e speciali**

Le spese per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'aggiudicatario dovrà attenersi alle linee guida contenute nel "Protocollo d'Intesa per la promozione degli acquisti pubblici ed ecologici" 2011.

In particolare dovrà prevedere obiettivi ed azioni utili a minimizzare la produzione dei rifiuti della mensa e la promozione di produzioni eco-sostenibili.

#### **8.5 - Verifiche in base agli inventari di consegna**

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione comunale, ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari a causa di dolo o uso improprio o di furti sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulta mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione provvederà alle sostituzioni, ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria ed addebitandole le spese.

✓ **Responsabile del procedimento**

Direttore Economato

D.ssa Monica SCIAJNO

✓ **Direttore dell'esecuzione del contratto**

Dirigente Servizio Vigilanza e Sicurezza, Tutele e Agenzia Sfef

Dott.ssa Antonietta GAETA

**IL DIRETTORE**  
D.ssa Monica SCIAJNO