



*Direzione Amministrazione, Personale e Sistemi informativi  
Settore Tecnico e Sicurezza*

**CAPITOLATO D'ONERI PER LA CONCESSIONE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
VEICOLATA, BAR E BUVETTE DEL CONSIGLIO  
REGIONALE DEL PIEMONTE**

---

**CIG N. 6299207E0C**

## **I N D I C E**

<b>PREMESSA .....</b>	<b>6</b>
<b>ART. 1 - OGGETTO .....</b>	<b>6</b>
<b>ART. 2 - DURATA DELL'CONTRATTO ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE .....</b>	<b>6</b>
<b>ART. 3 - CANONE DI GESTIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO .....</b>	<b>7</b>
<b>ART. 4 - UTENZE.....</b>	<b>7</b>
<b>ART. 5-REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....</b>	<b>7</b>
<b>5.1 - Criteri di aggiudicazione – Offerta economicamente più vantaggiosa.....</b>	<b>8</b>
<b>5.2 - Sopralluogo.....</b>	<b>8</b>
<b>ART. 6 – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO .....</b>	<b>8</b>
<b>ART. 7 - PREZZO DEL CANONE OFFERTO "PE".....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 8- SUBAPPALTO .....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 9- DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (D.E.C.) – AVVIO ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 10 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE, PREPARAZIONE, IGIENE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI VEICOLATI .....</b>	<b>14</b>
10.1 – Descrizione dei servizi .....	14
10.2 -Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti.....	15
10.3- Approvvigionamento delle derrate, confezionamento, tabelle dietetiche .....	15
10.4- Garanzie di qualità delle derrate .....	16
10.5- Pasti dietetici per patologie alimentari.....	16
10.6- Igiene della produzione .....	17

10.7- Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti.....	18
10.8- Preparazione dei piatti freddi .....	20
10.9-Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	20
10.10-Localizzazione del Centro di Cottura.....	21
10.11- Somministrazione .....	21
10.12- Commissione interna di controllo.....	23
10.13-Controlli di qualità e verifiche batteriologiche .....	23
<b>ART. 11 - TIPOLOGIA PASTI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE .....</b>	<b>24</b>
<b>ART 12 - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI .....</b>	<b>25</b>
12.1-Trasporto pasti e caratteristiche dei contenitori utilizzati.....	25
12.2- Mezzi di trasporto.....	25
12.3-Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti .....	26
<b>ART. 13 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO BAR, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE .....</b>	<b>26</b>
13.1- Descrizione.....	26
13.2 -Gestione della Buvette del Consiglio regionale .....	27
13.3 - Organizzazione e orari del servizio .....	27
13.4 -Preparazione e somministrazione .....	28
<b>ART. 14 -PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO SERVIZIO BAR.....</b>	<b>29</b>
<b>ART. 15 -LOCALI – IMPIANTI - ATTREZZATURE.....</b>	<b>30</b>
<b>ART. 16-CONDUZIONE DEI LOCALI ED IMPIANTI .....</b>	<b>31</b>
<b>ART. 17- RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA .....</b>	<b>31</b>
17.1 - Gestione dei rifiuti .....	33
17.2 - Tutela dei luoghi di lavoro .....	33
17.3 - Norme contrattuali a tutela.....	33

<b>ART. 18 - DIVISE PERSONALE ADDETTO AL BAR/BUVETTE .....</b>	<b>33</b>
<b>ART. 19 - VARIABILITA' DELLA CONCESSIONE .....</b>	<b>34</b>
<b>ART. 20 - AUMENTO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>34</b>
<b>ART. 21-OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE.....</b>	<b>34</b>
<b>ART. 22- RESPONSABILI DELL'AMMINISTRAZIONE .....</b>	<b>35</b>
<b>ART. 23 - COMUNICAZIONI.....</b>	<b>35</b>
<b>ART. 24 - DOMICILIO DELLE PARTI.....</b>	<b>36</b>
<b>ART. 25- DOCUMENTI CONTRATTUALI .....</b>	<b>36</b>
<b>ART. 26 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO PER LA GESTIONE BAR E BUVETTE .....</b>	<b>36</b>
<b>ART. 27 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI – CESSIONE DEI CREDITI .....</b>	<b>38</b>
<b>ART.28 - CAUZIONE PROVVISORIA E SPESE CONTRATTUALI .....</b>	<b>39</b>
<b>ART. 29-CAUZIONE DEFINITIVA .....</b>	<b>39</b>
<b>ART. 30-ASSICURAZIONI .....</b>	<b>40</b>
<b>ART. 31- FORZA MAGGIORE.....</b>	<b>41</b>
<b>ART. 32 - CONTRATTI COLLETTIVI.....</b>	<b>41</b>
<b>ART. 33- DISPOSIZIONI ANTIMAFIA .....</b>	<b>42</b>
<b>ART. 34– RISERVATEZZA .....</b>	<b>42</b>
<b>ART. 35 - PERSONALE E RISORSE NECESSARIE .....</b>	<b>43</b>
<b>ART. 36 - NORME DI SICUREZZA.....</b>	<b>44</b>

<b>ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO .....</b>	<b>46</b>
<b>ART. 38 - RESPONSABILITA' PER INADEMPIMENTO DEI FREQUENTATORI .....</b>	<b>47</b>
<b>ART. 39 - SCIOPERI.....</b>	<b>47</b>
<b>ART. 40 - PENALITA'.....</b>	<b>47</b>
40.1- Definizione .....	47
40.2 -Modalità di applicazione.....	48
<b>ART. 41 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....</b>	<b>49</b>
<b>ART. 42- NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....</b>	<b>49</b>
<b>ALLEGATI.....</b>	<b>50</b>
<b>TABELLE MERCEOLOGICHE – (Allegato M).....</b>	<b>50</b>
<b>TABELLA DIETETICA – QUANTITATIVI PORZIONE – (Allegato M1).....</b>	<b>79</b>
<b>MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE – (ALLEGATO MA) .....</b>	<b>81</b>

## **PREMESSA**

Il Consiglio regionale del Piemonte intende affidare, ai sensi del Codice, in concessione la gestione del servizio di ristorazione veicolata e la gestione del bar e della buvette del Consiglio ubicati in Torino in Via Alfieri n. 15.

Ai fini del presente Capitolato si intende:

per "Amministrazione": il Consiglio regionale del Piemonte;

per "Capitolato": il presente Capitolato d'Oneri;

per "Impresa": il soggetto aggiudicatario del contratto;

per "Parti": i soggetti stipulanti il contratto;

per "Codice": il D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i;

per "Regolamento": il D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207.

## **ART. 1 - OGGETTO**

Il presente Capitolato descrive nel dettaglio le attività, le caratteristiche e le modalità di gestione ed erogazione della concessione dei servizi di ristorazione veicolata e gestione dei bar interni per i Consiglieri regionali, dipendenti del Consiglio regionale ed esterni preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.

I servizi devono essere erogati in locali appositamente attrezzati ubicati in Torino, Via Alfieri n. 15 (sala ristoro, bar e buvette dell' aula consiliare).

I rischi di interferenza per i quali sono stati quantificati gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso di gara, sono stati quantificati in Euro 118,88 (centottantotto/88) o.f.e., si rinvia per il dettaglio al DUVRI.

## **ART. 2 - DURATA DELL'CONTRATTO ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE**

Il servizio avrà durata di anni 1 (uno) con decorrenza dal giorno di sottoscrizione del contratto e/o dalla data di effettivo affidamento.

Il valore economico presunto della concessione è di Euro 160.000,00 (centosessantamila/00) IVA esclusa oltre Euro 118,88 (centodiciotto/88) IVA esclusa quali oneri per la sicurezza da interferenza soggetti al ribasso.

La durata della concessione dei servizi fissata in anni 1 (uno). L'Amministrazione si riserva di procedere all'eventuale proroga per ulteriori 3 (tre) mesi.

### **ART. 3 - CANONE DI GESTIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Per la gestione dei servizi ristoro e bar l'Impresa dovrà corrispondere all'Amministrazione un canone annuo posto a base di gara di Euro 9.000,00 (novemila/00) oltre l'aumento offerto.

Il canone di gestione contrattualmente stabilito, dovrà essere corrisposto dall'assuntore in rate bimestrali anticipate entro il giorno 20 (venti) del primo mese del bimestre. Sarà cura dell'Amministrazione indicare le modalità di pagamento.

### **ART. 4 - UTENZE**

Il Consiglio regionale assicura la fornitura di acqua calda e fredda, energia elettrica (forza motrice), gas, riscaldamento e mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria una linea telefonica urbana installata nel locale adibito a magazzino ad esclusivo uso dell'aggiudicataria ed altre due linee telefoniche, rispettivamente installate nel locale bar e nella buvette dell'aula (entrambe linee interne): le relative spese, sono tutte comprese nel corrispettivo annuo dovuto.

### **ART. 5-REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

Al fine di partecipare alla gara le Imprese, a pena d'esclusione, devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- iscrizione presso la C.C.I.A.A. per il settore di attività conforme all'oggetto di gara, indicando la data di iscrizione, il numero e le persone munite dei poteri di rappresentanza;
- insussistenza delle cause di esclusione dalle gare di cui agli artt. 34 comma 2 e 38 del Codice;
- non trovarsi nel periodo di emersione dal lavoro irregolare di cui alla legge 383/2001;
- avere realizzato un fatturato di almeno Euro 200.000,00 (duecentomila/00) al netto di IVA per servizi di ristorazione e gestione bar a favore di pubbliche amministrazioni, enti pubblici/privati o aziende private nel triennio 2012/2013/2014. Il concorrente dovrà presentare l'elenco dei servizi prestati negli ultimi 3 (tre) anni (anni

2012/2013/2014) con l'indicazione degli importi, delle date, dei destinatari dei servizi stessi;

- presentazione di idonea dichiarazione da parte di almeno un Istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.lgs. n. 385/1993 e art. 41, comma 4, del Codice dalla quale risulti specificatamente che il richiedente dispone dei mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al seguente Capitolato.

### **5.1 - Criteri di aggiudicazione – Offerta economicamente più vantaggiosa**

Verrà proclamata aggiudicataria l'Impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio, risultante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed all'offerta economica (gara informale ai sensi dell'art. 30 del Codice, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del medesimo decreto legislativo).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione del contratto anche in presenza di una sola offerta oppure di non procedere ad alcuna aggiudicazione, anche per soli motivi di opportunità.

L'Impresa non potrà, durante l'espletamento del servizio, eccepire la mancata conoscenza di circostanze e/o condizioni o l'esistenza di elementi non preventivamente valutati e considerati, sempre che tali nuovi elementi non possano configurarsi come eventi sopravvenuti a causa di forza maggiore, ai sensi del codice civile. Per tale motivo l'Impresa è tenuta ad effettuare il sopralluogo delle sedi del Consiglio, allo scopo di formulare l'Offerta Economica con piena ed esclusiva responsabilità e prendere conoscenza della tipologia dei locali (bar e buvette, area ristoro, magazzini), delle attrezzature ed arredi utilizzati ed oggetto dell'erogazione dei servizi.

### **5.2 - Sopralluogo**

Le imprese concorrenti, in fase di elaborazione dell'offerta, dovranno constatare la consistenza dei servizi e le modalità di esecuzione degli stessi, nonché lo stato dei locali e delle attrezzature anche in relazione alla normativa vigente.

Di tale sopralluogo verrà redatto apposito verbale da parte del Direttore esecutivo del contratto o da un suo delegato incaricato dell'Amministrazione.

## **ART. 6 – CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO**

L'offerta dovrà essere articolata in un'offerta tecnica (PT) e in un'offerta economica (PE)



Ai fini dell'attribuzione del punteggio per un massimo di 100 punti, la Commissione attribuirà un massimo di 70 punti per l'offerta tecnica (PT) e di un massimo di 30 punti all'offerta economica (PE).

La valutazione complessiva dell'offerta tecnica ed economica si articola sulla valutazione di due parametri:

PT - "QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA E GESTIONE DEL BAR E DELLA BUVETTE";

PE - "PREZZO DEL CANONE OFFERTO"

e terrà conto della proposta generale di erogazione del servizio e delle dichiarazioni dei concorrenti. Il risultato finale si otterrà sommando i due punteggi:

Punteggio per "QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VEICOLATA E GESTIONE DEL BAR E DELLA BUVETTE" PT (offerta tecnica) max 70;

Punteggio per "PREZZO DEL SERVIZIO OFFERTO" PE (offerta economica) max 30.

Nell'attribuzione del punteggio PT (offerta tecnica), la Commissione terrà conto dei seguenti sub-criteri:

#### **A. OFFERTA TECNICA (fino a punti 70) – "PT" - VALUTAZIONE**

##### **1) APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI E PREDISPOSIZIONE MENU'** -(Il punteggio attribuibile è compreso fra 0 e 15)

Relazione dettagliata relativa:

- a) alla gestione degli approvvigionamenti (acquisizione , stoccaggio e conservazione);
- b) all'indicazione dell'elenco analitico dei prodotti merceologici che l'Impresa intende offrire, delle relative schede tecniche riportanti la ragione sociale del produttore, il marchio ed i luoghi di provenienza delle derrate alimentari;
- c) alla gestione degli avanzi;
- d) alla gestione della conservazione, mantenimento della qualità e sicurezza alimentare;
- e) alla descrizione del menù e ricettari con particolare riferimento all'utilizzazione nei menù proposti, di prodotti tipici e tradizionali di prodotti a denominazione protetta, nonché di prodotti biologici, in conformità alle linee guida ed alle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Nutrizione. L'Impresa dovrà predisporre un elenco

dettagliato del menù proposto comprensivo di tutte le alternative offerte per ogni giornata, l'adattamento al cambio delle stagioni e tener conto dei pasti per patologie alimentari;

- f) alla descrizione di menù vegetariani;
- g) alla descrizione del menù di emergenza.

2) **GESTIONE DEL SERVIZIO** - (Il punteggio attribuibile è compreso fra 0 e 40)

**2A - Relazione sull'organizzazione dei singoli servizi, strumenti, modalità e specifiche operative, con riferimento alle attività di:** (fino a 15 punti)

- prenotazione dei pasti;
- preparazione e produzione dei pasti;
- servizi migliorativi rispetto alla catena di rifornimento di materie prime che preveda un basso impatto logistico.

