

Avviso nel sito web TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:275649-2017:TEXT:IT:HTML>

**Italia-Torino: Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti
2017/S 134-275649**

Bando di gara

Servizi

Direttiva 2004/18/CE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Gruppo Torinese Trasporti SpA
Corso F. Turati 19/6
All'attenzione di: dr.ssa Laura Malabaila
10128 Torino
Italia
Telefono: +39 0113044-312
Posta elettronica: infogare@gtt.to.it
Fax: +39 0113044-311

Indirizzi internet:

Indirizzo generale dell'amministrazione aggiudicatrice: www.gtt.to.it

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: I punti di contatto sopra indicati

Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare (inclusi i documenti per il dialogo competitivo e per il sistema dinamico di acquisizione) sono disponibili presso: I punti di contatto sopra indicati

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a:

Gruppo Torinese Trasporti SpA
Corso F. Turati 19/6
All'attenzione di: Segreteria generale
10128 Torino
Italia
Telefono: +39 0115764-1
Posta elettronica: segreteria.generale@gtt.to.it
Fax: +39 0115764-330
Indirizzo internet: www.gtt.to.it

I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Altro: società per azioni a capitale pubblico

I.3) Principali settori di attività

Altro: trasporto ferroviario e automobilistico

I.4) Concessione di un appalto a nome di altre amministrazioni aggiudicatrici

L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici: no

Sezione II: Oggetto dell'appalto

II.1) Descrizione

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:

Appalto GTT n. 72/2017 — Servizio di banqueting da svolgere sui tram ristorante dei servizi turistici GTT — n. 2 lotti — Lotto 1 — CIG: 7134091621; Lotto 2 — CIG: 7134099CB9.

II.1.2) **Tipo di appalto e luogo di consegna o di esecuzione**

Servizi

Categoria di servizi n. 17: Servizi alberghieri e di ristorazione

Luogo principale di esecuzione dei lavori, di consegna delle forniture o di prestazione dei servizi: Torino.

Codice NUTS

II.1.3) **Informazioni sugli appalti pubblici, l'accordo quadro o il sistema dinamico di acquisizione (SDA)**

L'avviso riguarda un appalto pubblico

II.1.4) **Informazioni relative all'accordo quadro**

II.1.5) **Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti**

Appalto GTT n. 72/2017 — Servizio di banqueting da svolgere sui tram ristorante dei servizi turistici GTT — n. 2 lotti -

Lotto 1 — CIG: 7134091621; Lotto 2 — CIG: 7134099CB9.

II.1.6) **Vocabolario comune per gli appalti (CPV)**

55300000

II.1.7) **Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici (AAP): sì

II.1.8) **Lotti**

Questo appalto è suddiviso in lotti: sì

Le offerte vanno presentate per uno o più lotti

II.1.9) **Informazioni sulle varianti**

Ammissibilità di varianti: sì

II.2) **Quantitativo o entità dell'appalto**

II.2.1) **Quantitativo o entità totale:**

Il valore complessivo dell'appalto è pari a 438 000 EUR, IVA esclusa, opzione annuale compresa, oneri della sicurezza derivanti da interferenze pari a zero, così suddiviso:

*Lotto 1: 109 500 EUR per 1 anno di contratto per n. 3 000 aperitivi, n.1 500 cene classiche o pranzo domenicale, n. 2 000 cene gourmet da svolgersi sul GUSTOTRAM; 109 500 EUR per l'eventuale anno opzionale;

*Lotto 2: 109 500 EUR per 1 anno di contratto per n. 3 000 aperitivi, n.1 500 cene classiche o pranzo domenicale, n. 2 000 cene gourmet da svolgersi sul RISTOTRAM; 109 500 EUR per l'eventuale anno opzionale;

Il costo della manodopera è stato valutato da GTT pari a 38 700 EUR, IVA esclusa per ciascun lotto per un anno.

Valore stimato, IVA esclusa: 438 000 EUR

II.2.2) **Opzioni**

Opzioni: sì

Descrizione delle opzioni: È prevista opzione per un anno così suddivisa:

*Lotto 1: 109 500 EUR;

*Lotto 2: 109 500 EUR.

II.2.3) **Informazioni sui rinnovi**

L'appalto è oggetto di rinnovo: no

II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione

Informazioni sui lotti

Lotto n.: 1

Denominazione: Appalto GTT n. 72/2017 — Servizio di banqueting da svolgere sui tram ristorante dei servizi turistici GTT — n. 2 lotti — Lotto 1 — CIG: 7134091621

1) **Breve descrizione**

*Lotto 1 — CIG: 7134091621 — n. 3 000 aperitivi, n. 1 500 cene classiche o pranzo domenicale, n. 2 000 cene gourmet da svolgersi sul GUSTOTRAM

2) **Vocabolario comune per gli appalti (CPV)**

55300000

3) **Quantitativo o entità**

*Lotto 1: 109 500 EUR per 1 anno di contratto; — 109 500 EUR per l'eventuale anno opzionale.

Valore stimato, IVA esclusa: 219 000 EUR

4) **Indicazione di una durata diversa dell'appalto o di una data diversa di inizio/conclusione**

5) **Ulteriori informazioni sui lotti**

Lotto n.: 2

Denominazione: Appalto GTT n. 72/2017 — Servizio di banqueting da svolgere sui tram ristorante dei servizi turistici GTT — n. 2 lotti — Lotto 2 — CIG: 7134099CB9

1) **Breve descrizione**

*LOTTO 2 — CIG 7134099CB9 — n. 3.000 aperitivi, n.1500 cene classiche o pranzo domenicale, n. 2000 cene gourmet da svolgersi sul RISTOTRAM;

2) **Vocabolario comune per gli appalti (CPV)**

55300000

3) **Quantitativo o entità**

*Lotto 2: 109 500 EUR per 1 anno di contratto — 109 500 EUR per l'eventuale anno opzionale.

Valore stimato, IVA esclusa: 219 000 EUR

4) **Indicazione di una durata diversa dell'appalto o di una data diversa di inizio/conclusione**

5) **Ulteriori informazioni sui lotti**

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) **Condizioni relative all'appalto**

III.1.1) **Cauzioni e garanzie richieste:**

L'offerta dei concorrenti dovrà essere corredata da cauzione provvisoria come indicato nel disciplinare di gara.

All'aggiudicatario sarà richiesta cauzione definitiva ai sensi dell'art. 5.6.1 del capitolato di gara.

III.1.2) **Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:**

L'appalto è autofinanziato — pagamenti come da capitolato.

III.1.3) **Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:**

Si rinvia al disciplinare di gara.

III.1.4) **Altre condizioni particolari**

III.2) **Condizioni di partecipazione**

III.2.1) Situazione personale degli operatori economici, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Si rinvia al disciplinare di gara.

III.2.2) Capacità economica e finanziaria

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Si rinvia al disciplinare di gara.

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti: Si rinvia al disciplinare di gara.

III.2.3) Capacità tecnica

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

Si rinvia al disciplinare di gara.

Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti:

Si rinvia al disciplinare di gara.

III.2.4) Informazioni concernenti appalti riservati

III.3) Condizioni relative agli appalti di servizi

III.3.1) Informazioni relative ad una particolare professione

III.3.2) Personale responsabile dell'esecuzione del servizio

Sezione IV: Procedura

IV.1) Tipo di procedura

IV.1.1) Tipo di procedura

Aperta

IV.1.2) Limiti al numero di operatori che saranno invitati a presentare un'offerta

IV.1.3) Riduzione del numero di operatori durante il negoziato o il dialogo

IV.2) Criteri di aggiudicazione

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione

Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati nel capitolato d'oneri, nell'invito a presentare offerte o a negoziare oppure nel documento descrittivo

IV.2.2) Informazioni sull'asta elettronica

Ricorso ad un'asta elettronica: no

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice:

72/2017

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto

no

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e documenti complementari o il documento descrittivo

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione

8.9.2017 - 12:00

IV.3.5) Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte o a partecipare

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione

italiano.

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

in giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte

Data: 12.9.2017 - 10:00

Luogo:

Torino — Via G. Bruno 3

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: sì

Informazioni complementari sulle persone ammesse e la procedura di apertura: Seduta pubblica.

Sezione VI: Altre informazioni

VI.1) Informazioni sulla periodicità

Si tratta di un appalto periodico: no

VI.2) Informazioni sui fondi dell'Unione europea

L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no

VI.3) Informazioni complementari

Si rinvia al disciplinare di gara.

VI.4) Procedure di ricorso

VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso

Si rinvia al disciplinare di gara

Italia

Organismo responsabile delle procedure di mediazione

Si rinvia al disciplinare di gara

Italia

VI.4.2) Presentazione di ricorsi

Informazioni precise sui termini di presentazione dei ricorsi: Si rinvia al disciplinare di gara.

VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi

Si rinvia al disciplinare di gara

Italia

VI.5) Data di spedizione del presente avviso:

12.7.2017

DISCIPLINARE DI GARA

APPALTO GTT N. 72/2017

SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SUI TRAM RISTORANTE

DEI SERVIZI TURISTICI GTT – PROCEDURA APERTA – SETTORI ORDINARI

- **LOTTO 1 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su GUSTOTRAM – CIG 7134091621;**
- **LOTTO 2 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su RISTOTRAM – CIG 7134099CB9;**

I. OGGETTO.

I.1 Il settore servizi turistici di GTT realizza durante tutto l'anno il prodotto denominato "Cene in Movimento", che prevede aperitivi, cene classiche, gourmet o pranzi domenicali a bordo dei tram ristoranti "RISTOCOLOR" e "GUSTOTRAM" e per la realizzazione del prodotto GTT fornisce i tram e il personale di guida, mentre intende affidare la ristorazione a società specializzate nello specifico settore del banqueting.

Saranno stipulati contratti per i seguenti lotti:

- **LOTTO 1** - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale), 2000 cene gourmet da svolgersi sul GUSTOTRAM;
- **LOTTO 2** - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale), 2000 cene gourmet da svolgersi sul RISTOCOLOR.

I servizi si svolgeranno sempre all'interno della Città di Torino. I servizi potranno essere svolti su tutta la rete tramviaria a disposizione.

I.2 Il servizio è regolato dal capitolato speciale d'appalto datato maggio 2017.