**2B - Relazione sull'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro preparazione per il trasporto, la consegna e la somministrazione con riferimento alle attività di:** (fino a 25 punti)

- confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione;
- modalità operative ed organizzative con le quali l'Impresa garantirà l'igiene, la qualità della produzione e la gestione delle emergenze;
- piano di autocontrollo H.A.C.C.P.;
- descrizione delle procedure e/o programma di disinfestazione e derattizzazione;
- descrizione delle procedure di pulizia e disinfezione dei locali, attrezzature e utensileria;
- descrizione degli imballaggi, dei contenitori per le varie pietanze e quelli utilizzati per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche;
- descrizione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati, dotazione e procedure per garantire le necessarie ed adeguate condizioni igieniche degli stessi;
- soluzioni ecocompatibili;
- descrizione delle modalità per la somministrazione degli alimenti.

3) **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - GESTIONE DEL PERSONALE** (Il punteggio attribuibile è compreso fra 0 e 15)

Il concorrente dovrà indicare:

- l'organigramma dettagliato del personale che intende adibire al servizio di ristorazione veicolata e gestione bar (qualifica, mansione e numero ore, ecc...) presso il Consiglio regionale del Piemonte;
- l'organigramma dettagliato del personale utilizzato per la gestione del servizio pasti veicolati nel Centro di Cottura;
- la descrizione e la programmazione dei piani di formazione aziendale in relazione alla normativa H.A.C.C.P. e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- l'indicazione del personale che svolge l'attività di controllo e di sorveglianza nutrizionale con particolare riferimento nella gestione delle diete speciali.

L'attribuzione dei punteggi dell'Offerta Tecnica, per ogni sub.criterio (1, 2A, 2B e 3), avviene, ad insindacabile giudizio della Commissione, effettuando l'assegnazione diretta da parte dei singoli commissari dei coefficienti, compresi tra 0 e 1, come previsto dalla lettera a), punto 4, dell'allegato P del Regolamento "media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari", secondo la seguente griglia dei valori.

#### **DEFINIZIONE GRIGLIA DEI VALORI**

<b><u>Giudizio</u></b>	<b><u>Coefficiente</u></b>
OTTIMO	da 0,81 ad 1,00
DISTINTO	da 0,61 ad 0,80
BUONO	da 0,41 ad 0,60
DISCRETO	da 0,21 ad 0,40
SUFFICIENTE	da 0,01 ad 0,20
INSUFFICIENTE	0,00

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti per ogni sub-criterio, si procede a calcolare la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari e a trasformare tali medie in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Si procede successivamente per ogni sub-criterio al prodotto dei coefficienti definitivi per il fattore ponderale (punteggio massimo) ottenendo il punteggio definitivo.

La somma dei punteggi definitivi come sopra ottenuti determina il punteggio totale attribuito all'Offerta Tecnica.

Solo nel caso in cui, in seguito a tale valutazione, venga attribuito un punteggio pari o superiore a 49 punti si procede con la valutazione dell'offerta economica (attribuzione punteggio fino ad un massimo di 30 punti).

**L'apertura dei plichi con le Offerte Tecniche avverrà in seduta pubblica.**

### **B. OFFERTA ECONOMICA (fino a punti 30) – VALUTAZIONE**

Il punteggio verrà attribuito in base al canone offerto in rialzo/aumento rispetto al corrispettivo posto a base di gara di Euro 9.000,00 (novemila/00).

### **ART. 7 - PREZZO DEL CANONE OFFERTO "PE"**

Il punteggio sarà determinato dal confronto proporzionale rispetto all'offerta più alta, secondo la seguente formula:

$$C_i = \frac{(P_i - P_b)}{(P_m - P_b)} \times 30$$

Dove:

C<sub>i</sub>: punteggio attribuito al concorrente;

P<sub>b</sub>: prezzo a base di gara;

P<sub>i</sub>: prezzo offerto dal concorrente;

P<sub>m</sub>: prezzo massimo offerto dai concorrenti.

Non saranno ammesse, pena l'esclusione, offerte non quantificabili economicamente.

La Commissione procederà all'apertura dei plichi contenenti l'Offerta Economica di ciascun concorrente ed all'attribuzione del punteggio PE di cui sopra, solo dopo aver verbalizzato l'assegnazione del punteggio PT (Offerta tecnica), ed averne data comunicazione ai partecipanti.

**L'apertura dei plichi con le Offerte Economiche avverrà in seduta pubblica.**

Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punti **PT** e **PE** .

Informazioni più dettagliate in merito alla procedura di gara ed alla predisposizione e presentazione dell'offerta sono contenute nel presente "Capitolato d'oneri" e nel Disciplinare di gara.

## **ART. 8- SUBAPPALTO**

Il subappalto è disciplinato dall'art. 118 del Codice. I pagamenti dovuti al subappaltatore verranno corrisposti dall'affidatario, che dovrà trasmettere all'Amministrazione, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento, copia delle fatture quietanzate dall'affidatario, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. E' ammesso il subcontratto per le categorie non prevalenti del servizio di ristoro previa richiesta scritta del Gestore ed autorizzazione dell'Amministrazione.

Per categorie non prevalenti s'intende:

- pulizia locali;
- trasporto vivande;
- manutenzione attrezzature
- disinfestazione e derattizzazione.

E' vietato concludere contratti di fornitura a nome del Consiglio regionale del Piemonte.

Tutti i contratti conclusi dall'Impresa per la gestione in concessione dei servizi di ristorazione e della gestione dei bar non costituiscono titolo, per le parti contraenti o per terzi, per far valere alcun diritto o pretesa nei confronti del Consiglio regionale stesso.

Gli stessi obblighi sono stabiliti per eventuali subappaltatori.

Salvo quanto sopra specificato è fatto divieto all'Impresa di subappaltare in tutto o in parte le prestazioni oggetto della presente concessione fatto salvo quanto sopra specificato. È vietata altresì la cessione totale o parziale del contratto;

La cessione dei crediti, relativi alla concessione in oggetto, è regolata dall'art. 117 del Codice.

## **ART. 9- DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO (D.E.C.) – AVVIO ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto di concessione dei servizi di ristorazione e della gestione dei bar, ai sensi degli artt. 299 e 300 del Regolamento, nominerà un "Direttore dell'esecuzione del contratto" (D.E.C.), il quale avrà compito di approvare la pianificazione del servizio, nonché assicurare eventuali autorizzazioni necessarie per operare da parte dell'Amministrazione.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà verificare la corretta esecuzione del contratto, sottoporre al Responsabile del Procedimento le proprie valutazioni

sull'andamento del servizio ai fini del pagamento delle fatture ed dell'applicazione delle penali, sull'eventuale risoluzione del contratto e sugli altri strumenti di risoluzione delle controversie in vista delle decisioni della Stazione Appaltante, nonché tutti gli altri compiti previsti dall'art. 301 del Regolamento.

In materia di esecuzione del contratto si fa rinvio alla generale disciplina di cui agli artt. 302/309 del Regolamento

## **ART. 10 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE, PREPARAZIONE, IGIENE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI VEICOLATI**

Nel seguito sono sommariamente descritte le prestazioni richieste per i diversi servizi di ristorazione veicolata e gestione bar e buvette di interesse dell'Amministrazione. Ulteriori indicazioni saranno fornite ai concorrenti in sede di **sopralluogo obbligatorio**.

A tal fine saranno successivamente comunicate ai concorrenti le modalità con cui procedere a detto sopralluogo, che dovrà risultare da apposito verbale sottoscritto da un funzionario del Settore Tecnico e Sicurezza o da un suo delegato.

All'Impresa saranno comunicate nel dettaglio, all'atto della consegna della concessione, le modalità operative di effettuazione dei servizi (orari di inizio e fine servizio, quantità e luoghi di installazione delle varie apparecchiature, alle modalità di comunicazione con i funzionari incaricati dall'Amministrazione, ecc...)

### ***10.1 – Descrizione dei servizi***

Il servizio deve essere svolto dall'Impresa con professionalità, nel rispetto del decoro e cortesia nei confronti degli utenti, avendo riguardo alle prescrizioni dell'Amministrazione.

Il servizio deve essere espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali.

Le eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate ed autorizzate dall'Amministrazione.

Il servizio deve prevedere l'erogazione dal lunedì al giovedì, in media, di circa **n. 100 (cento) pasti giornalieri**, con oscillazione che va da un minimo di circa 80 ad un massimo di circa 120 pasti giornalieri. Per quanto riguarda la giornata di venerdì devono essere previsti in media circa **n. 80 (ottanta) pasti giornalieri**, con oscillazione da un minimo di circa 60 (sessanta) ad un massimo di circa 100 (cento) pasti.

Nel caso di riduzione del numero dei pasti serviti sotto le cifre indicate al precedente comma, l'Impresa, dovrà comunque garantire il servizio, senza alcuna richiesta economica all'Amministrazione.

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata nella fascia oraria dalle ore 12,30 alle ore 14,30 con la formula del self-service.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari di cui al punto che precede, debbano subire variazioni, sarà cura dell'Amministrazione comunicare, preventivamente, all'Impresa tale esigenza, anche verbalmente.

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite la linea di self-service attrezzata con appositi contenitori per il servizio, con l'assistenza fissa lungo le linee di almeno n. 2 (due) addetti che provvedono alla composizione dei piatti per gli utenti.

### ***10.2 -Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti***

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati dall'Impresa presso il Centro di Cottura. Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento nonché le buone norme in merito.

La catena di approvvigionamento dei prodotti utilizzati per l'erogazione del servizio sarà verificata dall'Amministrazione attraverso la richiesta di presentazione da parte dell'Impresa delle fatture emesse dai fornitori.

### **Non devono essere utilizzati prodotti OGM.**

L'Amministrazione potrà intervenire sulla grammatura dei cibi e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere in proposito modificazioni ed aggiustamenti nei limiti degli usi praticati in mense di buon livello.

### ***10.3- Approvvigionamento delle derrate, confezionamento, tabelle dietetiche***

L'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione il nominativo del responsabile del ricevimento delle derrate alimentari e dovrà tenere a disposizione dell'Amministrazione un Giornale degli approvvigionamenti. In detto Giornale dovrà risultare:

- la ragione sociale del fornitore;
- il giorno e l'orario di consegna;
- descrizione e quantità della derrata;
- stato di conservazione dei prodotti confezionati: stato dell'imballaggio, integrità della confezione, data di produzione e di scadenza, identificazione del lotto, estremi del documento accompagnatorio;
- motivazione degli eventuali resi.

L'impresa dovrà attenersi nel confezionamento dei pasti scrupolosamente al menù del giorno ed alle tabelle dietetiche (Allegato M1) e grammature concordate con l'Amministrazione.

È consentita tuttavia una variazione del Menù nei seguenti casi:

- interruzione temporanea della produzione per cause varie (sciopero, incidenti, black-out, ecc.). Le variazioni dovranno comunque essere concordate tempestivamente con l'Amministrazione da parte dell'Impresa.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti ed a conoscenza di tutto il personale, pertanto dovrà essere messo a disposizione anche dell'Amministrazione un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- tabelle con apporto calorico e nutrizionale del menù in vigore;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature;
- rilevazione a campione della temperatura dei contenitori in partenza.

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e organolettica dei cibi, tenendo presente che l'Impresa nella predisposizione di pasti dovrà osservare il legame "fresco-caldo".

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

#### ***10.4- Garanzie di qualità delle derrate***

L'Impresa deve acquisire dai propri fornitori di derrate e rendere disponibili all'Amministrazione, la documentazione prevista dalla normativa vigente (Reg CE n. 178/2002), le schede tecniche e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia (Allegato M).

Nell'eventualità che presso il Centro di Cottura vengano confezionati pasti per soggetti diversi dall'Amministrazione, i prodotti utilizzati per l'espletamento del Servizio oggetto del presente Capitolato, dovranno essere stoccati in modo distinto e facilmente identificabile.

#### ***10.5- Pasti dietetici per patologie alimentari***

L'Impresa dovrà fornire, a richiesta, pasti dietetici ai dipendenti riconosciuti affetti dalle seguenti patologie:

- ipertensione;



- dislipidemia;
- diabete;
- nefropatia;
- celiachia.

L'Impresa s'impegna a presentare un menù idoneo per tali patologie che sarà proposto dal proprio dietologo/nutrizionista e sottoposto al vaglio del Funzionario Referente per la concessione a tale adempimento si dovrà provvedere all'inizio del servizio con dei menu campioni.

### ***10.6- Igiene della produzione***

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Ai fini della prevenzione di possibili infezioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo in applicazione del sistema H.A.C.C.P. (ex D.lgs. n. 155/97) del Regolamento CE n. 852/2004 e del D.lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto.

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

Il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento del cibo dovrà essere formato per identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate.

L'Amministrazione potrà richiedere all'Impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti refrigerati, prima dell'uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 °C e 6 °C.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.

Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso, oltre al vestiario in uso, di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Deve essere tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l'Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l'Amministrazione.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

#### ***10.7- Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti***

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge n. 283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

L'Impresa deve uniformarsi al Regolamento CE n. 852/2004 e del D.lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore", sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di

sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi del Rischio e Punti Critici di Controllo).

Per la preparazione dei pasti l'Impresa dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente.

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere l'olio a cottura ultimata;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata (preparata al consumo nella quantità prevista dalla tabella grammature alimenti per la frutta tipo: melone, anguria, uva) e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc);
- evitare la pre-cottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura e pasta).

**Non devono essere utilizzati:**

- cibi fritti;
- zuccheri in cibi diversi dai dessert;
- prodotti contenenti glutammato monosodico (es. dadi per brodo);
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura dell'Impresa.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina ( con raggiungimento al cuore del prodotto di più 10 °C entro 2 ore dal termine della cottura e di più 4 °C entro le successive 2 ore);

- cottura di paste al forno ( con raggiungimento al cuore del prodotto di più 10 °C entro 2 ore dal termine della cottura e di più 4 °C entro le successive 2 ore);
- cottura di sughi e ragù ( con raggiungimento al cuore del prodotto di più 10 °C entro 2 ore dal termine della cottura e di più 4 °C entro le successive 2 ore).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nei menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quantomeno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si fa riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'Impresa, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii.

### ***10.8- Preparazione dei piatti freddi***

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura in conformità alle leggi vigenti.

### ***10.9-Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione***

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

- non sono ammesse modalità diverse dallo scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 °C e 4 °C;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata della cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne che per gli alimenti previsti nel presente capitolato;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

#### ***10.10-Localizzazione del Centro di Cottura***

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento, pertanto l'Impresa partecipante dovrà avere il proprio centro di cottura centralizzato in un Comune **della provincia di Torino**.

Si precisa che per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, l'Impresa dovrà utilizzare un unico centro di cottura, di cui la stessa abbia la piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto ed in possesso delle autorizzazioni previste dalla legge, i cui requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio in oggetto, saranno oggetto di verifica prima della stipula del contratto. In caso di verifica negativa l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto, l'aggiudicazione sarà revocata a favore del secondo concorrente in graduatoria e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione provvisoria.

#### ***10.11- Somministrazione***

Al fine di agevolare scelte di portate, o prodotti alternativi, in modo da assicurare appropriato apporto calorico, ed al fine di garantire agli utenti una dieta equilibrata, **entro il primo di ogni mese l'Impresa è tenuta a stilare il menù del mese successivo con l'indicazione delle grammature, e a presentarlo al Funzionario designato dall'Amministrazione** per consentire eventuali richieste di modifiche da apportare; l'Impresa dovrà esporre pubblicamente la tabella riportante i prezzi dei singoli prodotti, il loro apporto calorico e le grammature, il menu giornaliero e quello mensile concordati.

Dovranno essere a disposizione degli utenti i seguenti cibi:

- un primo piatto fra tre scelte di cui una minestra; comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e riso) e uno al pomodoro (pasta e riso);

- un secondo piatto caldo fra tre scelte; comunque tutti i giorni in aggiunta deve essere proposta carne e pesce ai ferri in trancia da gr. 150 a crudo, due tipi di piatti freddi e due tipi di "insalatone";
- un contorno caldo fra due scelte, e un contorno freddo tra tre scelte (fra crudi e cotti);
- un piatto tris: razione ridotta di un primo piatto fra tre scelte più un secondo caldo fra tre scelte più un contorno caldo/freddo fra due scelte;
- un piatto tris vegetariano: razione ridotta di un primo caldo/freddo, più un secondo caldo/freddo più un contorno caldo/freddo;
- due panini di peso complessivo non inferiore a gr. 80 o gr. 20 di grissini, comunque con possibile scelta fra due tipi di pane;
- una porzione di frutta fresca e/o di stagione (gr. 150) (con possibile scelta tra almeno quattro tipi di frutta di cui una può essere anche cotta.
- un dolce/dessert;
- bottiglia da ½ litro di acqua o bottiglia da 25 cl di vino o bottiglia/lattina da 33 cl di birra o bibita analcolica.

Dovranno essere predisposti eventuali piatti dietetici per i commensali che ne faranno richiesta preventiva in base a specifiche prescrizioni mediche.

Il commensale potrà consumare anche piatti, contorni, bevande o altri generi in aggiunta ad una delle alternative sopra previste pagando il relativo prezzo. E' fatto divieto all'Impresa di somministrare agli utenti bevande super alcoliche.

Le vivande devono essere somministrate in piatti frangibili messi a disposizione dall'Amministrazione.

Devono essere forniti e approntati a cura e spese dell'Impresa:

- copri vassoio usa e getta, piatti e bicchieri, tovaglioli di carta doppio velo;
- approntati sui tavoli del locale ristoro, appositi condimenti aggiuntivi per i cibi quali ad esempio: olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco e rosso, aceto balsamico, maionese, altre salse e spezie varie, stuzzicadenti monoporzione, sale e pepe monoporzione;
- le posate in metallo da collocare per il prelievo da parte dei commensali, nell'apposito contenitore presente nelle linee self-service.

Dopo il pasto il commensale deve riporre il vassoio con stoviglie e residui in appositi

carrelli porta vassoio messi a disposizione dall'Amministrazione; sarà cura del personale dell'Impresa la gestione dei carrelli e la pulizia dei tavoli nell'intervallo di utilizzo tra un utente e l'altro.

#### ***10.12- Commissione interna di controllo***

Per un controllo diretto ed immediato del servizio di ristorazione e della generale regolarità delle prestazioni del presente capitolato, è altresì operante la Commissione Mensa, designata dall'Amministrazione, ai sensi del vigente regolamento che regola la materia, composta da personale dipendente dello stesso, la quale può eseguire verifiche sull'andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto, delle grammature, della pulizia degli ambienti di preparazione e somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedono il campionamento e l'analisi degli alimenti impiegati per la produzione dei pasti.

La Commissione interna di controllo può interagire con le eventuali strutture specializzate, incaricate dal Consiglio regionale per la predisposizione ed attuazione di programmi di vigilanza del servizio di ristorazione e bar del Consiglio regionale.

Eventuali irregolarità sono contestate, su segnalazione della Commissione, dalla Direzione Amministrazione, Personale e Sistemi Informativi del Consiglio regionale all'Impresa, la quale si impegna al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, nel termine all'uopo fissato, avvalendosi del diritto del contraddittorio.

#### ***10.13-Controlli di qualità e verifiche batteriologiche***

L'Impresa dovrà assicurare, per ciascun servizio, controlli analitici microbiologici sui prodotti, sui lavorati, sui pasti e sui locali, secondo la normativa vigente, al fine di verificarne gli standard di qualità.

Il risultato di tali controlli dovrà essere trasmesso per conoscenza all'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, di far effettuare ulteriori e diversi controlli sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica rispetto a quanto previsto dalle norme vigenti. A tale scopo potranno essere prelevati, con modalità previste a norma di legge, campioni di alimenti preparati, che saranno poi sottoposti ad analisi chimiche fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori (pubblici e/o privati) che potranno essere scelti dall'Amministrazione o richiesti direttamente all'Impresa.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Se tali verifiche dovessero risultare positive, l'Amministrazione si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'Impresa per tutti i danni che dovesse essere chiamata a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevati.

Le spese delle analisi, richieste dall'Amministrazione all'Impresa, secondo quanto previsto dal presente articolo sono a carico dell'Impresa.

## **ART. 11 - TIPOLOGIA PASTI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Il pagamento del corrispettivo potrà essere effettuato attraverso buoni pasto, tickets elettronici o in contanti.

I pasti devono essere composti nel seguente modo:

- antipasto più primo piatto più secondo piatto più formaggio più contorno più pane più dolce o frutta più ½ litro di acqua o 25 cl di vino o 33 cl di birra o bibita analcolica più caffè;
- primo piatto più secondo piatto più contorno più pane più dolce o frutta più ½ litro di acqua o 25 cl di vino o 33 cl di birra o bibita analcolica;
- un piatto tris (razione ridotta di: un primo, un secondo ed un contorno) più pane più ½ acqua o 25 cl di vino o 33 cl di birra o bibita analcolica;
- un piatto tris vegetariano: razione ridotta di un primo caldo/freddo, più un secondo caldo/freddo più un contorno caldo/freddo più pane più ½ acqua o 25 cl di vino o 33 cl di birra o bibita analcolica;

in alternativa:

- primo piatto più contorno o frutta più pane;
- secondo piatto più contorno o frutta più pane;
- piatto unico più pane;
- pizza (con verdure grigliate o prosciutto cotto) più contorno più pane;
- pizza (con verdure grigliate o prosciutto cotto);
- bistecca manzo/vitello fresca almeno gr. 150 a crudo - più pane;
- nodino di vitello fresco almeno gr. 150 a crudo - più pane;
- sogliola intera surgelata - almeno gr. 150 più pane;

con le seguenti bevande a scelta:

- ½ litro di acqua minerale;
- 25 cl di vino;



- 33 cl di birra;
- 33 cl di bibita analcolica;

Per le consumazioni suddette, i prezzi devono essere concordati con l'Amministrazione.

Tali prezzi resteranno fissi per tutta la durata contrattuale.

Il listino prezzi dovrà essere esposto in modo visibile agli utenti del servizio.

## **ART 12 - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

### ***12.1-Trasporto pasti e caratteristiche dei contenitori utilizzati***

L'Impresa è tenuta a recapitare, a propria cura, i pasti e l'altro materiale presso la sede di Via Alfieri n. 15, Torino.

Il trasporto dei pasti va effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo.

Per il confezionamento ed il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo o in altro materiale espanso.

I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali devono essere allocati i contenitori tipo gastronomi in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge n. 283/62 e suo regolamento di attuazione (D.P.R. n. 327/80) sia per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi sia per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi.

Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato a carico dell'Impresa presso il centro di cottura.

E' ammesso l'utilizzo di carrelli termici in acciaio.

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

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare o in monoporzione e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta e la verdura, già lavate presso il centro di cottura, devono essere trasportate e/o conservate in contenitori idonei muniti di coperchio.

### ***12.2- Mezzi di trasporto***

Per il trasporto e la consegna dei pasti veicolati, l'Impresa deve dotarsi di automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e aventi le seguenti caratteristiche:

- muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 del D.P.R. n. 327/80;
- adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a più 65 °C per il legume caldo e non superiore a più 10 °C per il legume freddo.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto nella normativa vigente e dal piano di autocontrollo.

### ***12.3-Orari di trasporto e modalità di consegna dei pasti***

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'Impresa secondo gli orari e le modalità concordate, presso la sede di Via Alfieri n. 15, Torino.

## **ART. 13 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO BAR, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE**

### ***13.1- Descrizione***

Il servizio deve essere svolto dall'Impresa con professionalità nel rispetto del decoro e della cortesia nei confronti degli utenti, avendo riguardo alle prescrizioni dell'Amministrazione.

Il servizio presso il bar della sede di via Alfieri n. 15, in Torino deve essere erogato, escluse le festività infrasettimanali, dal lunedì al giovedì dalle ore 8,30 alle ore 17,00 e al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 15,00; nel corso dell'contratto potranno essere richiesti da parte dell'Amministrazione anche orari diversi.

Le eventuali chiusure per periodi feriali devono essere preventivamente concordate ed autorizzate dall'Amministrazione.

Nel caso si verificassero circostanze per le quali gli orari precedenti debbano subire variazioni, sarà cura dell'Amministrazione comunicare all'Impresa tale esigenza.

L'Impresa deve provvedere ad effettuare il servizio ai piani se richiesto dall'Ufficio di Presidenza e dalle Commissioni consiliari; tale servizio deve comprendere l'accesso da parte di un dipendente dell'Impresa presso il richiedente al fine di raccogliere le ordinazioni e la successiva distribuzione ai singoli consumatori. Per questo servizio l'Impresa avrà diritto ad una maggiorazione sull'importo complessivo della consumazione richiesta del 10% rispetto ai prezzi prefissati.

Il servizio presso l'Aula consiliare dovrà essere garantito dall'Impresa con inizio un'ora prima della Assemblea legislativa e sino ad un'ora dopo la fine. Il calendario delle sedute del Consiglio regionale nonché i relativi orari di massima, saranno, di volta in volta, comunicati tempestivamente dalla Direzione Processo Legislativo.

Durante le sedute consiliari deve comunque essere garantito, alle condizioni e con modalità previste dal presente capitolato, anche il servizio bar presso i locali ristoro.

Il servizio nella sede di Via Alfieri n. 15, anche oltre il normale orario e anche nelle giornate di sabato e domenica e nei festivi infrasettimanali, dovrà essere garantito dall'Impresa in caso di convegni, manifestazioni, ecc.. Le comunicazioni con i relativi orari di massima, saranno comunicati con almeno 72 (settantadue) ore di preavviso rispettivamente per le proprie competenze dalle Direzioni Comunicazione, Processo Legislativo e Amministrazione, Personale e Servizi Informativi.

### ***13.2 - Gestione della Buvette del Consiglio regionale***

Nei pressi dell'Aula consiliare al secondo piano sotterraneo, è situata la "Buvette" del Consiglio regionale.

Il servizio presso il bar dell'aula consiliare (buvette) dovrà essere garantito dall'Impresa in caso di convegni, manifestazioni, ecc. che lì si potranno tenere anche nella giornata di sabato, domenica e festivi infrasettimanali.

In questo locale è svolto un servizio bar durante le sedute dell'Assemblea legislativa del Consiglio regionale e/o per altre attività istituzionali con carattere occasionale.

Ordinariamente le Assemblee si svolgono con cadenza settimanale. Di consuetudine si prevedono delle pause dei lavori nei mesi di agosto e di dicembre. Sono inoltre prevedibili sedute straordinarie.

Per ogni ulteriore riferimento, si dà conto che negli ultimi anni l'Aula consiliare è stata utilizzata per circa 70 (settanta) giornate/anno. Tale dato è puramente indicativo e non vincola in alcun modo l'Amministrazione, restando peraltro obbligata l'Impresa ad assicurare comunque il servizio di apertura della buvette tutti i giorni in cui si svolgono i lavori dell'Assemblea legislativa, su richiesta degli uffici competenti.

### ***13.3 - Organizzazione e orari del servizio***

L'Impresa garantirà l'apertura della buvette in tutti i giorni in cui si svolgono i lavori dell'Assemblea regionale di norma dalle ore 9,00 alle ore 19,30, le modalità di erogazione del servizio e i prezzi praticati sono gli stessi previsti per il bar nei pressi dei locali ristoro.

A richiesta dell'Amministrazione potranno essere inoltre disposte ulteriori aperture, diurne e/o notturne, della buvette oltre a quelle previste, per riunioni, convegni, mostre etc. L'Impresa non potrà mai ed in nessun caso rifiutarsi di erogare tali prestazioni.

Potranno verificarsi variazioni a detto orario, anche oltre il limite sopra indicato. Tali variazioni saranno comunicate tempestivamente all'Impresa che, per tali evenienze, si dovrà attrezzare opportunamente al fine di garantire il servizio.

Il servizio buvette prevede, di regola, durante le sedute dell'Assemblea legislativa, la fornitura con oneri a carico dell'Amministrazione di bottiglie di acqua minerale da ½ litro e di un bicchiere per ognuno dei componenti dell'Assemblea regionale. Tali bottiglie dovranno essere collocate su ogni scranno insieme ai bicchieri all'interno dell'Aula consiliare.

#### ***13.4 -Preparazione e somministrazione***

L'esercizio del bar deve essere fornito di una vasta gamma di generi di consumo e in quantità adeguata e sufficiente a soddisfare le esigenze degli utenti.

I prodotti somministrati dovranno essere di prima scelta e di primarie marche, anche di produzione regionale.

L'Impresa deve provvedere a sua cura, rischio e spese, all'acquisto delle derrate alimentari sotto proprio nome, al trasporto, sistemazione e custodia delle stesse nei luoghi preposti, curare la conservazione, rispettandone scrupolosamente le disposizioni di legge in materia, allo smaltimento dei rifiuti in sacchi per le immondizie seguendo le regole per la raccolta differenziata.

L'Impresa deve adoperarsi affinché il rifornimento dei generi da parte dei fornitori avvenga entro le ore 9,30, dopo questa ora gli ingressi degli automezzi sono vietati e potranno pertanto essere preventivamente autorizzati, esclusivamente, dal Funzionario referente della concessione, dal Responsabile del servizio di prevenzione e protezione e/o dal Servizio di Sicurezza del Consiglio regionale compatibilmente con le attività istituzionali in corso.