I.3 L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

I.4 La durata dell'appalto è di 12 mesi dalla stipula del contratto o dall'avvio d'urgenza del RUP. GTT si riserva la facoltà opzionale per un rinnovo di 12 mesi da attivare con comunicazione scritta 30 giorni prima della scadenza del contratto.

I.5 Il valore dell'appalto è di €438.000,00 (IVA esclusa), così calcolato:

▪ **LOTTO 1:**

- ✓ € 109.500,00 per l'anno di contratto;
- ✓ € 109.500,00 per l'eventuale anno opzionale;

▪ **LOTTO 2:**

- ✓ € 109.500,00 valore per l'anno di contratto;
- ✓ € 109.500,00 valore per l'anno opzionale;

Il costo della manodopera è stato valutato da GTT di Euro 38.700,00 (IVA esclusa) per ciascun lotto per anno.

I corrispettivi su cui sarà applicato il ribasso sono:

- aperitivo Euro 8,00 IVA esclusa/coperto;
- cena classica o pranzo domenicale Euro 17,00 IVA esclusa/coperto;
- cena gourmet Euro 30,00 IVA esclusa/coperto;
- menù bambino Euro 10,00 IVA esclusa/coperto.

Gli oneri della sicurezza derivanti da interferenze sono pari a zero per entrambi i lotti.

I.6 E' ammessa la partecipazione e l'aggiudicazione di uno o entrambi i lotti.

I.6.1 Ove il concorrente partecipi a entrambi i lotti e non dimostri il possesso dei requisiti di capacità finanziaria e/o tecnica richiesti per entrambi, l'ammissione alla gara sarà limitata al lotto per cui il possesso dei requisiti è dimostrato. La verifica sarà effettuata partendo dal lotto 1.

I.7 ***E' obbligatorio il sopralluogo presso lo Stabilimento GTT "Tortona" in Torino - Corso Tortona 55.***

Per tale adempimento il candidato dovrà prendere contatti con la signora Elena Bardella n. telefonico 011 5764826 oppure 349 1950567 con un preavviso di almeno 1 giorno lavorativo.

Il sopralluogo deve essere effettuato da parte del titolare/legale rappresentante o responsabile tecnico o delegato dell'Impresa, munito di procura in carta semplice (in caso di Associazione temporanea di Imprese, anche se non ancora costituita, tale adempimento può essere effettuato dalla sola capogruppo).

Il sopralluogo non può essere eseguito per conto di diverse Imprese.

GTT rilascerà ricevuta dell'effettuato sopralluogo che non dovrà essere inserita nella documentazione di gara.

1.8 Il RUP è il dr. Roberto Liberatori.

Si preavverte che per entrambi i tram dovranno essere eseguiti dei lavori di adeguamento il cui inizio non è al momento preventivabile e che potranno durare circa 30 giorni, pertanto nel caso in cui questi interferissero con il periodo di vigenza dei contratti sarà applicata la sospensione ai sensi dell'art. 5.5 del Capitolato.

II AMMISSIONE DEI SOGGETTI ALLA GARA.

II.1 Sono ammessi alla gara i soggetti di cui agli artt. 45 del D.lgs. 50/2016.

II.2 Dovrà essere dichiarato, secondo le disposizioni del DPR 445/2000, il possesso dei requisiti generali, di idoneità professionale, di capacità finanziaria e tecnica necessari all'esecuzione delle prestazioni.

II.3 E' ammesso l'avvalimento in conformità all'art. 89 D.Lgs. 50/2016..

II.4 E' ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 105 D.Lgs. 50/2016.

II.5 Si applica l'art. 83 comma 9 D.Lgs. 50/2016.

III. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE. METODO DI PONDERAZIONE.

III.1 Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa per un totale di 100 punti così suddivisi:

- offerta tecnica: 70%
- offerta economica :30%

A) OFFERTA TECNICA: 70 PUNTI

L'offerta tecnica per ciascun lotto verrà valutata sulla base dei seguenti criteri:

A1 MAX PUNTI 5 – Varietà, qualità e composizione dei menù: sarà valutata la varietà dei menù proposti da alternare nell'arco dell'anno, con riferimento alla stagionalità e anche a temi particolari. Sarà valutata la qualità delle derrate alimentari che si intendono servire e la specifica organizzazione di filiera agro-alimentare a ridotto impatto ambientale.

Sarà valutato l'impatto ambientale sulla base delle indicazioni fornite per ogni singolo alimento, la denominazione merceologica e di vendita, il fornitore, il produttore, e la località di provenienza. Saranno valutati con favore i prodotti provenienti dall'ambito regionale e in possesso di certificazione che attesti che si tratta di produzioni che soddisfano requisiti di qualità.

A2 MAX PUNTI 10 – Svolgimento del servizio. Fermo restando il numero minimo di camerieri previsto nel capitolato, sarà valutata l'organizzazione complessiva del personale di cucina e di servizio, la sua specializzazione (formazione scolastica, anni di esperienza nelle mansioni) e il numero di persone effettivamente impiegate per ogni tipologia di servizio (cene , degustazioni, ecc).

A3 MAX PUNTI 5 - Miglioramento delle quantità previste. Sarà valutato l'impegno dei concorrenti a non limitare le quantità servite ai minimi previsti all'all. 1 del capitolato di appalto, ma a servire in quantità maggiori alcuni tipi di cibo o bevande, specificando che cosa e in che quantità.

A4 MAX PUNTI 20 - Miglioramento della varietà dei cibi e delle bevande

I *Max punti 5* – Impegno all'offerta di menu regionali, etnici, a tema con piatti realizzati con prodotti tipici certificati (Presidi slow food, Certificazioni europee o regionali), che occorre descrivere e specificare quali;

II *Max punti 5* – Fermo il menù ordinario, impegno all'offerta costante al cliente di piatti alternativi per celiaci e altre intolleranze o di piatti vegetariani (Occorre descrivere e specificare quali);

III *Max punti 5* – Impegno all'offerta al cliente della scelta su una carta dei vini, specificandone l'eventuale composizione, indicando se sono presenti vini doc o Docg, birre prodotte artigianalmente.

IV *Max punti 5* - Impegno all'offerta al cliente di aggiunte al menù con amuse bouche, piccola pasticceria, sorbetto, digestivo, liquori, caffè ecc (occorre descrivere e specificare quali).

A4 MAX PUNTI 10 – Allestimenti. Sarà valutata l'estetica, la gradevolezza e la varietà degli allestimenti in tutte le sue componenti: tovagliato, posate, piatti, bicchieri, divise camerieri, decorazioni. Potranno essere offerte più soluzioni, documentabili attraverso materiale fotografico. Sarà anche valutata la disponibilità a offrire intrattenimenti, gadget ecc.

A5 MAX PUNTI 10 - Attrezzature. Sarà valutata la messa a disposizione di attrezzature migliorative di quelle già presenti o aggiuntive; occorre dettagliare marca, tipo, utilizzo e posizionamento sui mezzi.

A6 MAX PUNTI 10 – Piano della pulizia e della manutenzione

I *Max punti 5* - Piano della pulizia.

I punti saranno attribuiti tenendo conto complessivamente dei seguenti criteri:

- profili di miglioramento del piano di pulizia rispetto a quelli standard previsti dalla vigente normativa e dal capitolato;
- utilizzo di detersivi conformi alla normativa ed ecocompatibili;

- organizzazione separata per l'esecuzione delle pulizie;

II Max punti 5 - Piano della manutenzione delle attrezzature.

I punti saranno attribuiti tenendo conto complessivamente dei seguenti criteri:

- efficacia del piano di controllo periodico per la corretta manutenzione delle attrezzature;
- metodi per una rapida soluzione dei problemi.

B) OFFERTA ECONOMICA: 30 PUNTI

Il punteggio all'offerta economica verrà attribuito per ciascun lotto sulla base della seguente formula:

- C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X \times A_i / A_{soglia}$
- C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) \times [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$
- dove:
- C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo
- A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo
- A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti $X = 0,85$
- A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente $P_i = C_i \times 30$ (punteggio del concorrente i-esimo);

III.1 Nel caso di utilizzo del metodo del "confronto a coppie" sarà applicato il seguente sistema. Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente con l'offerta di ciascun altro concorrente, indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6 (1 - nessuna preferenza ; 2 - preferenza minima; 3 - preferenza piccola; 4 - preferenza media; 5 - preferenza grande; 6 - preferenza massima). Il tutto viene riportato in idonea tabella.

Al termine dei confronti si sommano i gradi delle preferenze attribuite da ciascun commissario a ciascun concorrente. Si trasforma in uno la somma più elevata e si ripropongono le altre somme. Si moltiplicano i coefficienti così ottenuti per ogni concorrente per il punteggio del criterio in esame.

III.3 Nel caso fossero presenti meno di tre offerte per ciascun lotto, i punti saranno attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Terminata l'attribuzione discrezionale dei coefficienti si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi riportando a uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie prima calcolate. Si moltiplicano i coefficienti così ottenuti per ogni concorrente per il punteggio del criterio in esame

IV. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.

IV.1 Il plico contenente l'offerta, vincolante per 180 giorni e gli altri documenti prescritti:

- deve pervenire ermeticamente chiuso **entro e non oltre le ore 12,00 del 8/09/2017** al seguente indirizzo: Gruppo Torinese Trasporti SpA – Segreteria Generale – Corso Turati 19/6 – 10128 Torino, e deve riportare i dati identificativi del mittente e la dizione "APPALTO GTT 72/2017 – Offerta";
- deve contenere le seguenti buste ermeticamente chiuse e riportanti gli stessi dati identificativi indicati al punto precedente:

Busta A - *documentazione amministrativa*, contenente la documentazione di cui al successivo paragrafo **IV.2**;

Busta B - *offerta tecnica*, contenente la documentazione di cui al successivo paragrafo **IV.3**;

Busta C – *offerta economica* contenente l'offerta economica di cui al successivo paragrafo **IV.4**.

IV.2 Busta A

IV.2.1 La busta A deve contenere:

A) Istanza di ammissione alla gara, redatta e sottoscritta in conformità alle disposizioni del DPR 445/2000 dal soggetto munito dei poteri necessari ad impegnare l'operatore economico secondo le norme proprie di quest'ultimo, con allegata, copia fotostatica di documento d'identità del sottoscrittore, attestante:

- 1) che il partecipante è iscritto presso il Registro delle Imprese di :
 - n. di fax e/o indirizzi di posta elettronica certificata che GTT è autorizzata ad utilizzare per le comunicazioni di cui all'art. 52 D.Lgs. 50/2016 e per ogni altra comunicazione inerente l'appalto;
 - codice fiscale o partita IVA, denominazione/ragione/ditta, indirizzo;
- 2) elenco con generalità complete (nome, cognome data e luogo di nascita) dei soggetti previsti al comma 3 dell'art 80, compresi i cessati (anche a seguito di operazioni societarie) dalla carica nell'anno precedente la pubblicazione sulla GURI del bando di gara;
- 3) che per se stesso non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 80 comma 1 e 2 D.Lgs 50/2016;
- 4) di essere a piena e diretta conoscenza che per i soggetti elencati al punto 2 non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 80 comma 1 e 2 del D.Lgs 50/2016;
Qualora il dichiarante non intenda dichiarare di essere a piena e diretta conoscenza dello status degli altri soggetti è necessario che questi dichiarino personalmente.
- 5) che l'Impresa non si trova in nessuna delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 commi 4 e 5 D.Lgs. 50/2016. Con riferimento al comma 5 punto m) dichiara di trovarsi in una delle seguenti condizioni (alternativamente):
 - che l'Impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge 68/99 art. 17)
oppure
 - che l'Impresa non è tenuta all'applicazione della suddetta norma per i seguenti motivi:
- 6) di aver preso visione, conoscere ed accettare le condizioni del presente Disciplinare di gara, del bando di gara;
- 7) di conoscere ed accettare il codice di comportamento adottato da GTT SpA (il codice è pubblicato sul sito internet www.gtt.to.it);
- 8) applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al proprio settore, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la fornitura, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti;
- 9) di impiegare personale in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008.
- 10) di utilizzare prodotti conformi alle norme cogenti relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente.
Le dichiarazioni di cui ai punti precedenti:
 - in caso di consorzi devono essere rese anche dai consorziati indicati quali esecutori della prestazione e, in caso di raggruppamenti temporanei e soggetti gruppo assimilati costituenti, da ciascun operatore componente;
 - in caso di avvalimento dalle imprese ausiliarie;

- 11) nel caso di consorzio per quali consorziati concorre;
- 12) nel caso di costituendo soggetto gruppo che si impegna a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza alla mandataria;
- 13) nel caso di consorzio o soggetto gruppo le prestazioni che saranno eseguite da ciascun soggetto del gruppo o consorziato;
- 14) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 15) dichiarazione di voler subappaltare con l'indicazione
 - delle parti di servizio che si intendono subappaltare;
 - di una terna di subappaltatori per ogni parte del servizio che si intende subappaltare.

Si avverte che in assenza della dichiarazione di cui al presente punto GTT non concederà alcuna autorizzazione al subappalto;

- 16) **di disporre della capacità economica** comprovata da due dichiarazioni bancarie che devono essere allegate. Per i raggruppamenti e soggetti assimilati, le dichiarazioni bancarie devono essere presentate dalla capogruppo o da uno dei soggetti del gruppo;
- 17) **di disporre della capacità tecnica** dichiarando l'elenco dei principali contratti aventi ad oggetto il servizio di banqueting. I contratti devono essere stati eseguiti nell'ultimo triennio precedente la pubblicazione del bando sulla GURI; per tali contratti il Concorrente dovrà indicare il Committente, il periodo di esecuzione e il relativo importo. L'importo complessivo di tali contratti non può essere inferiore a:
 - per il LOTTO 1 € 109.500,00
 - per il LOTTO 2 € 109.500,00

Nel caso di partecipazione a più lotti il valore dei contratti richiesto è la somma di quelli previsti per ciascun lotto di partecipazione.

In caso di raggruppamento il requisito deve essere posseduto dalla mandataria nella misura maggioritaria. In ogni caso i requisiti così sommati devono essere pari a quelli richiesti per la Società singola.

- 18) **di disporre o impegnarsi a disporre** in caso di aggiudicazione, mantenendoli per tutta la durata del contratto:
 - a) almeno 1 automezzo attrezzato indicando il tipo di veicolo e il titolo di possesso.
Nel caso di partecipazione a più lotti è sufficiente il possesso di un solo veicolo.
 - b) di possedere o di poter disporre per tutta la durata del contratto di idonea struttura per la preparazione dei pasti, Il concorrente deve indicare l'indirizzo della struttura e il titolo di possesso del medesimo (locazione, proprietà ecc.)

In caso di raggruppamento le dotazioni a) e b) devono essere possedute dalla mandataria.

- B) In caso di raggruppamenti temporanei di imprese costituiti, **mandato collettivo speciale** con rappresentanza all'impresa capogruppo. In questo caso le imprese mandanti sono esonerate dalla sottoscrizione dell'offerta in quanto adempimento riservato alla sola impresa capogruppo.

- C) **cauzione provvisoria** dell'importo di:

- **Euro 2.190,00 per il Lotto 1;**
- **Euro 2.190,00 per il Lotto 2;**

costituita ai sensi dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016 costituita secondo una delle seguenti modalità:

- assegno circolare da versare presso la Cassa della Direzione GTT – C. Filippo Turati 19/6- Torino, piano terra. Orario 9/12 dal lunedì al venerdì se non festivi. Per la certezza dell'apertura dello sportello si consiglia di telefonare prima al n.011.5764213.
- bonifico bancario presso UNICREDIT BANCA D'IMPRESA Filiale Torino Centro 6756 Cod. IBAN: IBAN IT 64 Y 02008 01177 000030004040 con l'indicazione della causale "cauzione provvisoria per la gara: APPALTO GTT N. 72/2017";
- fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari come previsto che deve avere durata pari a quella dell'offerta, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 c.c. e la sua operatività entro 15 giorni dalla semplice richiesta scritta della committente, e contenere l'impegno del garante di cui all'art. 93, comma 5, D.Lgs. 50/2016.

A prescindere dalla forma di costituzione prescelta, la cauzione provvisoria deve essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 5.5 del Capitolato, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

In caso di soggetti gruppo costituendi la polizza deve essere intestata a tutti i componenti.

In caso di assegno circolare deve essere allegata la ricevuta rilasciata dalla Cassa di GTT.

In caso di bonifico bancario deve essere allegata la ricevuta bancaria originale.

Nel caso di fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa o polizza rilasciata da intermediari finanziari deve essere allegato il documento in originale.

La cauzione provvisoria sarà restituita ai concorrenti non aggiudicatari nei termini di legge mentre all'aggiudicatario sarà restituita al momento della sottoscrizione del contratto.

Si applica il comma 7 dell'art. 93 e a tale scopo l'operatore economico deve dichiarare ai sensi del DPR 445/00 di possedere il requisito.

Nel caso di micro, piccola o media impresa e alle ATI e consorzi formati esclusivamente da queste tipologie di imprese, per l'applicazione delle condizioni di cui ai commi 7 e 8 dell'art. 93, deve obbligatoriamente essere presentata autocertificazione che specifichi a quale categoria si appartiene dichiarando i requisiti che conferiscono la qualifica secondo la definizione di cui all'art. 3 comma 2 punto aa) del Dlgs. 50/2016. La dichiarazione deve essere presentata da ciascun componente il consorzio o l'ATI.

D) Attestato di pagamento a favore ANAC di Euro 20,00 per ogni singolo lotto citando il corrispondente n. CIG;

✓ 7134091621 per il lotto 1;

✓ 7134099CB9 per il lotto 2;

E) il PASSOE;

F) Copia della visura camerale (NON INVIARE CERTIFICATI).

IV.3 Busta B

IV.3.1 La busta B deve contenere l'offerta tecnica sottoscritta negli stessi termini e modalità di cui al precedente par. IV.2.1 lettera A), costituita da una relazione che descriva dettagliatamente quanto richiesto dal punto A1 al punto A6, corredata di quanto ritenuto utile (menu', foto ecc) per consentire la valutazione della commissione;

IV.3.2 Tutto quanto offerto nel progetto tecnico deve essere compreso nel prezzo di aggiudicazione.

IV.3.3 Tutto quanto proposto nel progetto tecnico, se accettato da GTT, costituirà specifico impegno contrattuale in caso di aggiudicazione.

IV.3.4 L'operatore deve motivatamente indicare se e quali parti dell'offerta tecnica ritiene riservate. In assenza e/o per le altre parti, l'accesso eventualmente richiesto si intende fin d'ora autorizzato.

IV.4 BUSTA C.

IV.4.1 La busta C deve contenere:

- l'offerta economica, redatta sulla base dell'allegata scheda di offerta, sottoscritta negli stessi termini e modalità indicati per l'offerta tecnica.

In caso di discordanza tra cifre e lettere, salvo manifesto errore, prevale l'indicazione più vantaggiosa per GTT.

Non sono ammesse offerte condizionate o in aumento.

Il concorrente nella scheda offerta deve obbligatoriamente indicare i costi propri della sicurezza e della manodopera impiegata nell'appalto.

V. PROCEDURA DI GARA.

V.1 Nella seduta pubblica del **12/09/2017** ore **10,00** che si terrà in Via G. Bruno 3 - Torino la Commissione giudicatrice procederà all'apertura ed alla verifica del contenuto dei plichi e delle busta A.

V.2 Per i concorrenti in possesso dei requisiti procederà all'apertura della busta B ed alla verifica di completezza del relativo contenuto.

V.3 In seduta riservata procederà alla valutazione dei progetti tecnici.

V.4 Ai concorrenti sarà comunicata la data della successiva seduta pubblica in cui verranno comunicati i punteggi assegnati alle offerte tecniche, saranno aperte le buste C e attribuito il punteggio per il prolungamento della garanzia e valutate le offerte economiche, con individuazione e lettura della graduatoria finale.

V.5 Per la definizione e gestione dell'anomalia si fa riferimento all'art. 97 del D.lgs. 50/2016 comma 3.

VI. ALTRE INFORMAZIONI. VARIE.

VI.1 Il termine ultimo per il ricevimento di richieste di informazioni complementari è fissato al **31/08/2017**.

VI.2A tali richieste, che devono essere trasmesse esclusivamente con e-mail all'indirizzo infogare@gtt.to.it, verrà data risposta sul sito www.gtt.to.it entro il **5/09/2017**.