Per quanto riguarda le dosi impiegate per i generi di caffetteria e la miscita di bevande esse dovranno corrispondere alle disposizioni di legge vigenti in materia, alle consuetudini di piazza o, in mancanza, a quanto stabilito dall'Amministrazione; in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità con almeno l'80% di arabica.

La pasticceria dolce e salata, e ogni altro genere di colazione (panini con varie farciture, pizze, toast, ecc...) dovrà essere di prima scelta. La pasticceria utilizzata presso la buvette e/o in occasioni di buffets ecc... dovrà essere confezionata con l'utilizzo di prodotti freschi escludendo il ricorso a prodotti congelati.

L'Amministrazione potrà intervenire sulla grammatura dei cibi e delle bevande e sulle modalità di preparazione dei medesimi e chiedere in proposito modificazioni ed aggiustamenti nei limiti degli usi praticati in bar di ottimo livello.

### **ART. 14 -PREZZI E MODALITA' DI PAGAMENTO SERVIZIO BAR**

I listini prezzi dovranno essere esposti in modo visibile ai frequentatori.

I prezzi, al netto IVA, dei seguenti generi saranno quelli indicati a fianco di ciascuno:

- CAFFE' D'ORZO primaria marca Euro 0,80
- CAFFE' primaria marca Euro 0,80
- CAFFE' DECAFFEINATO primaria marca Euro 0,80
- CAPPUCCINO Euro 0,90
- THE, CAMOMILLA, INFUSI IN TEIERA Euro 0,90
- BRIOCHES fresche Euro 0,90
- BIBITE IN LATTINA da 33 cl Euro 1,50
- BIRRA NAZIONALE PICCOLA da 20 cl Euro 1,20
- SUCCHI DI FRUTTA da 12,5 cl Euro 1,00
- SUCCHI DI FRUTTA da 20 cl Euro 1,20
- ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA da 0,5 lt Euro 0,50  
(gassata/naturale - primaria marca)
- PANINO AL PROSCIUTTO COTTO Euro 1,50
- PANINO AI FORMAGGI Euro 1,50
- PANINO AL PROSCIUTTO CRUDO Euro 2,00
- PANINO ALLA COPPA Euro 1,50
- PANINO AL SALAME Euro 1,50
- PANINO ALLA PANCETTA Euro 1,50
- PANINO ALLA MORTADELLA Euro 1,50
- PANINO ALLO SPECK Euro 2,00
- TOAST Euro 1,50
- FOCACCIA POMODORO/MOZZARELLA Euro 2,00

- FOCACCIA COTTO/FORMAGGIO Euro 2,00

I prezzi dei suesposti generi dovranno restare invariati per la durata del contratto.

Il corrispettivo della consumazione potrà essere effettuato attraverso buoni pasti, tickets elettronici o in contanti.

### **ART. 15 -LOCALI – IMPIANTI - ATTREZZATURE**

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Impresa i locali, gli impianti, le attrezzature e quanto altro necessario al funzionamento del servizio ristoro e dei bar, inclusi vassoi, piatti, bicchieri e stoviglie da cucina.

L'Impresa si impegna ad usare i locali ristoro e dei bar, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale ricevuto in consegna con la massima cura ed al solo scopo indicato nella presente gara e risponde per rotture e guasti imputabili a cattivo uso da parte del proprio personale.

L'Impresa sarà responsabile della custodia sia delle macchine che delle attrezzature tecniche.

Le spese derivanti dalla manutenzione ordinaria delle attrezzature sono a totale carico dell'Impresa (sono esclusi gli interventi sugli impianti elettrici e speciali).

L'inventario e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sono effettuati con verbali redatti a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto nominato dall'Amministrazione e controfirmati dal rappresentante dell'Impresa. La consegna dei locali e dei beni predetti e l'immissione nell'utilizzo degli stessi, hanno luogo ad ogni effetto contestualmente alla sottoscrizione di detti verbali. L'Impresa dovrà dichiarare, in occasione della redazione del primo verbale, quali delle attrezzature situate presso i locali (sala ristoro, cucina e magazzino) intende utilizzare e delle quali dovrà curarne la manutenzione ordinaria.

Su richiesta dell'Amministrazione ed in coincidenza con la scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

Alle eventuali mancanze degli oggetti di cui al **1. capoverso** l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 10 gg. dalla segnalazione dell'Amministrazione.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale necessario dandone comunicazione scritta

all'Impresa ed addebitando l'importo pari alla spesa maggiorata del 10% a titolo di penale.

Le sostituzioni dovranno essere effettuate con materiale di ottima qualità.

### **ART. 16-CONDUZIONE DEI LOCALI ED IMPIANTI**

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, compatibili con la prosecuzione delle attività affidate in concessione, da parte dell'Amministrazione o di altre imprese autorizzate, l'Impresa dovrà consentire il libero accesso.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi luogo ed ora per esercitare un controllo sulla efficienza e regolarità del servizio.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla distribuzione dei pasti è consentito l'accesso solo al personale dipendente dell'Impresa, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo autorizzati dall'Amministrazione.

Per garantire gli accessi in caso di emergenza (incendio, allagamento o altro), una copia delle chiavi dei locali destinati al servizio di ristorazione e bar, verranno custodite in busta sigillata presso la portineria di Via Alfieri n. 15.

### **ART. 17- RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA**

La responsabilità della concessione del servizio di ristorazione veicolata e la gestione dei bar è ad esclusivo carico, cura e spese, dell'Impresa e in particolare rientra nella sua responsabilità ed obbligo:

- garantire il rispetto delle leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti ed, in particolare, del D.lgs. n. 155/97 e si impegna anche all'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria e, in particolare, di quella prevista dagli articoli dal n. 37 al n. 42 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.;
- nello svolgimento del servizio deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività del Consiglio regionale;
- in caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione acqua o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la distribuzione di pasti caldi, l'Impresa dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità;

- utilizzare i locali avuti in consegna secondo lo scopo a cui sono stati destinati;
- divieto di esporre avvisi o annunci di qualsiasi genere e di installare cartelli pubblicitari, ad esclusione di quelli riguardanti l'attività del gestore;
- pulizia degli ambienti: gli ambienti di lavoro, depositi, impianti, attrezzature, arredamenti, vetrine, dovranno essere tenuti costantemente puliti e si dovranno osservare le norme e le ordinanze. L'Amministrazione potrà intervenire direttamente, per richiedere, con oneri a carico del gestore, l'effettuazione di pulizia dei locali in uso, qualora ad un controllo si riscontrassero carenze igieniche;
- pulizia degli impianti/attrezzature: al termine delle operazioni di preparazione, veicolazione e distribuzione degli pasti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo;
- pulizia delle stoviglie e attrezzature: deve essere curata con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli ed i contenitori e vassoi dovranno essere tenuti costantemente puliti;
- l'Impresa si impegna a fornire a sue spese divise da lavoro per gli addetti ai vari servizi, grembiule, guanti in lattice, strofinacci usa e getta, sacchi per i rifiuti, materiale detergente per il lavaggio delle stoviglie e quanto altro necessario per garantire la massima igiene nelle operazioni di pulizia;
- si precisa che è tassativamente vietato il lavaggio delle attrezzature e dei pavimenti dell'area dei locali ristoro con getto ad acqua;
- nella zona di preparazione e somministrazione è fatto divieto di detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo;
- è fatto obbligo di dotarsi di registratori di cassa;
- comunicare gli incassi trimestralmente distinti per bar, buvette e ristoro;
- l'Impresa non può, per alcun motivo, introdurre di sua iniziativa variazioni al servizio assunto secondo le norme contrattuali. Essa ha l'obbligo di eseguire tutte le variazioni ritenute opportune dalla Amministrazione e che questa gli abbia ordinato;
- le imposte e tasse di licenza dell'esercizio bar, licenza che resta intestata al Consiglio regionale del Piemonte;
- comunicare il nominativo del Responsabile del servizio di protezione e prevenzione;
- comunicare il nominativo del Responsabile dei lavoratori;
- comunicare il nominativo del Medico Competente;



- consegnare copia del Manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. e del Documento di valutazione dei rischi ex DUVRI inerenti l'attività svolte per conto dell'Amministrazione;
- assicurare che il servizio sia svolto a regola d'arte.

### ***17.1 - Gestione dei rifiuti***

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchi chiusi e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori di raccolta. L'Impresa si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D.lgs.n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.

Eventuali oli esausti dovranno essere smaltiti, a cura e spese dell'Impresa, mediante Ditta specializzata provvista delle prescritte autorizzazioni di legge in materia.

### ***17.2 - Tutela dei luoghi di lavoro***

L'Impresa deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. Egli nominerà un Responsabile per la sicurezza dei lavoratori, ai sensi del D.lgs.n. 81/2008, comunicandone il nominativo al Consiglio regionale; questi avrà, tra l'altro, il compito di tenersi in costante contatto con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione del Consiglio regionale per il necessario coordinamento.

### ***17.3 - Norme contrattuali a tutela***

E' fatto obbligo all'Impresa di rispettare le norme contrattuali per quanto concerne l'assunzione del personale della gestione precedente già iscritto sul libro unico del lavoro ed in servizio alla data del 31/05/2015 e di applicare puntualmente nei confronti dello stesso personale le norme del Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di categoria. La situazione esistente potrà essere constatata in sede di sopralluogo.

## **ART. 18 - DIVISE PERSONALE ADDETTO AL BAR/BUVETTE**

L'Impresa dovrà fornire al personale addetto alla gestione dei bar un'idonea divisa con cravatta, che dovrà essere sempre pulita, di colore nero completa di camicia bianca e scarpe nere. Tale prescrizione dovrà essere comunque concordata con l'Amministrazione. La divisa sarà indossata dal personale per tutta la durata del servizio.

## **ART. 19 - VARIABILITA' DELLA CONCESSIONE**

L'Amministrazione si riserva la piena facoltà, nel corso del rapporto contrattuale e in relazione alle proprie esigenze organizzative, di sospendere temporaneamente ovvero ridurre il servizio in qualsiasi momento, mediante comunicazione scritta all'Impresa, con un preavviso di almeno trenta giorni, a seguito della conseguente riduzione dei servizi in concessione e/o in gestione, senza che l'Impresa abbia nulla a pretendere quale compenso e/o risarcimento nei confronti dell'Amministrazione.

## **ART. 20 - AUMENTO DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di estendere il servizio, aggiungendo e/o incrementando quelli già dati in concessione e/o in gestione. Si fa rinvio a quanto stabilito all'art. 311, comma 4, del Regolamento.

## **ART. 21-OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE**

Sono a carico dell'Amministrazione:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali in uso per la gestione dei servizi di ristorazione e gestione riguardante i pavimenti, i vetri, i servizi igienici, ivi comprese le pertinenze, **con esclusione delle pulizie, della sanificazione, della disinfestazione e della derattizzazione degli stessi;**
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei servizi igienici dei locali ristoro, ivi comprese le pertinenze;
- la manutenzione straordinaria dei grandi elettrodomestici;
- la disincrostazione, la disinfezione periodica del locale e della fossa settica di raccolta scarichi cucina e bar, tramite ditta specializzata in materia, secondo quanto programmato dal Direttore esecutivo del contratto e dal Funzionario Referente del contratto della manutenzione degli impianti igienico-sanitari.
- i controlli periodici effettuati direttamente o tramite incaricati competenti, anche con prelievi, sulla qualità, quantità, varietà e preparazione dei pasti, l'igiene generale dei locali e la loro pulizia e del materiale utilizzato. Il medesimo controllo è effettuato sulle derrate alimentari conservate nel magazzino e nei frigoriferi. Ai fini predetti l'Impresa deve consentire il libero accesso nei locali per l'effettuazione di detti controlli non viene in alcun modo a limitare od escludere la piena responsabilità dell'Impresa.

L'accesso al retro della linea self e del locale cucina è permesso al solo personale dipendente dell'Impresa e quindi proibito l'accesso a persone non autorizzate con esclusione dei componenti della Commissione interna mensa e del D.E.C.

## **ART. 22- RESPONSABILI DELL'AMMINISTRAZIONE**

I responsabili della Amministrazione per la corretta applicazione degli adempimenti previsti dalle norme contrattuali e per i controlli, anche mediante sopralluoghi, nel luogo di erogazione del servizio e/o presso lo stabilimento di produzione dell'Impresa risultano essere:

- il Responsabile Unico del Procedimento;
- il Direttore dell'esecuzione del contratto;
- i Funzionari del Settore Tecnico e Sicurezza referenti per le manutenzioni, per le verifiche dello stato dei locali, attrezzature, ecc.;
- gli organi tecnici esterni per l'effettuazione di audit di maggiore complessità, per l'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.

## **ART. 23 - COMUNICAZIONI**

Le comunicazioni tra i Responsabili dell'Amministrazione e l'Impresa od, in caso di nomina, del suo Rappresentante, potranno essere fatte verbalmente o per iscritto a mezzo lettera, PEC, telegramma, fax e a mezzo posta elettronica.

Le comunicazioni riguardanti l'interpretazione del contratto di concessione, le modalità di svolgimento delle prestazioni, le comunicazioni delle visite ispettive con preavviso, le penali e le contestazioni, dovranno in ogni caso, essere fatte per iscritto e trasmesse a mezzo lettera raccomandata, PEC, telegramma o fax.

Le comunicazioni dovranno avvenire per iscritto anche negli altri casi non espressamente previsti dal Capitolato.

Eventuali contestazioni che l'Impresa intendesse avanzare su una comunicazione ricevuta, dovranno essere presentate all'Amministrazione entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione; scaduto tale termine, la comunicazione è da intendersi accettata integralmente e senza alcuna eccezione.

Tutte le comunicazioni scritte verranno inviate rispettivamente ai domicili legali eletti dalle parti.

## **ART. 24 - DOMICILIO DELLE PARTI**

L'Amministrazione, ai fini del presente Contratto, elegge domicilio presso la sede di Via Alfieri n. 15, Torino ed è esclusa la validità delle comunicazioni a qualunque altro recapito.

L'Impresa dovrà indicare una sede operativa per la gestione organizzativa e tecnica del servizio, il cui indirizzo dovrà essere comunicato entro 30 (trenta) giorni dalla data della stipula del contratto. Il domicilio legale dell'Impresa potrà coincidere con l'indirizzo della sede legale.

La mancata comunicazione di cui sopra, costituirà, a tutti gli effetti, indisponibilità della sede operativa da parte dell'Impresa.