Gli uffici resteranno chiusi per la pausa estiva dal 9/08/2017 al 25/08/2017 estremi compresi.

VI.3 GTT si riserva la facoltà di annullare o revocare gli atti della presente procedura e/o di non procedere alla stipulazione del contratto, con atto motivato, senza che ciò comporti in capo ai concorrenti e/o all'aggiudicatario il diritto a indennizzo o risarcimento.

VI.4 GTT si riserva di non aggiudicare l'appalto o ciascun lotto se nessuna offerta risultasse conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

VI.5 Ai sensi del d.lgs. 196/2003 i dati forniti dai partecipanti alla gara sono raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.

VI.6 GTT applicherà l'art. 216 comma 11 del Dlgs 50/2016. L'importo è indicato nel modulo allegato al presente disciplinare.

VII PROCEDURE DI RICORSO.

VII.1 Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte - C.so Stati Uniti 45 - 10129 TORINO - Telefono (0039) 011/55 76 411.

VII.2 I ricorsi avverso gli atti di gara devono essere notificati alla stazione appaltante nei termini previsti dalle vigenti leggi.

Torino, 7/07/2017

Il Responsabile Unico del procedimento
(Roberto Liberatori)

Il Presidente e Amministratore Delegato
(Walter Ceresa)

DOCUMENTO FIRMATO IN ORIGINALE



APPALTO GTT N. 72/2017
SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SUI TRAM RISTORANTE
DEI SERVIZI TURISTICI GTT

- **LOTTO 1 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Gustotram - CIG 7134091621;**
- **LOTTO 2 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Ristotram - CIG 7134099CB9.**

MODULO ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE (ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.) -

IL SOTTOSCRITTO _____

IN QUALITA' DI LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA:

DENOMINAZIONE - RAGIONE SOCIALE – DITTA _____

ISCRITTA AL REGISTRO DELLE IMPRESE DI _____

SEDE LEGALE _____

CAP _____ CITTA' _____ PROVINCIA _____

CODICE FISCALE _____ PARTITA IVA _____

TELEFONO _____ FAX: _____

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA _____

DOMICILIO ELETTO PER LE COMUNICAZIONI:

VIA _____

CAP _____ CITTA' _____ PROVINCIA _____

Le comunicazioni relative alla presente procedura di gara devono essere inviate al seguente indirizzo di posta certificata: _____

DICHIARA

Totale dipendenti;

Totale addetti al servizio.....;

Contratto applicato.....;

Dichiara di dipendere dalla seguente:

AGENZIA DELLE ENTRATE – Direzione Provinciale

Ufficio territoriale di:.....

Indirizzo:.....

Fax:.....Mail/Pec

A) L'Impresa indicata partecipa alla gara per

(N.B.: crocettare la parte che si intende dichiarare)

Come:

Impresa singola

In Associazione Temporanea di Imprese non ancora costituita, in qualità di:

Capogruppo mandataria

Mandante

In Associazione Temporanea di Imprese già costituita all'atto della presentazione dell'offerta:

Capogruppo mandataria

Mandante

Consorzio

B) Rappresentanti dell'Impresa:

(N.B.: crocettare e compilare la parte che si intende dichiarare)

B.1) Titolare se trattasi di ditta individuale:

• nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

B.2) Elenco di tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza ovvero degli altri soggetti indicati al comma 3 dall'art. 80 D.Lgs 50/2016, del socio unico ovvero del socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci per ogni altro tipo di società o consorzio:

• _____ nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

• _____ nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

• _____ nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

• _____ nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

B.3) Elenco di tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo e dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice:

- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____
- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____
- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____
- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____

B.4) Elenco dei soggetti di cui ai precedenti punti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data della pubblicazione su GURI del presente bando;

- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____
- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____
- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____
- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____

B.5) Direttori tecnici (se tali ruoli risultano dalla CCIAA o se i documenti di gara lo richiedono obbligatoriamente):

- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____
- nato a _____ il _____
residente (località e indirizzo)
Codice Fiscale: _____

B.6) membri del collegio sindacale

• nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

• nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

• nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

• nato a _____ il _____

residente (località e indirizzo)

Codice Fiscale: _____

C) che per se stesso non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 80 comma 1 e 2 D.Lgs. 50/2016.

di essere a piena e diretta conoscenza che per i soggetti sopraelencati non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 80 comma 1 e 2 del D.Lgs 50/2016

(qualora non si intenda dichiarare di essere a piena e diretta conoscenza dello status degli altri soggetti è necessario che questi dichiarino personalmente compilando il modulo 2).

D) che l'Impresa non si trova in nessuna delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 comma 4 e 5 D.Lgs 50/2016. Con riferimento al comma 5 punto m) dichiara di trovarsi in una delle seguenti condizioni (alternativamente):

che l'Impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (Legge 68/99 art. 17)

oppure

che l'Impresa non è tenuta all'applicazione della suddetta norma per i seguenti motivi

E) di aver preso visione, conoscere ed accettare le condizioni del Disciplinare di gara e del bando di gara;

F) di conoscere ed accettare il codice di comportamento adottato da GTT SpA (il codice è pubblicato sul sito internet www.gtt.to.it);

G) applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al proprio settore, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge la fornitura, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti;

H) di impiegare personale in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008;

I) utilizzare prodotti conformi alle norme cogenti relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente.

Le dichiarazioni di cui ai punti precedenti:

- in caso di consorzi, devono essere rese anche dai consorziati indicati quali esecutori della prestazione e, in caso di raggruppamenti temporanei e soggetti gruppo assimilati costituendi, da ciascun operatore componente;
- in caso di avvalimento dalle imprese ausiliarie;

L) che il consorzio concorre per i seguenti consorziati :

Ragione sociale _____

Ragione sociale _____

Ragione sociale _____

M) che il costituendo soggetto gruppo si impegna a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza alla mandataria;

N) (nel caso di consorzio o soggetto gruppo) le prestazioni che saranno eseguite da ciascun soggetto del gruppo o consorziato sono:

O) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

P) dichiarazione di voler subappaltare le seguenti prestazioni.....

.....

La terna di possibili appaltatori è.....

Si avverte che in assenza della dichiarazione di cui al presente punto GTT non concederà alcuna autorizzazione al subappalto;

Data,

Firma



(All. 2)

**APPALTO GTT N. 72/2017
SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SUI TRAM RISTORANTE
DEI SERVIZI TURISTICI GTT**

- **LOTTO 1 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Gustotram CIG 7134091621; ;**
- **LOTTO 2 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Ristotram CIG 7134099CB9;**

Dichiarazione sostitutiva ex art. 80 D.Lgs.50/2016

(da rendere, da parte dei soggetti a ciò tenuti e sottoscritta con allegata la copia di un documento di identità personale valido, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.)

Io sottoscritto, nato a
.....il....., codice fiscale.....
residente aVia.....
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....

Consapevole delle sanzioni penali previste dagli artt. 75 e 76 del DPR n. 445/2000, per le ipotesi di dichiarazione mendace o di esibizione di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti a verità, al fine di non essere escluso dalla partecipazione alle procedure di affidamento di appalti.

DICHIARO

di non trovarmi nelle seguenti condizioni prescritte dall'art. 80 comma 1 e 2 del D.Lgs. 50/2016, ed in particolare che:

1. non sussiste, a mio carico una delle cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 D.Lgs. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84 comma 4 del medesimo decreto.
 2. (crocettare la parte che si intende dichiarare)
- non ho riportato sentenze di condanna passate in giudicato, non sono stati emessi nei miei confronti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, ovvero sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale;

oppure

ho riportato le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato, ovvero sono stati emessi nei miei confronti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, ovvero sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale

a)

.....
.....

b)

.....
.....

c)

.....
.....

DATA

FIRMA



APPALTO GTT N. 72/2017
SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SUI TRAM RISTORANTE
DEI SERVIZI TURISTICI GTT

- **LOTTO 1 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Gustotram CIG 7134091621;**

MODULO OFFERTA- LOTTO 1

BASE DI GARA (IVA esclusa)	SCONTO PERCENTUALE in cifre	SCONTO PERCENTUALE in lettere
€109.500,00%%

Lo sconto sarà applicato al seguente elenco prezzi:

- aperitivo Euro 8,00 iva esclusa /coperto
- cena classica Euro 17,00 iva esclusa/coperto
- cena gourmet o pranzo domenicale Euro 30,00 iva esclusa /coperto
- menù bambino Euro 10,00 iva esclusa/coperto

Oneri propri della sicurezza.....

Costi della manodopera EURO

Non sono ammesse offerte condizionate o in aumento

DATA

FIRMA



APPALTO GTT N. 72/2017
SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SUI TRAM RISTORANTE
DEI SERVIZI TURISTICI GTT

- **LOTTO 2 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Ristotram CIG 7134099CB9;**

MODULO OFFERTA- LOTTO 2

BASE DI GARA (IVA esclusa)	SCONTO PERCENTUALE in cifre	SCONTO PERCENTUALE in lettere
€ 109.500,00%%

Lo sconto sarà applicato al seguente elenco prezzi:

- aperitivo Euro 8,00 iva esclusa /coperto
- cena classica Euro 17,00 iva esclusa/coperto
- cena gourmet o pranzo domenicale Euro 30,00 iva esclusa /coperto
- menù bambino Euro 10,00 iva esclusa/coperto

Oneri propri della sicurezza.....

Costi della manodopera

Non sono ammesse offerte condizionate o in aumento

DATA

FIRMA

APPALTO GTT N. 72/2017
SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SUI TRAM RISTORANTE
DEI SERVIZI TURISTICI GTT

- **LOTTO 1 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Gustotram CIG 7134091621;**
- **LOTTO 2 - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche (o pranzo domenicale) e 2000 cene gourmet da svolgersi su Ristotram CIG 7134099CB9;**

- MODULO ACCESSO ATTI DI GARA -

Il sottoscritto

in qualità di
(*indicare se titolare, legale rappresentante, socio o procuratore*)

dell'Impresa

con riferimento agli atti e/ documenti presentati per la partecipazione alla gara in oggetto

DICHIARA CHE

(crocettare la parte che si intende dichiarare)

autorizza l'accesso agli atti ;

oppure

non autorizza l'accesso per i sottoelencati documenti:

indicare espressamente quali:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

per le seguenti motivazioni:



**SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SUI TRAM
DEI SERVIZI TURISTICI GTT**

CAPITOLATO

MAGGIO 2017

INDICE

PARTE PRIMA

Articolo 1 - Definizioni, criteri di interpretazione e norme applicabili

Articolo 2 – Referenti

Articolo 3 – Oggetto

Articolo 4 – Durata

Articolo 5 - Oneri dell'appaltatore

Articolo 6 - Norme generali e particolari, anche di tutela ambientale, da osservare nell'esecuzione dell'appalto

Articolo 7 - Oneri del committente

Articolo 8 - Verifiche e collaudi

Articolo 9 – Penali

Articolo 10 - Risoluzione del contratto

Art. 11 - Recesso

Articolo 12 – Subappalto

Articolo 13 – Fallimento dell'appaltatore

Articolo 14 – Allegati

- A. Specifiche merceologiche materie prime
- B. Norme generali di igiene e conservazione dei cibi
- C. Scheda Gustotram e Ristotram
- D. Questionario di gradimento (fac simile da far compilare dai clienti)

PARTE SECONDA

Articolo 15 – Disposizioni relative al personale

Articolo 16 - Disposizioni relative alle attrezzature di GTT e dell'impresa

Articolo 17 - Disposizioni relative ai mezzi di trasporto dell'impresa

Articolo 18 Smaltimento rifiuti

Articolo 19 Caratteristiche e composizione del servizio

Art. 20 Menu'- Descrizione alimenti - Servizio

PARTE PRIMA

Articolo 1 – Definizioni, criteri di interpretazione e norme applicabili

- 1.1 Definizioni:
- GTT: stazione appaltante
 - I.A.: impresa appaltatrice
 - Le parti: GTT e IA
 - RUP: responsabile unico del procedimento di GTT
 - DEC: direttore dell'esecuzione del contratto di GTT
 - Assistente del DEC: persona che svolge attività di competenza del DEC o lo coadiuva
 - RGC: responsabile generale del contratto della IA, che sovrintende alla gestione e rappresenta il referente per RUP e DEC
 - Definizioni tecniche specifiche sono contenute nelle disposizioni di cui all'allegato A) dell'articolo 14.
- 1.2 In caso di contrasto tra norme contenute nel presente capitolato e allegati, prevale l'interpretazione più aderente alle finalità per le quali il servizio è stato progettato ed al migliore raggiungimento del risultato secondo criteri di buona fede e ragionevolezza.
- 1.3 Per quanto non regolato dal presente capitolato, come integrato dall'offerta aggiudicataria, e allegati, si applicano le disposizioni contenute nel d.lgs. 50/2016 e da esso richiamate e nel codice civile, nonché le norme di legge riferibili al settore.

Articolo 2 - Referenti

- 2.1 Il RUP è il dr. Roberto Liberatori e alla sottoscrizione del contratto sono comunicati al RGC i relativi recapiti telefonici, e-mail e pec.
- 2.2 Il RUP sarà coadiuvato dal DEC nello svolgimento delle mansioni relative all'esecuzione del contratto.
- 2.2 Alla sottoscrizione del contratto sarà comunicato al RGC nominativo e recapiti del DEC e degli eventuali assistenti
- 2.3 Alla sottoscrizione del contratto la IA è tenuta a comunicare al RUP:
- ✓ nominativo e recapiti telefonici, e-mail e pec del RGC e dei suoi eventuali assistenti;
 - ✓ il domicilio eletto ai fini del contratto.
- 2.4 Le parti sono tenute a comunicare immediatamente ogni variazione.

Articolo 3 – Oggetto e descrizione delle attività comprese nell'appalto.

Il presente capitolato disciplina il servizio di banqueting che dovrà essere svolto nell'ambito dei Servizi Turistici GTT sulle due motrici adibite a tram ristorante: Ristoram e Gustotram descritti nell'allegato C del presente capitolato.

Sono oggetto dell'appalto:

Saranno stipulati contratti per i seguenti lotti:

- **LOTTO 1** - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche, 2000 cene gourmet da svolgersi sul Gustotram .
- **LOTTO 2** - 3000 aperitivi, 1500 cene classiche, 2000 cene gourmet (o pranzo domenicale) da svolgersi sul Ristoram.

Il numero massimo di coperti per ciascun veicolo è 30.

Fermo restando che l'appaltatore deve essere in grado di fornire il numero massimo previsto di coperti, gli eventi si svolgeranno di norma con il numero minimo di 16 coperti. Nel caso GTT richieda lo svolgimento con un numero inferiore di coperti, il fornitore è tenuto ad eseguirlo. Il compenso erogato sarà quello previsto dall'art. 7.3.1 di questo capitolato..

I servizi avverranno sempre all'interno della Città di Torino. I servizi potranno essere svolti su tutta la rete tramviaria a disposizione.

GTT metterà a disposizione della IA tram e autisti.

Le attività oggetto del servizio consistono in:

- **Approvvigionamento, preparazione, finitura di cottura degli alimenti** presso le cucine dell'impresa.
- **Confezionamento e trasporto degli alimenti** dalla cucina dell'impresa ai locali messi a disposizione da GTT con contenitori e automezzi idonei e igienicamente rispondenti alle caratteristiche e alle modalità definite dalle vigenti norme igienico-sanitarie.
- **Collocazione distribuzione degli alimenti** presso i mezzi (tram) messi a disposizione da GTT.
- **Fornitura dei complementi e delle decorazioni** e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti e all'allestimento dei locali quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli. GTT potrà concordare con il fornitore allestimenti specifici per particolari eventi.
- **Compilazione e rilascio delle ricevute fiscali alla clientela** che effettua il pagamento a bordo.
- **Rendicontazione a GTT** con cadenza mensile dei servizi prestati (n. pasti erogati suddivisi per tipologia e per lotti).

Il servizio di somministrazione sul tram si svolge nei seguenti orari (indicativi e non tassativi):

- Aperitivo dalle ore 19,00 alle ore 21,00;
- Cena classica dalle ore 18,00 alle ore 24,00;
- Cena gourmet dalle ore 18,00 alle ore 01,00;
- Pranzo domenicale/brunch dalle ore 12,00 alle ore 15,00.

GTT si riserva di effettuare servizi in altri orari nel caso di particolari eventi.

Il servizio sarà organizzato di norma con una programmazione mensile e con le modalità specificate nella Parte Seconda..

3. 1 Offerta tecnica

La I.A. deve realizzare quanto offerto nel progetto tecnico con riferimento a:

- ✓ varietà, qualità e composizione dei menù;
- ✓ svolgimento del servizio;
- ✓ miglioramento della quantità delle vivande rispetto ai minimi;
- ✓ miglioramento della varietà dei cibi e delle bevande;
- ✓ allestimenti;
- ✓ attrezzature;
- ✓ piano di pulizia e della manutenzione.

La realizzazione del progetto tecnico costituisce impegno contrattuale nell'ambito del corrispettivo offerto.

Articolo 4 – Durata

4.1 La durata del contratto è 12 mesi dalla data della sua stipula. GTT si riserva opzione per un rinnovo annuale.

4.2 L'esercizio dell'opzione di rinnovo per il secondo anno sarà comunicato entro il termine di 30 giorni antecedenti alla prima scadenza.

Articolo 5 – Oneri dell'appaltatore

5.1 Principi generali

5.1.1 La sottoscrizione del contratto comporta attestazione da parte della IA di piena conoscenza e accettazione delle condizioni dell'affidamento espresse dal contratto medesimo, dal presente capitolato e da tutti gli allegati.

5.1.2 La IA è tenuta all'esecuzione del contratto secondo i principi di buona fede,

correttezza, leale cooperazione, tempestiva e chiara informazione di ogni circostanza imprevista influente sul buon esito dell'appalto.

- 5.1.3** Il RGC è tenuto a sottoscrivere ogni verbale o documento predisposto dal RUP o dal DEC o loro assistenti.

5.2 Personale

- 5.2.1** La IA è tenuta ad applicare il trattamento economico e normativo stabilito dai CCNL nazionali e territoriali in vigore per settore e zona in cui si eseguono le prestazioni.

- 5.2.2** La IA è tenuta all'osservanza delle disposizioni sulla sicurezza del lavoro ex D.Lgs. 81/2008.

- 5.2.3** Il RGC ha l'obbligo di:

- comunicare all'avvio delle prestazioni l'elenco dei lavoratori, dotati di tessera di riconoscimento ex l. 136/2010 e 18 co.1 lett. u) D.Lgs. 81/2008, che avranno accesso alle strutture aziendali e tempestivamente ogni eventuale variazione
- trasmettere report mensili sul personale effettivamente impiegato e sulla effettiva corresponsione delle retribuzioni

- 5.2.4** In caso di cambio d'appalto l'impresa subentrante si impegna ad adottare le clausole economiche di maggior favore per le lavoratrici e i lavoratori dei servizi appaltati.

5.3 Cronoprogramma

La I.A. dovrà garantire l'inizio del servizio entro 10 giorni solari dalla data di stipula del contratto.

Prima dell'inizio del servizio sarà eseguita una prova qualità con un'uscita (cena classica) allestita appositamente per GTT che potrà, a seguito di tale prova, richiedere modifiche, integrazioni, cancellazioni sia in relazione alla qualità/quantità dei cibi serviti, che in relazione al servizio offerto.

GTT fornirà al massimo entro il giorno 15 di ogni mese un programma provvisorio delle uscite del mese seguente. E' facoltà di GTT chiedere la disponibilità dei menù anche con un anticipo maggiore e pianificare le uscite con modalità plurimensile.

Entro 4 giorni dalla trasmissione, la I.A. dovrà fornire la tipologia delle proposte dei menù che verranno serviti e che GTT approverà entro quattro giorni.

GTT confermerà al fornitore i singoli servizi con 48 ore (2 giorni) prima dell'inizio dell'evento.

La comunicazione avverrà con e-mail e specificherà il tipo di servizio, il tipo di mezzo, il luogo, data e ora, un referente operativo di GTT.

Il numero di partecipanti previsto in relazione al singolo evento sarà comunicato dai Servizi Turistici GTT 24 ore prima dell'inizio dell'evento.