## **ART. 25- DOCUMENTI CONTRATTUALI**

I documenti contrattuali che regolano i rapporti fra le parti sono:

1. il Contratto;
2. il presente Capitolato;
3. l'Offerta Tecnica ed Economica presentata dall'Impresa;
4. le leggi, i regolamenti ed in genere tutte le norme, nessuna esclusa, inerenti il servizi oggetto del Contratto, ancorché non espressamente richiamate nel Contratto e nel Capitolato.

I documenti sopra elencati, in caso di discordanze sull'esatta interpretazione delle disposizioni in essi contenuti, prevalgono l'uno sull'altro nell'ordine con il quale sono sopra elencati. In ogni caso, le norme di legge imperative o comunque inderogabili, prevalgono sulle eventuali disposizioni contrattuali contenute nel Contratto, nel Capitolato e nell'Offerta.

## **ART. 26 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO DEL CORRISPETTIVO PER LA GESTIONE BAR E BUVETTE**

Il Consiglio regionale si obbliga a rimborsare all'Impresa, in occasione delle adunanze dell'Assemblea legislativa, nella misura degli importi unitari indicati all'art. 14 del Capitolato il corrispettivo riferito alla fornitura acqua per ogni singola seduta dell'aula richiesta dall'Amministrazione.

Nulla è dovuto per le eventuali rimanenze buvette , tranne in caso di mancata disdetta entro le 24 (ventiquattro) ore prima della programmata seduta dell'Assemblea legislativa. Per la liquidazione del corrispettivo, le fatture dovranno essere corredate della copia del rendiconto mensile contenente: il numero di bottiglie d'acqua fornite e dall'elenco delle rimanenze, se dovute, con timbro e firma dell'Impresa ed il visto del Direttore esecutivo del contratto. Il pagamento del corrispettivo verrà subordinato alla verifica del rispetto degli adempimenti comprovanti l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi (copia Mod. D.M. 10 INPS e Mod. F 24) nonché dal Documento Unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità ai sensi del D.M. 24/10/2007 attestante la regolarità contributiva dell'Impresa, che sarà acquisito dalla Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 16 bis, comma 10, della legge n. 2/2009 e s.m.i.

La fatturazione dovrà essere effettuata posticipatamente con cadenza mensile, il corrispettivo mensile sarà determinato in relazione alle prestazioni rese nel periodo di riferimento.

Il pagamento sarà subordinato all'emissione di regolare fattura nonché all'accertamento della regolare esecuzione delle prestazioni da parte del Direttore esecutivo del contratto nominato dall'Amministrazione. Dal corrispettivo potranno essere dedotti gli importi relativi ad eventuali mancate prestazioni e/o penali applicate.

Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione dei predetti documenti. Qualora il pagamento della prestazione non sia effettuato, per causa imputabile all'Amministrazione entro il termine di cui al precedente comma, saranno dovuti gli interessi moratori nella misura legale in vigore nel periodo contrattuale interessato.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo segnalate dall'Ispettorato del Lavoro, od altro Ente previdenziale o assicurativo, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento della fattura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il rimborso all'Impresa aggiudicataria delle somme trattenute non sarà effettuato sino a quanto dagli Enti sopraccitati non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'Impresa aggiudicataria non potrà opporre eccezione di sorta, ne avrà titolo a interessi o risarcimento danni.

## **ART. 27 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI – CESSIONE DEI CREDITI**

L'Impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché la delega al Governo in materia antimafia") e s.m.i.

L'Impresa deve comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge n. 136/2010 e s.m.i., entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. n. 445/2000.

L'Amministrazione non esegue alcun pagamento all'Impresa in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

In caso di cessione dei crediti d'contratto si applica la disciplina prevista all'art. 117 del Codice, cui si fa integrale rinvio.

L'atto di cessione del corrispettivo successivo alla stipula del Contratto deve in ogni caso indicare con precisione le generalità del cessionario ed il luogo del pagamento delle somme cedute nonché le condizioni di cui al successivo comma del presente articolo.

In attuazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari delle commesse pubbliche previsti all'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i., l'atto di cessione deve prevedere apposita clausola nella quale il cessionario dovrà indicare gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato, anche in via non esclusiva, alla riscossione, verso l'Amministrazione, dei crediti acquisiti, unitamente alle generalità ed al codice fiscale della persona o delle persone delegate ad operare su di esso; parimenti il cedente dovrà indicare gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale dedicato, anche in via non esclusiva, alla riscossione, verso il cessionario, dei crediti ceduti, unitamente alle generalità ed al codice fiscale della

persona o delle persone delegate ad operare su di esso. Su tale conto il cessionario anticiperà i pagamenti al cedente, indicando obbligatoriamente i codici CIG dell'intervento.

### **ART.28 - CAUZIONE PROVVISORIA E SPESE CONTRATTUALI**

I concorrenti, per essere ammessi alla gara, dovranno costituire, con le modalità indicate nella lettera d'invito, una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo presunto della concessione di Euro 160.000,00 (centosessantamila/00) e, pertanto, pari ad Euro 3.200,00 (tremiladuecento/00). Le cauzioni provvisorie saranno restituite alle imprese non aggiudicatrici mentre quella dell'impresa aggiudicataria sarà trattenuta fino alla costituzione della cauzione definitiva.

Nel caso in cui l'Impresa rifiutasse di stipulare in contratto, l'Amministrazione potrà, in pieno diritto e senza formalità di sorta, procedere all'incameramento della cauzione provvisoria, con diritto di risarcimento di eventuali danni.

Tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa, sono a carico dell'Impresa e dovranno essere versate contestualmente alla cauzione definitiva.

### **ART. 29-CAUZIONE DEFINITIVA**

Ai sensi dell'art. 113 del Codice, l'Impresa dovrà presentare, prima della stipula del contratto e prima dell'inizio del servizio, qualora anteriore alla stipula del contratto, una cauzione definitiva a garanzia del servizio da prestare, pari al 10% del valore complessivo presunto della concessione di Euro 160.000,00 (centosessantamila/00) e, pertanto, pari ad Euro 16.000,00 (sedecimila/00).

La cauzione deve essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da un'impresa di assicurazioni, autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni del competente Ministero, la garanzia fideiussoria, 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 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione senza che il fideiussore possa richiedere all'Amministrazione o all'Impresa giustificazione alcuna a supporto di tale escussione. Quanto sopra anche nell'ipotesi di eccezioni o contestazioni dell'Impresa o di giudizio pendente avanti all'autorità giudiziaria o avanti all'eventuale organismo arbitrale. Il mancato deposito della cauzione determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'affidamento della concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione sarà svincolata dietro rilascio di certificato di regolare esecuzione a chiusura di tutta la contabilità e risolta ogni eventuale contestazione.

### **ART. 30-ASSICURAZIONI**

L'Impresa si obbliga ad assumere ogni responsabilità civile e penale per casi di infortunio o di danni a cose ed a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione durante l'esecuzione del contratto. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio. L'Impresa ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, vale a dire verso gli utenti dei servizi, verso i soggetti preposti al controllo dei servizi, e verso qualsiasi altra persona si trovi nei locali adibiti al servizio di refezione, per danni a cose, a chiunque appartenenti e a persone.

Nella polizza sono esplicitamente inclusi i punti appresso indicati:

1. sono coperti i danni che dovesse subire il Consiglio regionale del Piemonte;
2. sono coperti i danni che possa avere in relazione alla gestione dei servizi di ristorazione veicolata ed alla gestione del bar e della buvette qualunque avventore del medesimo, compresi i Consiglieri regionali, i dipendenti del Consiglio regionale ad ogni titolo, i collaboratori del Consiglio regionale, gli esterni che occasionalmente fruiscono dei predetti servizi;
3. sono coperti i danni conseguenti a intossicazioni e/o tossinfezioni alimentari subiti dai fruitori del servizio di ristorazione e di gestione bar e buvette;
4. sono coperti i danni cagionati dai cibi somministrati, da intendersi valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto.

La polizza dovrà comprendere anche il massimale per sinistro che rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

La copertura deve essere totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella della concessione.

Copia della polizza dovrà essere presentata all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

L'Impresa, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà fornire la prova di aver stipulato una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e verso i dipendenti e per danni arrecati ai beni o/e cose di proprietà e/o in disponibilità dell'Amministrazione



aggiudicatrice durante l'esecuzione del contratto, la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali:

1. Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose;
2. Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a persone.

La polizza avrà validità dalla data di sottoscrizione del contratto e per tutta la durata dello stesso; dovrà essere stipulata a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice ai sensi dell'articolo 1891 del codice civile.

Per quanto riguarda i danni a terzi la polizza dovrà coprire il rischio inerente la responsabilità civile derivante all'Impresa nell'esercizio della propria attività lavorativa per i danni provocati a terzi accidentalmente ed involontariamente, dai quali deriva un obbligo di risarcimento ai sensi degli articoli 2043 e seguenti del codice civile.

L'Amministrazione potrà richiedere, in qualsiasi momento del periodo contrattuale, la modifica della suddetta polizza assicurativa, qualora si verificassero un numero di sinistri, ritenuto, a suo insindacabile giudizio, elevato.

### **ART. 31 - FORZA MAGGIORE**

Si considerano danni di forza maggiore quelli provocati da cause imprevedibili.

I danni che dovessero derivare a causa dell'arbitraria esecuzione dei servizi non potranno mai essere iscritti a causa di forza maggiore e dovranno essere riparati a cura e spese dell'Impresa, la quale è altresì obbligata a risarcire gli eventuali consequenziali danni derivati all'Amministrazione.

I danni che l'Impresa ritenesse ascrivibili a causa di forza maggiore dovranno essere denunciati all'Amministrazione entro 5 (cinque) giorni dall'inizio del loro avverarsi, unicamente mediante lettera raccomandata, anticipata via fax, sotto pena di decadenza dal diritto di risarcimento.

### **ART. 32 - CONTRATTI COLLETTIVI**

Qualora al Direttore esecutivo del contratto risulti, da DURC, denuncia dell'Ispettorato del Lavoro o di organi sindacali, che l'Impresa sia inadempiente per quanto riguarda l'osservanza:

- delle condizioni normative e retributive;

- delle norme, sia di legge che di contratti collettivi di lavoro, che disciplinano le assicurazioni sociali (quali quelle per inabilità e vecchiaia, disoccupazione, tubercolosi, malattie ed infortuni, ecc.);
- del versamento di qualsiasi contributo che le leggi ed i contratti collettivi di lavoro impongano di compiere al datore di lavoro, al fine di assicurare al lavoratore il conseguimento di ogni suo diritto patrimoniale (quali assegni famigliari, indennità per richiami alle armi, ecc.);

L'Amministrazione aggiudicatrice procederà a dar corso alle azioni e agli interventi sostitutivi di cui agli artt. 4 (Intervento sostitutivo della Stazione Appaltante in caso di inadempienza contributiva dell'Impresa) e 5 (Intervento sostitutivo della Stazione Appaltante in caso di inadempienza retributiva dell'Impresa) del Regolamento alla cui disciplina si fa integrale rinvio.

### **ART. 33- DISPOSIZIONI ANTIMAFIA**

L'Impresa è obbligata all'osservanza di tutte le norme di legge in materia di misure contro la delinquenza mafiosa vigenti e sopravvenute in corso di esecuzione d'contratto.

### **ART. 34- RISERVATEZZA**

L'Impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi compresi quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque, di non divulgarli in alcun modo ed in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del contratto, mentre non concerne i dati che siano o divengano di dominio pubblico.

L'Impresa è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

L'Impresa potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui ciò fosse condizione necessaria per la sua partecipazione a gare d'contratto.

L'Impresa dovrà altresì attenersi alle disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 196/2003 ed alle successive norme di attuazione, nei casi in cui lo stesso debba trovare applicazione.

### **ART. 35 - PERSONALE E RISORSE NECESSARIE**

La dotazione minima giornaliera di personale per l'espletamento del servizio presso la sede di via Alfieri n. 15, che in nessun caso si potrà derogare, dovrà essere:

- n. 1 barista a tempo pieno;
- n. 1 barista a tempo part-time 6 ore al giorno;
- n. 2 addetti al servizio ristorazione (per le attività di distribuzione, assistenza e pulizia) a tempo part-time 24 ore settimanali.

L'Impresa si impegna ad accrescere l'aggiornamento professionale del personale attuando il piano di formazione secondo l'offerta formulata sul criterio della distribuzione del personale.

Tutto il personale impiegato per la gestione dei servizi deve essere in possesso delle certificazioni: di idoneità sanitaria, professionale (ove previsto) e formazione prevista dalla vigente legislazione.

Il personale deve risultare regolarmente assunto, assicurato e retribuito a cura e spese dell'Impresa, che è unica responsabile nei confronti di detto personale.

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori connessi con l'oggetto della concessione, condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili nella località in cui svolgono i lavori.

L'Impresa è tenuta a fornire all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta vi siano delle variazioni l'elenco nominativo del personale che presterà servizio per il Consiglio regionale specificando le rispettive qualifiche, mansioni, orario di lavoro e settori di utilizzo.

Il personale addetto al servizio di ristorazione, bar e buvette deve indossare divise da lavoro, grembiule, cuffie, calzature idonee (DPI), guanti per uso alimentare e quanto altro necessario per garantire la sicurezza dell'igiene alimentare e del lavoratore nell'espletamento del servizio secondo la normativa vigente.

L'Amministrazione si riserva di chiedere all'Impresa la sostituzione di personale ritenuto non idoneo o non gradito con nota scritta del Responsabile del procedimento. In tal caso l'Impresa provvede alla sostituzione richiesta entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire maggior onere.

L'Impresa, in caso di impossibilità che impedisca di effettuare il servizio con le proprie maestranze dovrà, assicurare il servizio stesso con ogni mezzo, anche ricorrendo a personale temporaneo assunto nel rispetto della normativa vigente. Di tale assunzione, a tempo determinato, ne deve essere, tempestivamente data comunicazione, all'Amministrazione.

L'Impresa dovrà presentare entro quindici giorni dalla comunicazione dell'assegnazione del contratto oltre agli altri documenti specificamente richiesti dall'Amministrazione anche l'elenco nominativo del personale incaricato del Centro di Cottura, servizi trasporto e distribuzione con allegati gli estremi della carta di identità e gli attestati di formazione prevista ed effettuata, nel rispetto di ogni singola qualifica, relativa alla normativa sull'igiene alimentare H.A.C.C.P. e sicurezza sui luoghi di lavoro. Detto elenco va aggiornato immediatamente in caso di variazioni.