I menù dovranno essere unicamente quelli condivisi con GTT e qualunque eventuale variazione dovrà avere carattere di eccezionalità, anche per rispetto dei clienti a cui il menù è già stato comunicato. In ogni caso la variazione dovrà essere sempre concordata con GTT e comunicata con un preavviso di 24 ore prima dell'inizio dell'evento relativamente al servizio *Cena e Cena Gourmet*.

5.4 Modifiche e varianti

- 5.4.1** Sono ammesse, previa autorizzazione del RUP, le seguenti modifiche e varianti ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs 50/2016:

A. ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. b): per servizi o forniture supplementari che si sono resi necessari e non inclusi nell'appalto iniziale, ove secondo la valutazione del RUP il cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti:

- 1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
- 2) comporti per GTT notevoli disagi o consistente duplicazione dei costi;

- B. ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. c): per varianti in corso d'opera ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
- 1) la necessità di modifica sia determinata da circostanze impreviste e imprevedibili, tra cui anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
 - 2) la modifica non alteri la natura generale del contratto;
- C ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. d): in caso di modificazioni soggettive previste dalla norma;
- D. nei casi e con i limiti di cui all'art. 106 comma 2 ove compatibile con il presente appalto;
- F. ai sensi dell'art. 106 comma 12: qualora si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni sino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, alle stesse condizioni da esso previste.
- 5.4.2** Nei casi di cui al punto 5.4.1 lettere A,B,D,E l'appaltatore è tenuto a sottoscrivere l'atto di sottomissione, relativo alla variante, ad esso sottoposto dal RUP ed entro il termine assegnato.

5.5 Sospensioni

- 5.5.1** In tutti i casi in cui circostanze speciali, non prevedibili al momento della stipulazione del contratto, impediscano in via temporanea il regolare svolgimento dei servizi, il RUP/DEC può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto, compilando, se possibile con l'intervento del RGC, il verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione, dello stato di avanzamento del servizio e delle eventuali cautele adottate affinché alla ripresa esso possa continuare senza eccessivi oneri, della consistenza di mezzi e/o attrezzature esistenti sul luogo delle prestazioni al momento della sospensione.
- 5.5.2** Il RUP può disporre la sospensione per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica. Qualora la sospensione, o le sospensioni, durino per un tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista, o comunque quando superino sei mesi complessivi, l'appaltatore può chiedere la risoluzione del contratto senza indennità. Se GTT si oppone, l'esecutore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione oltre i termini suddetti. Nessun indennizzo è dovuto all'esecutore negli altri casi.
- 5.5.3** La sospensione è disposta per il tempo strettamente necessario. Cessate le cause della sospensione, il RUP dispone la ripresa dell'esecuzione e indica il nuovo termine contrattuale
- 5.5.4** Ove successivamente alla consegna del servizio insorgano, per cause imprevedibili o di forza maggiore, circostanze che impediscano parzialmente il suo regolare svolgimento, l'esecutore è tenuto a proseguire le parti di servizio eseguibili, mentre si provvede alla sospensione parziale delle parti non eseguibili, dandone atto in apposito verbale.
- 5.5.4** Le contestazioni dell'appaltatore in merito alle sospensioni sono iscritte a pena di decadenza nei verbali di sospensione e di ripresa. L'iscrizione, a pena di decadenza, deve contenere:
- a) formulazione ed indicazione documentata delle ragioni su cui le contestazioni, pretese o richieste si fondano;
 - b) precisazione delle conseguenze che ne derivano sul piano economico con indicazione esatta dei criteri di calcolo, del conteggio e della somma di cui si richiede il pagamento.

5.6 Cauzione definitiva

- 5.6.1** La cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo della gara, costituita ai sensi dell'art. 103 d.lgs. 50/2016 è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempimenti, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla IA rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno. La garanzia cessa di avere effetto alla data di emissione del certificato di conformità rilasciato dal RUP.
- 5.6.2** Ove la cauzione sia venuta meno in tutto o in parte, il RUP chiede alla IA la reintegrazione; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sul corrispettivo dovuto.
- 5.6.3** GTT ha inoltre diritto di valersi della cauzione, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto in danno dell'esecutore, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla IA per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto e/o comunque presenti nei luoghi dove viene prestato il servizio.
- 5.6.4** La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte della IA, degli stati di avanzamento del servizio, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

5.7 Altre garanzie

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero a GTT o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

La garanzia di cui al presente punto deve essere operante a favore dell'Appaltatore, di eventuali subappaltatori e del Committente.

Per quanto riguarda la responsabilità civile, la cifra assicurata dovrà essere di entità tale da garantire il danno singolo e il disastro.

In relazione ai rischi connessi al presente servizio la Ditta aggiudicataria dovrà avere una copertura assicurativa minima per danni arrecati a terzi, compresa GTT, per morte, per lesioni personali, per danneggiamenti a cose ed animali, nonché per i danni derivanti da interruzioni o sospensioni totali o parziali di attività industriali, commerciali, agricole, di servizio o professionali (RCT). Inoltre la Ditta aggiudicataria dovrà essere assicurata per i danni arrecati ai prestatori di lavoro (RCO).

La garanzia assicurativa RCT dovrà comprendere anche i danni da incendio, corto circuito, esplosione, scoppio.

I massimali assicurativi minimi richiesti sono i seguenti:

	per sinistro	per persona	per danni ad animali o cose
RCT	€ 5.000.000	€ 2.500.000	€ 500.000
RCO	€ 2.000.000	€ 1.000.000	

La IA dovrà adottare tutte le misure idonee ed i provvedimenti necessari o anche solamente opportuni per evitare il verificarsi di infortuni o danni alle persone o alle cose durante l'esecuzione del servizio.

L'Impresa sarà responsabile dei danni arrecati a GTT e a terzi: nessuna responsabilità sarà pertanto da attribuire a GTT per danni derivanti dall'espletamento del servizio.

Qualunque danno a persone e/o cose, guasto o sottrazione di materiali e oggetti di proprietà GTT o di terzi, causati dal personale della Ditta aggiudicataria, sarà a carico della Ditta stessa, la quale dovrà di conseguenza provvedere al risarcimento e/o al ripristino.

La copertura assicurativa non dovrà contenere franchigie e/o scoperti. In caso di franchigie e/o scoperti, questi non dovranno essere opponibili a GTT e ad altri terzi.

Articolo 6 – Norme generali e particolari, anche di tutela ambientale, da osservare nell'esecuzione dell'appalto.

- 6.1** La I.A. è tenuta ad adottare comportamenti conformi ai principi e valori riconosciuti nel *Codice di comportamento GTT*, il *Modello di organizzazione, gestione e controllo* di cui al d.lgs. 231/2001 ed il *Piano di prevenzione della corruzione*, pubblicati sul sito www.gtt.to.it .
Eventuali comportamenti che determinino il rischio di commissione di un illecito sanzionato dal D.lgs. 231/2001 costituiscono un inadempimento del presente contratto che può determinare la risoluzione dello stesso ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, nonché il risarcimento di tutti i danni eventualmente subiti da GTT.
- 6.2** Le parti sono tenute all'osservanza delle prescrizioni di cui al d.lgs. 196/2003
- 6.3** La Parte Seconda del presente capitolato tiene conto delle prescrizioni del DM 25 luglio 2011 – Criteri Ambientali minimi ristorazione collettiva e derrate alimentari, per quanto concerne la derrate.
Per quanto riguarda i consumi energetici, la I.A. dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo la direttiva CEE 92/75, certifichi l'appartenenza alla categoria A+ per frigoriferi / congelatori e alla classe A per lavatrici / lavastoviglie / forni.
Relativamente alla pulizia dei locali la I.A. dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi al Regolamento CE n. 648/2004 e D.P.R. n. 21/2009. Si intendono conformi ai requisiti di cui sopra il prodotti dotati dell'etichetta Eco-label.
Gli imballaggi (primari, secondari e terziari) devono rispondere ai requisiti previsti al punto 5.3.6. del DM 25 luglio 2011 – Criteri Ambientali minimi ristorazione collettiva e derrate alimentari, per quanto applicabile alla tipologia di servizio
- 6.4** La IA assume ogni onere e garantisce e tiene indenne GTT da qualsiasi azione o pretesa di terzi per brevetti di invenzione, privative industriali o analoghi diritti in relazione a complessivi, apparecchiature, materiali, procedimenti adottati nell'esecuzione delle prestazioni.

Articolo 7 – Oneri del committente

7.1 Principi generali.

GTT è tenuta all'esecuzione del contratto secondo i principi di buona fede, correttezza, leale cooperazione, tempestiva e chiara informazione di ogni circostanza imprevista influente sul buon esito dell'appalto, e ad assumere ogni iniziativa utile a consentire l'adempimento della IA.

7.2 Avvio dell'esecuzione

Il RUP/DEC dà avvio all'esecuzione della prestazione fornendo alla IA le istruzioni e direttive necessarie, indicando (ove occorra) i luoghi ove si svolgeranno le prestazioni, descrivendo mezzi e strumenti eventualmente messi a disposizione da GTT. Di tutto ciò redige apposito verbale che le parti sono tenute a sottoscrivere.

7.3 Corrispettivo, contabilizzazione e pagamenti. Tracciabilità. Revisione prezzi

- 7.3.1** Il corrispettivo sarà costituito esclusivamente dal prezzo unitario offerto in gara della tipologia di servizio erogato, per il numero dei coperti serviti. Unicamente nel caso in cui GTT richiedesse lo svolgimento di un servizio con un numero di coperti inferiore a quello minimo previsto, pari a 16 unità, il fornitore sarà retribuito con una cifra pari a 10 coperti nel caso in cui i partecipanti siano tra 1 e 8 persone, con una cifra pari a 16 coperti nel caso in cui i partecipanti siano tra le 9 e le 15 persone.
- 7.3.2** La contabilizzazione con emissione della relativa fattura avverrà il mese successivo a quello di svolgimento del servizio.
- 7.3.3** I pagamenti saranno effettuati a 30 giorni fine mese data fattura, previo benessere del RUP, tenuto conto delle eventuali trattenute. Sui pagamenti è operata la ritenuta dello 0,50 % ai sensi dell'art.30 comma 5 del D.Lgs 50/2016
- 7.3.4** Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche le parti convengono espressamente che tutti i pagamenti relativi all'appalto in oggetto saranno effettuati da GTT S.p.A. mediante bonifico bancario (fatta salva la possibilità di ricorrere ad altri strumenti di pagamento ugualmente idonei a consentire la tracciabilità delle operazioni) su conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva.
- 7.3.5** Non è prevista la revisione prezzi.

Articolo 8. Verifiche e collaudi

8.1 Controlli di conformità ai requisiti contrattuali e tecnici

GTT verificherà la qualità dei servizi espletati dalla Ditta Aggiudicataria e la conformità alle prescrizioni stabilite dal presente contratto, anche ai fini dell'applicazione delle penali previste all'art.9.

I controlli saranno eseguiti da incaricati di GTT, senza preavviso, al fine di verificare:

- la conformità del servizio (es. tipologia menù, ingredienti) alle prescrizioni contrattuali;
- la validità delle autorizzazioni sanitarie-commerciali.

GTT avrà a sua disposizione gratuitamente n. 10 aperitivi e n. 10 cene/cene gourmet all'anno per effettuare una verifica come "cliente" in forma anonima.

Tale verifica potrà essere esclusivamente effettuata da personale GTT previa autorizzazione del RUP.

Nulla sarà dovuto alla I.A. per tale servizio.

La valutazione del servizio sarà data secondo il contenuto dell' allegato D.

GTT potrà richiedere alle autorità competenti controlli, ispezioni, verifiche e campionamenti sul luogo di esecuzione del servizio e su tutte le merci fornite e/o lavorate.

A titolo meramente indicativo potranno essere oggetto di controllo e di rilevamento:

- la rispondenza delle derrate servite ai requisiti contrattuali, compresa la verifica del rispetto delle quantità concordate;
- la qualità del servizio percepita dagli utenti, attraverso la rilevazione del gradimento giudicato valutando fattori diversi;
- le caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche e organolettiche degli alimenti utilizzati e del cibo preparato in base ad analisi effettuate su campioni prelevati;

- le modalità di deposito e le temperature di conservazione delle materie prime;
- le etichettature e le date di scadenza;
- la modalità di distribuzione degli alimenti e il rispetto delle temperature;
- lo stato igienico e la manutenzione degli impianti e delle attrezzature;
- le modalità di trasporto degli alimenti;
- le modalità di smaltimento dei rifiuti;
- la professionalità degli addetti e il comportamento nei confronti degli utenti del servizio.

I controlli saranno eseguiti secondo la metodologia che i tecnici incaricati riterranno più idonea, con eventuale prelievo di campioni di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e tamponi di superficie da sottoporre a successive analisi.

Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime necessarie (100/150 gr.) e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento; durante le ispezioni il personale dell'impresa non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere preteso dall'impresa aggiudicataria in merito alle quantità di campioni prelevati.

8.1.1 Customer satisfaction

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni del consumatore finale.

Per ogni singolo evento, GTT fornirà all'aggiudicatario i moduli del questionario di customer satisfaction riportato nell'allegato D del presente capitolato, da mettere a disposizione dei clienti.

Il questionario sarà fornito in un numero di copie predeterminato da GTT.

In relazione alle copie compilate spontaneamente dai clienti si procederà alla valutazione della customer satisfaction. GTT potrà distribuire lo stesso questionario o un altro che porterà a conoscenza del fornitore e che sarà da lui condiviso. La consegna potrà avvenire attraverso diverse modalità, comprese quelle telefoniche o informatiche.

GTT in caso di segnalazione negativa potrà chiedere all'aggiudicatario opportune modifiche al servizio. Qualora l'aggiudicatario non si adegui GTT potrà comminare la penalità prevista all'art.9.

- 8.2** La IA è tenuta a consentire l'accesso di Rup/Dec alle proprie strutture per le verifiche di conformità di cui al presente articolo e a cooperare come richiesto.
- 8.3** Qualora nel corso delle verifiche in corso d'opera e finale siano riscontrati vizi o difformità rispetto a quanto contrattualmente previsto, il RUP/DEC inoltra contestazione scritta alla IA, con invito alla regolarizzazione entro il termine assegnato, ferma la facoltà per la IA di presentare osservazioni scritte.
- 8.4** L'onere di regolarizzazione entro il termine assegnato non è sospeso dalla presentazione delle osservazioni.
- 8.5** Il RUP comunica alla IA l'esito dell'esame delle osservazioni eventualmente presentate, disponendo il relativo accoglimento ovvero confermando la violazione anche per gli effetti di cui al successivo art. 9.

Articolo 9 – Penali

Nel caso in cui si rilevi il mancato o inesatto espletamento del servizio erogato, GTT avrà la facoltà di applicare le penali previste lì per ogni singola inadempienza rilevata.. L'applicazione della penale sarà notificata all'impresa aggiudicataria tramite raccomandata A/R. e dovrà evidenziare l'inadempienza riscontrata e l'importo della penale commisurata.

Il fornitore potrà contestare gli addebiti per scritto entro 15 giorni dalla contestazione.

GTT, indipendentemente dall'applicazione della penale, potrà far pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali l'impresa dovrà uniformarsi nei tempi di volta in volta definiti da GTT.

Penali

Tipologia violazione	Penale applicata
Mancata applicazione del programma HACCP presentato o violazioni delle prescrizioni in materia di igiene alimentare	€ 500,00
Impiego di personale con professionalità non adeguata	€ 200,00
Violazione delle prescrizioni in materia di igiene del personale e degli adempimenti relativi ai dispositivi antinfortunistici	€ 300,00
Violazione delle disposizioni di legge relative alle attrezzature dell'impresa impiegate nel servizio	€ 200,00
Violazione delle disposizioni relative al trasporto degli alimenti	€ 300,00
Inadeguatezza del numero del personale impiegato nel servizio	10% del valore dell'evento
Scarsa qualità degli alimenti riscontrata a seguito di controlli, valutando sia la qualità degli ingredienti, sia la qualità della preparazione	10% del valore dell'evento
Mancato rispetto del menù previsto	10% del valore dell'evento
Porzioni inferiori alle quantità previste	10% del valore dell'evento
Ripetute lamentele della clientela attraverso i questionari di Customer Satisfaction e/o comunicazioni scritte pervenute a GTT	10% del valore dell'evento
Non corretta gestione smaltimento rifiuti	10% del valore dell'evento
Non corretta o mancata esecuzione parziale o totale della pulizia finale (in particolar modo dell'angolo cottura e dei residui dai tavoli e zone limitrofe)	10% del valore dell'evento
Allestimento non conforme al capitolato ed all'accordo specifico	10 %del valore dell'evento
Ritardo nell'orario previsto per l'inizio della somministrazione del servizio	10% del valore dell'evento

9.2 Le fatture emesse da GTT per le penali devono essere pagate entro 30 giorni f.m.d.f., ferma la possibilità di compensazione con gli importi dovuti alla IA stessa per prestazioni precedenti o in corso.

9.3 In assenza di compensazione o di pagamento da parte della IA entro il termine sopra indicato, GTT gli importi possono essere prelevati dalla cauzione definitiva.

9.4 Quando le penali raggiungono il 10% dell'importo contrattuale, GTT si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

9.5 E' fatto salvo il diritto di GTT al risarcimento del maggior danno.

Art. 10 – Risoluzione del contratto

10.1 Qualora si verifichino le circostanze di cui all'art. 108, comma 2, d.lgs. 50/2016, il RUP comunica alla IA la risoluzione del contratto.

10.2 Qualora si verifichino le circostanze di cui all'art. 108, comma 1, d.lgs.

50/2016, è facoltà di GTT risolvere il contratto, previa comunicazione scritta al RGC,.

- 10.3** Qualora si verificano gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali da parte della IA, il RUP contesta all'appaltatore gli addebiti, assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per presentare controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni, o in assenza di esse, GTT può dichiarare risolto il contratto, ferma la facoltà di esecuzione in danno e a carico della IA inadempiente.
- 10.4** Qualora, al di fuori di quanto previsto al punto precedente, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza della IA, il RUP/DEC, le assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali la IA deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio, qualora l'inadempimento permanga, GTT può risolvere il contratto.
- 10.5** Nel caso di risoluzione del contratto la IA ha diritto al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto stesso.
- 10.6** In sede di liquidazione finale riferita all'appalto risolto, l'onere da porre a carico della IA è determinato anche in relazione alla maggiore spesa sostenuta per affidare ad altra impresa le prestazioni ove GTT non si sia avvalsa della facoltà di cui al successivo punto 10.9.
- 10.7** Resta fermo in ogni caso il diritto di GTT al pagamento delle penali e al risarcimento del danno.
- 10.8** Nei casi di risoluzione del contratto la IA deve provvedere allo sgombero delle aree di esercizio nel termine a tale fine assegnato; in caso di mancato rispetto del termine assegnato, GTT provvede d'ufficio addebitando alla IA i relativi oneri e spese. GTT, in alternativa all'esecuzione di eventuali provvedimenti giurisdizionali cautelari, possessori o d'urgenza comunque denominati che inibiscano o ritardino lo sgombero, può depositare cauzione in conto vincolato a favore dell'appaltatore o prestare fidejussione bancaria o polizza assicurativa con le modalità di cui all'articolo 93 d.lgs. 50/2016, pari all'uno per cento del valore del contratto.
- 10.9** In caso di risoluzione del contratto GTT ha facoltà di ricorrere alla procedura di cui al successivo art. 14.

Articolo 11- Recesso

- 11.1** La stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite.
- 11.2** Il decimo dell'importo delle opere non eseguite è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.
- 11.3** L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione alla IA con preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali GTT prende in consegna i servizi e verifica la regolarità dei servizi eseguiti.
- 11.4** I materiali, il cui valore è riconosciuto dalla stazione appaltante a norma del comma 1, sono soltanto quelli già accettati dal DEC/RUP prima della comunicazione del preavviso di cui al comma 3.
- 11.5** L'appaltatore deve rimuovere dai magazzini i materiali non accettati dal RUP/DEC e deve mettere i magazzini a disposizione di GTT nel termine stabilito; in caso contrario lo sgombero è effettuato d'ufficio e a sue spese.

11.6 E' vietato il recesso dell'appaltatore.

Articolo 12 – Subappalto.

Il subappalto è ammesso entro il 30% del valore del contratto e se dichiarato in offerta.