L'Impresa dovrà provvedere a nominare un responsabile alla direzione del servizio, referente per i servizi di cui al presente documento, che dovrà possedere esperienza e professionalità tali da consentire la valutazione igienico sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante del pasto stesso nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato da un cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva. Nel centro di cottura interessato alla fornitura dei pasti oggetto del presente contratto dovranno, comunque, essere operanti stabilmente almeno due cuochi diplomati.

Il personale in servizio presso il luogo di distribuzione, il bar e la buvette non potrà avere smalto sulle unghie, indossare grossi anelli, braccialetti, ecc... al fine di evitare possibili contaminazioni crociate degli alimenti in lavorazione ed in distribuzione. Il personale sia del servizio ristoro che del bar dovrà comunque usare ogni precauzione di legge, previste dalla vigente normativa, ai fini igienici sanitari.

Nello svolgimento delle proprie attività il personale dovrà tenere un contegno irreprensibile, non dovrà intrattenere conversazioni con l'utente al di fuori delle esigenze del servizio e dovrà sempre usare un linguaggio corretto.

### **ART. 36 - NORME DI SICUREZZA**

L'Amministrazione ha predisposto il "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze" (DUVRI), ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008, attuazione dell'art. 1

della legge n. 123/2007, sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato ad operare ed in relazione all'attività oggetto dell'offerta, ciò per consentire all'Impresa l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione all'attività da svolgere.

L'Impresa si impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione ed a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione dell'attività. In ordine al computo degli ordini della sicurezza la stazione appaltante ha redatto il DUVRI, Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze, che costituirà parte integrante e sostanziale del contratto.

L'Impresa ai fini della eliminazione dei rischi, dovrà attuare gli interventi previsti nel DUVRI. Nel caso l'Impresa presenti proposte integrative al DUVRI, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, le medesime saranno oggetto di attenta valutazione da parte dell'Amministrazione. Pertanto il DUVRI potrà essere aggiornato su proposta dell'Impresa senza che questo comporti l'aumento dell'importo previsto per gli oneri di sicurezza.

L'Impresa dovrà scrupolosamente attenersi alle disposizioni di cui al D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., e al Codice ed in particolar modo predisporre durante i lavori tutti i ripari e dispositivi necessari per la protezione del personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato.

Il servizio dovrà essere condotto nel pieno rispetto di tutte le norme, sia generali che relative allo specifico lavoro affidato, vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza di igiene e secondo quanto disposto nel Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI).

L'Impresa deve altresì osservare le norme di prevenzione infortuni sul lavoro contenute nel D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e di tutte le norme vigenti in materia.

L'Impresa deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nonché a terzi presenti sui luoghi nei quali si erogano i servizi, tutte le norme di cui sopra e prendere inoltre, di propria iniziativa, tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro. Ogni irregolarità deve essere comunicata ai responsabili dell'Amministrazione.

L'Impresa deve altresì osservare tutte le disposizioni ed ottemperare a tutti gli obblighi stabiliti dalle leggi, norme sindacali, assicurative, nonché dalle consuetudini inerenti la manodopera.

Tutti i lavoratori devono essere assicurati presso l'I.N.A.I.L. contro gli infortuni sul lavoro, e presso l'I.N.P.S. per quanto riguarda le malattie e le assicurazioni sociali. L'Impresa deve trasmettere, all'Amministrazione aggiudicatrice, l'elenco nominativo del personale impiegato, nonché il numero di posizione assicurativa presso gli enti sopra citati e la dichiarazione di aver provveduto ai relativi versamenti dei contributi.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del Regolamento, una ritenuta dello 0,50%, svincolabile in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte della Stazione Appaltante del Certificato di verifica di conformità delle prestazioni, previa verifica del DURC.

L'Amministrazione si riserva il diritto di comunicare agli Enti interessati (Ispettorato del Lavoro, I.N.A.I.L., I.N.P.S.) l'avvenuta aggiudicazione del presente contratto, nonché di richiedere ai predetti enti, la dichiarazione delle osservanze degli obblighi e la soddisfazione dei relativi oneri. Si applica al riguardo la disciplina illustrata dal Regolamento all'art. 6 (Documento Unico di regolarità contributiva).

E' fatto obbligo alle parti di sottoscrivere, alla stipulazione del contratto, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da interferenze tecnico - informativa ai sensi dell'articolo 26 del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

### **ART. 37 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di ripetute inadempienze non sanate a seguito di diffida formale o anche a seguito di una singola inadempienza che tuttavia comporti una disfunzione particolarmente grave o l'interruzione del servizio, l'Amministrazione potrà risolvere unilateralmente il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, incamerando la cauzione prestata dall'Impresa, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale maggior danno, anche conseguente all'affidamento temporaneo a terzi della concessione con maggiori oneri per l'Amministrazione e/o terzi.

Sono comunque causa di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- a. inadempimento dell'Impresa agli obblighi assunti contrattualmente;
- b. impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- c. grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie;

- d. preparazione di prodotti alimentari in tempi o con modalità in grave violazione di quanto previsto dal Capitolato e relativi allegati;
- e. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal Capitolato;
- f. casi di gravi intossicazione alimentare ove sussista la responsabilità dell'Impresa;
- g. grave e reiterata interruzione non motivata del servizio;
- h. somministrazione di diete speciali errate con conseguenze per i destinatari;
- i. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j. sopravvenuta carenza dei requisiti di partecipazione alla gara.

### **ART. 38 - RESPONSABILITA' PER INADEMPIMENTO DEI FREQUENTATORI**

L'Amministrazione non risponde di eventuali debiti relative a consumazioni non pagate.

### **ART. 39 - SCIOPERI**

In caso di scioperi del personale dell'Amministrazione o dell'Impresa o di altra evenienza che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, le parti dovranno darsene notizia con tempestività.

### **ART. 40 - PENALITA'**

#### ***40.1- Definizione***

Qualora, nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di applicare una penalità per ogni inadempienza, senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese che l'Amministrazione dovesse sostenere per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili all'Impresa.

L'ammontare della penalità sarà applicata dall'ufficio competente, con le modalità del successivo paragrafo, secondo i sottoelencati parametri:

- **Euro 50,00** (cinquanta/00) per ogni giorno di ritardo nel versamento delle somme dovute, per il canone di gestione, dal giorno della contestazione;
- **Euro 500,00** (cinquecento/00) per ogni giorno di interruzione del servizio, anche parziale, (bar e/o ristoro) eccetto che l'interruzione sia dovuta a sciopero della categoria degli addetti o a causa di forza maggiore, insindacabilmente giudicate tali dal Direttore dell'esecuzione del contratto;

- **Euro 300,00** (trecento/00) per ogni inosservanza delle norme vigenti nella conservazione e nella preparazione dei cibi;
- **Euro 600,00** (seicento/00) per ogni inosservanza delle norme di sicurezza e delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, degli impianti e di quanto occorrente per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- **Euro 200,00** (duecento/00) per ogni dipendente in servizio attivo non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria. Il dipendente dovrà essere contestualmente allontanato dal servizio sino all'ottenimento del citato documento;
- **Euro 150,00** (centocinquanta/00) per ogni inosservanza delle tabelle dietetiche;
- **Euro 200,00** (duecento/00) per ogni altra infrazione alle norme contrattuali;
- **Euro 200,00** (duecento/00) mancata consegna del Manuale di autocontrollo dell'HACCP/DVR nei tempi stabiliti.

#### ***40.2 -Modalità di applicazione***

Tutte le inadempienze contrattuali dovranno essere oggetto di una contestazione scritta alla quale l'Impresa ha la facoltà di presentare controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dalla notifica.

Le penalità sono notificate all'Impresa in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale. L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, sui crediti dell'Impresa dipendenti dal Contratto in atto e sarà trattenuto sulla prima fattura in pagamento e ciò senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese che l'Amministrazione dovesse sostenere per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili all'Impresa. Alternativamente, l'Amministrazione eserciterà diritto di rivalsa sulla cauzione di cui all'art.29; l'Impresa in tal caso si obbliga a reintegrare l'ammontare della cauzione stessa fino al valore fissato da detto art. 29. Il mancato reintegro nei termini previsti da detto articolo comporterà per l'Impresa le conseguenze previste dallo stesso articolo.

Qualora le inadempienze si dovessero verificare con frequenza ritenuta eccessiva dall'Amministrazione, l'Amministrazione stessa potrà, in ogni momento, a proprio insindacabile giudizio, considerare risolto di diritto il contratto, in danno e per colpa dell'Impresa, con rivalsa sulla cauzione definitiva e salva la facoltà dell'Amministrazione di chiedere i danni diretti e indiretti derivanti dalla risoluzione del contratto.



## **ART. 41 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

In caso di controversie in ordine alla validità, all'interpretazione e/o all'esecuzione del contratto, si applicherà la disciplina prevista dalla parte IV (Contenzioso) del Codice.

Le parti esperiranno un tentativo di accordo bonario ai sensi dell'art. 240 del Codice L'Amministrazione entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta dell'Impresa, formulerà, previa istruttoria, una proposta di accordo bonario da sottoporre all'Impresa per l'accettazione. L'accettazione dell'Impresa dovrà pervenire per iscritto nel termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della proposta; l'accordo bonario dovrà poi essere sottoscritto dalle parti e farà parte integrante del contratto.

Nel caso in cui le controversie non si siano potute definire in via amministrativa la controversia, sarà devoluta all'autorità giudiziaria del Tribunale di Torino.

## **ART. 42- NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

Il contratto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto stabilito dal capitolato d'onori e dalla lettera di invito. Per quanto non esplicitamente previsto nei documenti predetti si fa rinvio alla normativa vigente.

Per tutto quanto qui non espressamente previsto le parti si riferiscono alla normativa vigente ed in particolare alla legge regionale n. 8/84 e s.m.i ed alle disposizioni del:

- codice civile;
- legge n. 283/1962 e D.P.R. 327/1980;
- Ex D.lgs. n. 155/1997 e D.lgs. n. 193/2007;
- Decreto Legislativo n. 163/2006 e s.m.i.;
- Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i.;
- D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207;
- legge n. 136/2010 e s.m.i. di cui alla Legge n. 217 del 17/12/2010;
- Decreto Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali dell'8 luglio 2009;
- D.lgs. 5/2/97 n. 22;
- legge n. 68/1999;
- Decreto Legislativo n. 196/2003;
- legge n. 55 del 19/03/1990 e s.m.i.

## **ALLEGATI**

### **TABELLE MERCEOLOGICHE – (Allegato M)**

#### **NORME GENERALI**

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'oneri devono essere OGM free e conformi alla vigente normativa.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852/2004 e n. 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- D. Lgs. n. 114/06 (allergeni alimentari);
- Reg. CE n. 178/2002 (sicurezza alimentare).

I prodotti DOP e IGP devono essere conformi alle normative previste per la propria tipicità e caratteristiche anche se non richiamate esplicitamente dalle presenti tabelle merceologiche.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1804/99, n. 2491/2001 e s.m.i, n. 834/2007 e s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e le etichette devono rispondere ai requisiti dei D.lgs. n. 109/92 e n. 114/2006 e Reg CE 1169/2011.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di poter richiedere all'Impresa l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato - di equivalente valore economico - previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dai menu.

## **PRESCRIZIONI SPECIFICHE**

### **1. Cereali e derivati**

#### **1.0 Pane e grissini**

Conformi alla legge del 4 luglio 1967 n. 580 e al D.P.R. del 30/11/98 n. 502.

Prodotti e confezionati in Italia con sfarinato di grano, proveniente da Europa, U.S.A. e Canada, del tipo 0, 00 o di tipo integrale. È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici .

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta o di plastica adeguatamente microforata conformi alla normativa vigente.

Viene richiesto il formato bocconcino, rosetta, michetta. Tipologie richieste:

- Pane comune (farina, acqua, lievito e sale);
- pane all'olio di oliva;
- pane di tipo integrale;
- grissini senza grassi aggiunti;
- pane speciale per panini/hamburger.

#### **1.1 Pane grattugiato**

Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A. e Canada. Deve essere conforme alla legge 4/7/1967 n. 580. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

#### **1.2 Farina bianca tipo 00**

Farina di grano tenero, prodotta e confezionata in Italia con sfarinati di grano provenienti da Europa, U.S.A. e Canada, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67.

Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

***Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.***

### **1.3 Farina di mais**

Di filiera italiana. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, conforme alla legge n. 580/67.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture. *Deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato per gli alimenti per celiaci.*

***Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.***

### **1.4 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini.**

Devono essere prodotti e confezionati in Italia.

Le confezioni devono essere chiuse, intatte e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormali e sgradevoli. I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o olii/grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

### **1.5 Pizza/Focaccia**

Prodotte e confezionate in Italia con sfarinato di grano proveniente da Europa, U.S.A e Canada. Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate.

Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti di cui al p.2.3.

### **1.6 Corn Flakes, Riso Soffiato e Pop Corn**

Di filiera italiana. Gli ingredienti previsti dovranno essere: mais o riso, zucchero, sale, malto (solo per i corn flakes), olio vegetale (solo per i pop corn).

*Qualora richiesto, devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.*

### **1.7 Merendine confezionate con ingredienti da agricoltura biologica**

Di filiera italiana, ad eccezione del grano che deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada:

- Mini cake preparato con yogurt;
- Mini cake all'albicocca;
- Crostatina alla marmellata (no agrumi, fichi, kiwi).

### **1.8 Pasta di semola di grano duro, pasta integrale**

Prodotti e confezionati in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67 nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche, compresa la pasta di tipo 0, 00, 000. La pasta deve presentarsi in buono stato di conservazione e le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

***Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.***

### **1.9 Paste secche all'uovo**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada.

Conformi alla legge n. 580/67 e a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

***Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.***

### **1.10 Paste fresche all'uovo/ripiene**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada. Devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, dalla legge 580/67. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 187/2001. Le confezioni devono pervenire intatte.

***Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del suo periodo di conservazione (surgelazione), cioè del tempo che intercorre tra la data di confezionamento e quella di scadenza.***

### **1.11 Pasta per lasagne surgelata**

Prodotte e confezionate in Italia. Il grano duro deve provenire da Europa, U.S.A. e Canada . Conforme alla legge 580/67.

Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia dev'essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Deve essere conforme a quanto previsto al p. 6 per ciò che attiene le disposizioni generali relative ai prodotti surgelati.

### **1.12 Riso**

Dev'essere di filiera piemontese (coltivato, lavorato, confezionato in Piemonte).

Deve essere conforme alle leggi n. 325/58 e n. 586/62. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Le tipologie richieste sono:

- Arborio, carnaroli, integrale, parboiled: Tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%;
- sostanze vegetali commestibili 0,10%.

***Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.***

### **1.13 Orzo perlato/ farro decorticato**

Devono essere di filiera comunitaria.

Devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee e rispondere ai requisiti previsti dalla legge 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

***Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 3 mesi prima della data di scadenza.***

## **2. Condimenti vari confezionati**

Qualora vengano richieste, per le confezioni in latta, aperture "a strappo" si può derogare fatto salve che le dimensioni delle confezioni siano particolarmente ragguardevoli ( uguali o superiori a Kg 0,80). In tal caso, previa adozione di adeguata procedura di sanificazione, si possono impiegare latte con apertura non a strappo.

### **2.0 Olio di oliva extra vergine**

Deve essere di filiera italiana.

L'acidità espressa in acido oleico dev'essere inferiore o uguale a 0,8 gr ogni 100 grammi in conformità del Reg CE 1513/2001:

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;
- deve essere confezionato in confezioni di vetro tali da proteggere il prodotto dalla luce.

### **2.1 Olio monoseme (da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)**

Sono permessi solo olio di girasole e di mais di filiera italiana. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D. legge n 2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i.. Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

### **2.2 Burro di centrifuga/burro monoporzione**

Deve essere di filiera piemontese.

In particolare non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi, tenore massimo di acqua e di estratto secco lattiero conforme alla vigente normativa. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

### **2.3 Pomodori pelati/Polpa di pomodoro**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e dall' art. 27 D. Lgs.109/92. Sia i pelati sia la polpa di pomodoro devono essere di filiera tutta italiana dalla materia prima fino al prodotto finito. I pomodori e la polpa devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

#### **2.4 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate**

Di filiera comunitaria.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come previsto dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

#### **2.5 Capperi, carciofini e funghi champignon**

Devono essere di filiera comunitaria.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.



## **2.6 Pesto confezionato**

Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale e di filiera italiana, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento, né alterazioni di colore. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi. *Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci*

## **2.7 Pinoli**

Devono essere di filiera italiana.

## **2.8 Maionese**

Di produzione industriale e nazionale.

Gli ingredienti previsti sono: olio di semi di girasole, acqua, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, amido, succo di limone, aromi.

Il prodotto deve essere fornito confezionato.

*Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

## **2.9 Ketchup**

Di produzione industriale e di filiera comunitaria.

Gli ingredienti previsti sono: pomodori, zucchero, sale, spezie, aceto. Il prodotto deve essere fornito confezionato.

*Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

### **3. Derivati della frutta, bevande**

#### **3.0 Succhi di frutta, purea di frutta biologici**

Di filiera italiana.

La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati. Si deve usare zucchero consentito dal D. Lgs 51/2004 con l'eccezione che il fruttosio non dev'essere utilizzato per i succhi di pera e mela.

*Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

#### **3.1 Confettura extra di frutta/gelatine biologici**

Di filiera italiana e conformi al D. Lgs 50/2004. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei.

Le confetture extra e gelatine devono essere contenute in confezioni monodose solo ed esclusivamente quando fornite particolari (pasto veicolato ecc.); in tutte le altre occasioni devono essere contenute in confezioni di vetro con chiusura a vite.

Non sono ammessi i gusti: agrumi, fichi e kiwi.

*Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.*

#### **3.2 Frutta sciroppata/macedonia di frutta biologica**

Di filiera italiana (con l'eccezione dell'ananas).

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. L'ananas sciroppato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

### **3.3 Bibita analcolica di tè al limone e/o pesca**

Prodotto e confezionato in Italia, deve soddisfare i requisiti previsti dal D. Lgs 68/2000 che disciplina vendita ed etichettatura di sostanze alimentari e bevande.

*Deve essere inserita nel Prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

## **4. Dolci**

### **4.0 Cioccolato al latte/Crema da spalmare alle nocciole /Cacao amaro**

Devono essere prodotti e confezionati in Italia, conformi alla legge 1° marzo 2002 n. 39 e al D.Lgs 12 aprile 2003 n. 178.

Per il cioccolato al latte gli ingredienti, per almeno il 50%, devono provenire dal commercio equo e solidale. Il cacao amaro deve provenire dal commercio equo e solidale.

*Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

### **4.1 Miele**

Deve essere conforme al D. Lgs 179/2004. E' ammesso solo miele di nettare e di filiera italiana.

## **5. Prodotti vari**

### **5.0 Sale**

Deve essere di filiera Italiana.

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Non deve contenere impurità e corpi estranei. E' permesso l'utilizzo di sale iodurato conforme al D.M. 10/08/1995 n. 562.

### **5.1 Zucchero semolato/di canna**

Di filiera comunitaria. Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosita'.

### **5.2 Zucchero a velo**

Di filiera comunitaria. Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.

### **5.3 Orzo solubile**

Di filiera comunitaria.

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo.

### **5.4 Polveri lievitanti e lievito di birra**

Di filiera comunitaria. Conformi al DM 199/2009.

### **5.5 Aceto rosso/bianco/balsamico**

Di filiera italiana.

È ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definite dall'art. 4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L 82/2006.

### **5.6 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.**

I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati. Gli aromi devono essere conformi al D.Lgs n. 107/92.

### **5.7 Zafferano**

Conforme alla normativa vigente, dev'essere prodotto e confezionato in Italia. Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati.

### **5.8 Infuso o tisana in bustine filtro**

Di filiera comunitaria. Il prodotto deve essere al gusto: frutta mista o frutto unico.

### **5.9 Tè normale e decaffeinato in bustine filtro**

Deve soddisfare i requisiti previsti nel D.M. 20 luglio 1987 n. 390.

## **6. Prodotti surgelati**

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati da fornitore qualificato in conformità alle norme vigenti. Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ed assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I prodotti non devono presentare:
- segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione e impaccamento;
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

### **6.0 Pesce surgelato**

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le

colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al. Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri chimici:

pH < 6.2 - 7;

TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr ;

TVN ( basi azotate volatili ) < 30 mg / 100 gr. Parametri fisici:

calo peso 10 - 30% a seconda della specie;

glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

## 7. **Carni**

### **7.0 Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto**

#### **a) qualità delle carni:**

in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi.

Poiché la quasi totalità dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca di tale mutazione genetica costituirà oggetto dei controlli disposti dall'Amministrazione e pertanto verrà ritenuta conforme solo la carne dalle cui analisi risulti detta mutazione genetica (sia di genotipo omozigote sia eterozigote mutato). In effetti da recenti indagini condotte su un campione significativo di bovini di razza piemontese dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino di comune accordo con l'Anaborapi risulta che il 99,95% dei capi riportano tale mutazione.

I bovini di razza Piemontese appena citati devono essere allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo di vita (dalla nascita alla macellazione) si svolga in Italia.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

La carne deve:

presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

## **b) etichettatura:**

la carne deve essere etichettata secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni obbligatorie:

- 1) Estremi dell'autorizzazione MIPAF del disciplinare.
- 2) Logo dell'Organizzazione, con indirizzo, anche abbreviato.
- 3) Paese di nascita del capo bovino: Italia; data di nascita ed elementi identificativi dell'azienda di nascita.
- 4) Numero identificativo dell'animale o del gruppo di animali (marca auricolare e/o numero di macellazione e/o numero di lotto di lavorazione omogeneo).
- 5) Sesso dell'animale.
- 6) Razza piemontese.
- 7) Paese di allevamento: Italia; elementi identificativi dell'azienda di allevamento.
- 8) Paese ove è avvenuta la macellazione e numero di approvazione del macello; data di macellazione, elementi identificativi dello stabilimento di macellazione (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 9) Paese ove è avvenuto il sezionamento e numero di approvazione del centro di sezionamento, elementi identificativi dello stabilimento di sezionamento/preparazione carni macinate (ragione sociale e indirizzo anche abbreviato).
- 10) Nome del taglio anatomico.
- 11) Data di confezionamento.
- 12) Data di scadenza.

### 13) Peso.

Come indicato al punto 4, è ammessa la possibilità di etichettare la carne bovina individuando un lotto omogeneo formato da un gruppo di animali, comprendente gli auricolari dei capi che costituiscono la partita lavorata in tale giornata; occorre precisare che devono essere riportate solo le informazioni omogenee agli animali di riferimento e, comunque, l'informazione prevista al punto 6 deve essere sempre indicata. Tutti gli ulteriori elementi di rintracciabilità del bovino, devono essere registrati e conservati presso il laboratorio di sezionamento.

### **c) campionamenti per controlli:**

al fine di consentire adeguati controlli, presso ogni laboratorio di sezionamento, da ogni capo in entrata, deve essere effettuato il prelievo di un campione di carne che deve essere identificato tramite numero di auricolare o numero di documento di identità e la conservazione di tali aliquote di carne deve avere la durata di mesi due dalla data di lavorazione. Tali aliquote hanno valore di controcampione che dovrà essere sottoposto ad analisi, da parte del laboratorio di sezionamento, qualora l'analisi della miostatina bovina svolta dall'Amministrazione o dall'Impresa dovesse risultare non conforme. Gli esiti di tale analisi saranno trasmessi dall'Impresa all'Amministrazione

### **7.1 Carni avicole refrigerate**

Devono essere di filiera interamente piemontese (provenire da animali nati, allevati, macellati in Piemonte con piattaforma distributiva piemontese).

Sono richiesti i seguenti tagli:

cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino. Condizioni generali:

- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono appartenere alla classe A Reg CE 1234/2007;
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;



- devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudate.

Le carni di tacchino devono essere di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi. Devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

## **7.2 Suino fresco e refrigerato confezionato sottovuoto**

Condizioni generali:

- deve essere di filiera nazionale ed essere alimentato con mangimi vegetali;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

## **8. Prodotti caseari**

### **8.0 Latte U.H.T. intero**

Dev'essere di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte). Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

*Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 30 giorni prima della data di scadenza.*

### **8.1 Latte fresco intero pastorizzato "alta qualità"**

Dev'essere di filiera interamente Piemontese (prodotto, lavorato, confezionato, distribuito in Piemonte).

Deve essere conforme al D.M. 9 maggio 91, n° 185 , al D.P.R. 54/1997 ed alla Circolare 16/97. Il latte fresco intero pastorizzato deve contenere un tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%.

### **8.2 Yogurt naturale/ alla frutta biologico**

L'alimento deve essere di produzione piemontese con latte proveniente da animali allevati in Italia con metodi biologici. Dalla fornitura devono essere esclusi gli yogurt alla banana, alla fragola, ai frutti di bosco e al kiwi.

*Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.*

### **8.3 Budino**

I budini devono essere prodotti in Italia ed essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT . Devono essere prodotti con latte italiano.

*Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.*

### **8.4 Parmigiano Reggiano D.O.P.**

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta ai sensi del D.P.R. n.1269 del 30/10/1955 s.m.i. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano;
- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";

- il coefficiente di maturazione dev'essere 33,8 con una tolleranza di più/- 8.

### **8.5 Parmigiano Reggiano grattugiato D.O.P.**

Caratteristiche:

- deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991. Le confezioni devono riportare il n. dell'autorizzazione del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla Sostanza Secca;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 15%;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- proveniente da forme aventi una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

### **8.6 Grana Padano D.O.P.**

Deve essere di filiera piemontese, conforme al D.P.R. 1269 del 30/10/1955 ed essere porzionato e confezionato in idonei contenitori multiporzione.

### **8.7 Formaggi freschi e a media stagionatura**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste in materia.

Caratteristiche:

- di filiera italiana;
- prodotti da puro latte vaccino fresco italiano;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e sale;

- non devono presentare gusti anomali;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza. Per il fiordilatte è richiesta la filiera interamente piemontese

### **Formaggi richiesti**

- Crescenza/stracchino
- Formaggio tipo quark Fiordilatte
- Robiola fresco
- Ricotta
- Tomino fresco
- Asiago DOP
- Caciottina
- Fontal
- Fontina DOP
- Provolone Valpadana DOP
- Grana
- Taleggio DOP

***Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre 7 giorni prima della data di scadenza.***

### **8.8 Formaggi spalmabili**

Di filiera comunitaria. Si richiede l'assenza dei polifosfati.

### **8.9 Gelati**

Devono essere di filiera italiana, allestiti secondo le buone prassi igienico sanitarie (GMP). Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

## **9. Salumi e altri alimenti conservati**

### **9.0 Prosciutto cotto senza polifosfati**

Deve essere di filiera italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte e quindi *deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci*. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere tra 58 e 62%.

### **9.1 Bresaola I.G.P.**

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al Decreto 23 dicembre 1998. Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni. Deve avere consistenza soda ed elastica.

È richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

*Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

## **9.2 Prosciutto crudo Parma D.O.P.**

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990 n. 26 e dal D.M. 15.2.93 n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine protetta.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso non inferiore ai Kg. 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60%.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

## **9.3 Pancetta tesa**

Il prodotto, che deve essere ottenuto da pancette selezionate di suino adulto nazionale e dev'essere confezionato in

Italia, dev'essere salato, aromatizzato, stagionato.

La stagionatura deve essere non inferiore a 30 giorni. Il prodotto può essere confezionato sottovuoto.

## **9.4 Manzo stufato**

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

*Qualora richiesto dev'essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

### **9.5 Fesa di tacchino arrosto**

Di filiera italiana. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

*Qualora richiesto dev'essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

### **9.6 Salsiccia di puro suino**

Deve essere ottenuta da suini di filiera nazionale.

Gli insaccati, con caratteristiche organolettiche ottimali, devono avere odore gradevole e colore caratteristico. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a

1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle vigenti normative in materia.

*Qualora richiesta, la salsiccia di puro suino dev'essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.*

### **9.7 Tonno all'olio di oliva**

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e dal D.M. 9 dicembre 1993 relativo al tasso di mercurio. Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo.

## 10. **Uova**

### **10.0 Uova categoria A extra fresche**

Devono essere di filiera tutta piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte), conformi al Reg CE 589/2008 (norme di commercializzazione applicabili alle uova), di categoria A extra fresche (Regolamento CE 2295/2003) e di codice 1.

Le uova devono provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale.

I moduli di registrazione dei controlli al ricevimento presso la mensa devono indicare la data di deposizione delle uova fresche.

### **10.1 Uova pastorizzate**

Devono essere di filiera tutta piemontese (prodotte, lavorate, confezionate, distribuite in Piemonte).

Il prodotto deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. La fascettatura e confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

### **10.2 Uova sode confezionate devono essere di filiera italiana.**

Il prodotto deve provenire da uova fresche, lessate, sgusciate confezionate sottovuoto o in liquido di governo.

***Shelf life: devono essere utilizzate non oltre 6 giorni prima della data di scadenza.***

## **11. Acqua minerale naturale/gassata**

Devono avere un residuo fisso non superiore a 180° inferior ai 200 mg/l. ed una concentrazione di nitrati possibilmente assente od inferior a 5 mg/l, per preparazioni o diete che ne richiedano l'utilizzo specifico.

Devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).



## 12. **Ortaggi e frutta**

### **12.0 Ortofrutta**

I prodotti:

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori e sapori anomali;
- è tollerato uno scarto massimo pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi secondo quanto previsto dalla sottostante tabella in merito alla stagionalità:

GENNAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandaranci, mandarini, mele,
FEBBRAIO	Ananas, arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere
MARZO	Ananas, arance, banane, kiwi, mele, pere
APRILE	Ananas, arance, banane, kiwi, mele
MAGGIO	Ananas, banane, mele, melone
GIUGNO	Albicocche, ananas, anguria, banane, pesche, susine, mele,
LUGLIO	Albicocche, ananas, anguria, banane, mele, melone, pere,
AGOSTO	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche,
SETTEMBR	Ananas, anguria, banane, mele, melone, pere, pesche, uva,
OTTOBRE	Ananas, banane, mele, pere, uva
NOVEMBR	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini,
DICEMBRE	Ananas, arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini,

Si riportano di seguito le caratteristiche specifiche dell'ortofrutta:

#### **a) prodotti biologici di produzione extranazionale:**

- Banane provenienti da commercio equosolidale: la polpa dev'essere soda e pastosa. Il sapore del frutto non dev'essere allappante (segno di immaturità);
- Ananas

#### **b) I prodotti di seguito elencati devono essere biologici e di filiera italiana (coltivati, confezionati e distribuiti in Italia):**

- Aglio
- Barbabietole rosse (confezione sottovuoto)
- Biete/Erbette
- Carote: devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola per il consumo come contorno, mentre nelle altre preparazioni alimentari quali minestrone o sughi possono essere utilizzate carote a radice grande.
- Finocchi
- Sedano rapa
- Anguria
- Arance
- Cachi
- Limoni
- Mandarini e mandaranci
- Melone
- Uva: solo nelle scuole dell'obbligo nel periodo settembre ottobre.

**c) I prodotti, di seguito elencati devono essere di filiera piemontese (coltivati, confezionati e distribuiti in Piemonte):**

- Broccoli
- Cavolfiori
- Cavoli - verze - cavolo cappuccio o olandese
- Cipolle
- Insalata verde tipo lattuga e indivia di sapore dolce
- Melanzane
- Patate: non devono essere presenti segni di germogliazione incipienti né di germogli filanti.
- Peperoni
- Pomodori
- Porri
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchine
- Actinidie (Kiwi)

- Albicocche
- Prugne
- Susine
- Mele
- Pere
- Pesche

Tutti i prodotti di cui al punto c) devono provenire da produzioni biologiche. In alternativa possono provenire da "produzione integrata". In questo caso è richiesto al coltivatore:

**\* c1:**

- c1.1: possesso della certificazione secondo la norma UNI 11233 o secondo lo standard GLOBAL G.A.P. o,

in alternativa, adesione al vigente Programma di Sviluppo Rurale (P.S.R.) della Regione Piemonte. Saranno da considerarsi equivalenti a GLOBAL G.A.P. e P.S.R. il rispetto di sistemi di qualità nazionali o della Regione Piemonte di produzione integrata emanati nel corso dell'appalto;

**\* c2: autocertificazione con la quale il coltivatore si impegna a garantire che:**

- il prodotto fornito possiede una percentuale di residualità sempre e comunque inferiore al 50%

dei limiti di legge vigenti al momento del controllo;

- che non sono stati effettuati, da parte del produttore agricolo, trattamenti con principi attivi di sintesi per la conservazione del prodotto nel periodo successivo alla raccolta;
- che la produzione è avvenuta esclusivamente nell'ambito della propria azienda agricola;
- che il "quaderno di campagna", ove registrare tutti i trattamenti, le concimazioni e le operazioni colturali effettuate, è costantemente aggiornato ed è disponibile ad eventuali controlli;
- sul prodotto viene apposta specifica nota informativa con l'indicazione di: denominazione dell'azienda, tipo e varietà del prodotto, epoca e luogo di raccolta.

I predetti requisiti saranno oggetto di verifiche da parte dell'Impresa e da parte dell'Amministrazione, anche presso il coltivatore.

**12.1 Prodotti in IV gamma**

I prodotti in IV gamma devono essere conformi alla legge 13 maggio 2011 n. 77 "disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Gli ortaggi possono essere forniti in IV gamma. In tal caso, a seconda della tipologia di ortaggio utilizzata, l'IA dovrà riferirsi, per ciò che attiene all'approvvigionamento, a quanto disposto al p.12.0 (ortofrutta). Per la frutta è consentita la IV gamma per ananas, melone, mix di frutta.

Devono possedere i requisiti microbiologici previsti dai limiti di contaminazione microbica allegati al capitolato. La temperatura raccomandata durante la produzione si riferisce alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti massimo a più 12°C;
- locali di fabbricazione ed imballaggio: max 12 °C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a più 4 °C);
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max più 4°C;
- celle frigorifere e camion di trasporto max più 4°C.

La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento di residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi vasca di lavaggio vera e propria. L'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni, devono essere in atmosfera controllata utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

***Shelf life: carote, finocchi, zucchine e insalata da consumarsi crudi devono essere utilizzati non oltre 3 giorni prima della data di scadenza. Qualora tali prodotti siano da consumarsi crudi il primo giorno di ristorazione della settimana, l'utilizzo è richiesto non oltre 2 giorni prima della data di scadenza.***

## **12.2 Verdure surgelate e verdure miste per minestrone surgelato biologiche**

- devono essere di filiera italiana (coltivate, lavorate, confezionate, distribuite in Italia);
- devono provenire da coltivazioni biologiche;
- devono risultare accuratamente pulite, mondare e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;

- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

Le verdure richieste sono: spinaci, fagiolini, piselli e, qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali), broccoli, cavolfiori, biette ed erbe. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato; il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.

Si rimanda al p.6 per ciò che attiene le condizioni generali riguardanti i prodotti surgelati.

### **12.3 Legumi biologici**

Devono essere di filiera comunitaria. I legumi previsti sono:

- Ceci;
- Fagioli;
- Lenticchie;
- Piselli;
- Fave (esclusivamente per passato/minestra di legumi);

Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Qualora i suddetti prodotti siano forniti in scatola devono possedere i seguenti requisiti:

- caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico;
- il peso sgocciolato al netto deve presentare uno scarto < 1% come previsto dall'art. 67 del D.P.R. 327/80. Qualora la consegna venga effettuata in confezioni in latta, queste ultime devono avere l'apertura a strappo (salvo deroga di cui al precedente p.2).

### **12.4 Farina di Ceci**

Deve essere ottenuta da ceci biologici di filiera comunitaria. Confezionata secondo la normativa vigente.

*Qualora richiesto, deve essere inserita nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.*

## **12.5 Piante aromatiche**

Devono essere di filiera italiana.

Le piante aromatiche utilizzate sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta.

### **13. Prodotti da utilizzarsi negli schemi dietetici formulati per utenti con patologie legate all'alimentazione**

L'Impresa dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dall'Impresa devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

### **14. Prodotti in atmosfera protetta**

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'Amministrazione previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte dell'Impresa.

### **15. Prodotti destinati al servizio di ristorazione veicolata**

Tutti i prodotti per i quali è richiesta la filiera piemontese sono da considerarsi di filiera nazionale. Con riferimento al punto 12 – ortaggi e frutta - tutti i prodotti richiesti devono provenire da agricoltura biologica nazionale con l'eccezione di quelli identificati al punto 12 lett. a (banane biologiche da commercio equo e solidale e ananas biologico).

## **TABELLA DIETETICA – QUANTITATIVI PORZIONE – (Allegato M1)**

### **LATTE E DERIVATI**

- Latte e yogourt g. 125
- Formaggi freschi g. 100
- Formaggi stagionati g. 50

### **CARNE, PESCE EUOVA**

- Carni fresche/sugelate g. 100
- Carni conservate (salumi insaccati e non insaccati) g. 50
- Pesce, molluschi e crostacei, freschi/surgelati g. 150
- Pesce, molluschi e crostacei conservati (peso sgocciolato) g. 50
- Uova (mediamente) g. 50

### **LEGUMI**

- Legumi freschi g. 150
- Legumi secchi g. 50
- Farine di legumi g. 50
- Prodotti a base di soia g. 100

### **CEREALI E TUBERI**

- Pane (piccolo panino, rosetta o michetta (vuote) g. 50
- Pasta di semola e pasta all'uovo secca. Semolina, riso, mais, farro, orzo ecc.. g. 80
- Pasta all'uovo fresca g. 100
- Pasta all'uovo fresca ripiena g. 125
- (per le minestre la porzione è ridotta alla metà)
- Sostituti del pane, biscotti g. 30
- Prodotti da forno salati g. 30
- Brioche, croissant, cornetto (porzione standard) g. 50
- Croissant farciti g. 70
- Merendine confezionate g. 40
- Patate ed altri tuberi (a porzione) g. 200

### **VERDURE E ORTAGGI**

- Insalate a foglia g. 80
- Verdure e ortaggi, crudi e cotti g. 80

### **FRUTTA**

- Frutta fresca g. 150
- Frutta secca g. 30

### **GRASSI DA CONDIMENTO**

- Burro g. 10
- Olio oliva ml. 10

### **ACQUA**

- Bicchiere medio ml. 200

### **BEVANDE ANALCOLICHE**

- Spremute, succhi di frutta ed alter bibite non alcoliche ml. 200
- Bibite in lattina ml. 330
- Caffè espresso ml. 30
- Tè ml. 250

### **BEVANDE ALCOLICHE**

- Vino ml. 125
- Birra lattina ml. 330
- Altri alcolici (vermouth, vino liquoroso, aperitivi ecc. ) ml. 75
- Superalcolici ml. 40

### **DOLCIUMI**

- Torte, dolci al cucchiaio, gelati g. 100
- Dolciumi vari (Snack, barrette cioccolato ecc..) g. 30
- Zucchero g. 5
- Marmellata, miele g. 20



## **MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE – (ALLEGATO MA)**

### **1. INDICAZIONI GENERALI**

Si devono intendere interventi di manutenzione preventiva le operazioni tecniche atte alla conservazione in perfetto stato d'uso delle apparecchiature.

Gli interventi in oggetto devono essere periodici e continuativi e devono comprendere:

- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti elettrici interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Controllo dello stato e dell'efficienza di tutti gli impianti e dei componenti idraulici ed elettrici, interni alle apparecchiature e di collegamento agli impianti di adduzione;
- Pulizie accurate, disincrostazioni e sgrassaggi di tutte le parti interessate;
- Grafitaggio ed oliatura di tutte le parti interessate;
- Verifica temperature di esercizio di tutte le apparecchiature;
- Verifica di tutti i sistemi di sicurezza;

### **2. DEFINIZIONE**

#### **Attrezzature di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. – art. 69)**

- a) attrezzatura di lavoro: qualsiasi macchina, apparecchio, utensile o impianto, inteso come il complesso di macchine, attrezzature e componenti necessari all'attuazione di un processo produttivo, destinato ad essere usato durante il lavoro;
- b) uso di una attrezzatura di lavoro: qualsiasi operazione lavorativa connessa ad una attrezzatura di lavoro, quale la messa in servizio o fuori servizio, l'impiego, il trasporto, la riparazione, la trasformazione, la manutenzione, la pulizia, il montaggio, lo smontaggio;
- c) zona pericolosa: qualsiasi zona all'interno ovvero in prossimità di una attrezzatura di lavoro nella quale la presenza di un lavoratore costituisce un rischio per la salute o la sicurezza dello stesso;
- d) lavoratore esposto: qualsiasi lavoratore che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa;
- e) operatore: il lavoratore incaricato dell'uso di una attrezzatura di lavoro.

#### **Manutenzioni**

Le seguenti definizioni, valide per le attrezzature e gli impianti antincendio (come da D.M.I. 10/3/1998 – all. VI – par. 6.2) sono estendibili a tutte le attrezzature di lavoro:

Controllo periodico: insieme di operazioni da effettuarsi con frequenza almeno semestrale, per verificare la completa e corretta funzionalità delle attrezzature e degli impianti.

- **Manutenzione:** operazione od intervento finalizzato a mantenere in efficienza ed in buono stato le attrezzature e gli impianti.

- **Manutenzione ordinaria:** operazione che si attua in loco, con strumenti ed attrezzi di uso corrente. Essa si limita a riparazioni di lieve entità, abbisognavoli unicamente di minuterie e comporta l'impiego di materiali di consumo di uso corrente o la sostituzioni di parti di modesto valore espressamente previste.

- **Manutenzione straordinaria:** intervento di manutenzione che non può essere eseguito in loco o che, pur essendo eseguita in loco, richiede mezzi di particolare importanza oppure attrezzature o strumentazioni particolari o che comporti sostituzioni di intere parti di impianto o la completa revisione o sostituzione di apparecchi per i quali non sia possibile o conveniente la riparazione. Spesso è dovuta ad inconvenienti imprevedibili, come guasti o anomalie, per le quali è richiesto anche l'intervento di tecnici specializzati.

### **Finalità della manutenzione**

- Mantenere le attrezzature e/o gli impianti in grado di funzionare secondo le condizioni stabilite dal fabbricante;
- Garantire la sicurezza a tutela dei lavoratori e dell'ambientale;
- Prolungare la vita utile delle attrezzature e degli impianti;
- Prevenire i guasti, evitando interventi straordinari successivi.

### **Periodicità della manutenzione**

- Indicata dal fabbricante nel manuale d'uso e manutenzione;
- Imposta dal legislatore ed eseguita "secondo le indicazioni fornite dai fabbricanti ovvero in assenza di queste, dalle pertinenti norme tecniche o dalle buone prassi o da linee guida" nei casi in cui la sicurezza delle attrezzature dipende dalle condizioni di installazione oppure da influssi che possono provocare deterioramenti suscettibili di dare origine a situazioni pericolose (D.lgs. 81/2008 e s.m.i. – art. 71 – comma, 8);
- Stabilita dal legislatore che impone verifiche periodiche per tutte le attrezzature.