12.1 Il subappalto è soggetto tassativamente a preventiva autorizzazione GTT nel rispetto delle condizioni e dei limiti di legge.

12.2 Si richiama il precedente art. 7.3.4 in materia di tracciabilità.

12.3 Il pagamento non sarà diretto al subappaltatore ma alla IA previa presentazione delle fatture quietanzate del subappaltatore al RUP.

12.4 Per quanto non previsto dal presente articolo vale quanto disposto dall'art. 105 Dlgs. 50/2016

Articolo 13 – Fallimento dell'appaltatore

E' facoltà di GTT ricorrere alla procedura di cui all'art. 110 d.lgs. 50/2016.

Articolo 14 – Allegati

E. Specifiche merceologiche materie prime

F. Norme generali di igiene e conservazione dei cibi

G. Scheda Ristocolor e Ristotram

H. Questionario di gradimento (fac simile da far compilare dai clienti)

PARTE II

Articolo 15 – Disposizioni relative al personale

L'organizzazione del personale in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità (organigramma) e delle mansioni (mansioni).

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, nonché il personale adibito al servizio ai tavoli, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale in servizio nelle cucine addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante l'orario di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, *piercings*, collane, orologi, ad evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

L'impresa deve provvedere a garantire a GTT che il personale di cui si avvarrà per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'impresa dovrà osservare i seguenti obblighi nella gestione del personale utilizzato nei servizi di cui al presente capitolato, assumendosi ogni responsabilità derivante dal mancato rispetto degli stessi:

- il personale addetto al servizio dovrà essere presente nel numero minimo indicato nell'allegato 1 al presente capitolato a seconda della tipologia del servizio;
- l'impresa metterà a disposizione in loco un responsabile, che può essere compreso nel personale indicato nell'allegato 1 al presente capitolato con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio siano eseguiti puntualmente e diligentemente;
- su richiesta di GTT, l'impresa dovrà fornire la documentazione che comprovi la qualificazione del personale;
- il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa idonea per l'evento;
- l'impresa si impegna a garantire un corretto comportamento del proprio personale e ad assumere idonei provvedimenti disciplinari a carico del personale che si comportasse in modo non consono nei confronti dell'Ente e degli utenti finali del servizio;
- l'impresa deve assicurare che tutto il personale impiegato nella preparazione e nell'erogazione servizio, a qualsiasi livello di inquadramento, sia formato e sottoposto a costante formazione e aggiornamento.

Per le norme specifiche all'igiene del personale si rinvia all'allegato B al presente capitolato.

Articolo 16 Disposizioni relative alle attrezzature di GTT e dell'impresa

Sarà garantita da GTT a bordo dei tram la presenza di:

- un lavabo con acqua corrente;
- un frigorifero;
- un forno a microonde;
- un forno elettrico.

I tram saranno attrezzati per poter effettuare le operazioni di riscaldamento dei cibi e di servizio ai tavoli.

L'azienda potrà utilizzare attrezzature aggiuntive rispettando i limiti e i divieti previsti dalle normative e dal presente capitolato. In caso di utilizzo di attrezzature aggiuntive da parte dell'impresa, esse dovranno essere adeguate costantemente alle norme di sicurezza in vigore ed in linea con le limitazioni di utilizzo dello spazio di preparazione dei cibi. L'impresa aggiudicataria si obbliga a realizzare sull'attrezzatura propria impiegata gli interventi che si renderanno necessari in conseguenza dell'evoluzione della normativa in vigore, avvalendosi di imprese specializzate e che certifichino gli interventi eseguiti. Ogni adempimento e onere sarà a totale carico dell'impresa.

La Ditta potrà installare ulteriori apparecchi per il riscaldamento dei cibi di tipo elettrico. Le installazioni dovranno essere approvate dal RUP di GTT e rispettare le norme di

sicurezza vigenti. È esclusa l'installazione a bordo di cucine a gas sia fisse che mobili. I mezzi saranno dotati di tavoli e sedie secondo la seguente disposizione:

Ristocolor e Gustotram	30 posti a sedere di cui 5 in tavoli da 4 posti e 5 in tavoli da 2 posti.
------------------------	---

Le operazioni di carico e scarico dei veicoli avverranno nei seguenti luoghi:

Ristocolor e Gustotram	- Stabilimento Tortona. - Luoghi di sosta dei tram quali capilinea, binari non in funzione, etc..
------------------------	--

Presso lo stabilimento Tortona verrà allestito, secondo le disposizioni di legge, uno spogliatoio, un bagno e un magazzino per piccole scorte.

16.1 Pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature

- GTT assume a proprio carico la pulizia ordinaria del veicolo interna e esterna e la manutenzione straordinaria delle attrezzature.
- Il fornitore dovrà al termine di ogni servizio provvedere a sparecchiare e pulire la sala ristorante in modo che non rimangano residui di alcun genere e a pulire la cucina e gli spazi utilizzati per la preparazione dei cibi.
- La cucina dovrà essere lasciata in condizioni tali da poter essere immediatamente riutilizzata.
- Il fornitore dovrà provvedere alla pulizia accurata delle attrezzature e alla loro manutenzione ordinaria. La pulizia dovrà essere eseguita con prodotti idonei e preferibilmente classificati come ecologici.
- Sono a carico del fornitore il lavaggio di tutte le stoviglie, dei tovagliati e delle divise dei camerieri.
- Il fornitore dovrà provvedere a comunicare al RUP entro 24 ore dal termine del servizio ogni inconveniente riscontrato relativo alle attrezzature o alla pulizia del mezzo interessato.

Art 17 Disposizioni relative ai mezzi di trasporto dell'impresa

È fatto obbligo all'impresa di provvedere alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione indiretta degli alimenti trasportati, la qual cosa deve risultare da apposita scheda da inserire nel piano di autocontrollo.

Gli stessi dovranno essere in numero sufficiente a garantire la piena e completa esecuzione del servizio.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti veicolati, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e al Reg. (CE) 852/04 e ad altre normative eventualmente in vigore.

La I.A. dovrà utilizzare mezzi per il trasporto delle merci a basso impatto ambientale, quali veicoli almeno di categoria Euro 4, veicoli a metano o elettrici.

Articolo 18 Smaltimento rifiuti

I rifiuti dovranno essere smaltiti al termine di ogni servizio dal fornitore.

Lo smaltimento dovrà essere eseguito ai sensi di legge.

La ditta appaltatrice deve provvedere allo smaltimento dei rifiuti assimilabili agli urbani prodotti durante lo svolgimento del servizio.

La raccolta deve essere differenziata per tipologia di rifiuto (imballaggi di cartone/carta, plastica, vetro o alluminio, residui di cibo) secondo le indicazioni del gestore del servizio di raccolta differenziata urbana.

Art. 19 Caratteristiche e composizione del servizio

Il servizio dovrà essere soddisfacente in ogni suo aspetto adottando, a tal fine, tutti quegli accorgimenti indispensabili per consentire un sereno e armonioso svolgimento dell'evento in questione e la sua ecosostenibilità.

In particolare si fa riferimento alla fornitura di tovagliato in tessuto, posateria e stoviglie riutilizzabili ed adeguati al livello dell'evento, all'impiego di personale idoneo quantitativamente e qualitativamente alla manifestazione da svolgersi, alla pulizia dei beni e dei locali utilizzati, all'impiego di imballaggi per cibi e bevande riutilizzabili, al ritiro/smaltimento dei rifiuti in modo differenziato in conformità alla modalità stabilite dall'ente che assicura la gestione dei rifiuti.

Relativamente all'utilizzo di prodotti in carta (tovaglioli, carta monouso ecc..) questi dovranno presentare sull'etichetta la dicitura EU Eco-label.

La I.A. dovrà utilizzare materiale plastico di tipo compostabile.

Nella composizione dei pasti di cui sopra, gli alimenti somministrati dovranno avere caratteristiche di qualità e genuinità riportate nell'allegato 2 al presente capitolato ed essere preparati e conservati secondo le disposizioni di cui all'allegato 3 al presente capitolato.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui sono cucinati.

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale. Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della maggioranza degli utenti.

L'impresa dovrà garantire, durante le fasi di stazionamento precedenti il servizio, il mantenimento delle temperature che dovranno rispettivamente:

- per i piatti da servire freddi, non superare i 10°C;
- per i piatti da servire caldi, rispettare le temperature previste dal DPR 327/80 (60°/65° C).

19.1 Modifiche del servizio

Per ogni evento GTT si riserva la facoltà di modificare il numero dei partecipanti all'interno delle specifiche contenute nella seguente tabella:

TIPO DI SERVIZIO		PREAVVISO (in relazione all'ora di inizio dell'evento)
Aperitivo	+/- sino a 10 persone	6 ore
Aperitivo	+/- oltre 10 persone	12ore
Cena Classica	+/- sino a 10 persone	8 ore
Cena Classica	+/- oltre 10 persone	24 ore
Cena Gourmet	+/- sino a 10 persone	8 ore
Cena Gourmet	+/- oltre 10 persone	12 ore

Tempistiche diverse da quelle indicate nella presente tabella saranno comunicate per iscritto da GTT e accettate per iscritto dal fornitore.

19.2 Cancellazione dell'evento.

Oltre che per i motivi di forza maggiore sotto riportati, GTT potrà procedere alla cancellazione dell'evento unicamente in seguito a scelte commerciali. In tal caso GTT procederà alla revoca dell'ordine rispettando il termine di preavviso minimo di **48 ore prima dell'inizio dell'evento.**

Per cause di forza maggiore è ammesso l'annullamento dell'evento da parte di GTT. In tali casi l'evento si intenderà cancellato e l'impresa non avrà nulla da pretendere da parte di GTT . A tal fine, per eventi di forza maggiore si intendono quegli eventi che sono fuori dal controllo delle parti, che non sarebbero stati

ragionevolmente e prudentemente prevedibili da qualsiasi persona e che pregiudicano materialmente l'adempimento dell'obbligazione.

A titolo meramente esemplificativo sono considerati eventi di forza maggiore:

- Inagibilità dei mezzi per rotture e guasti improvvisi;
- atti vandalici, sabotaggio, impedimento all'attività lavorativa;
- inaccessibilità alle strade;
- eventi naturali, fulmini, piogge violente, neve, ghiaccio, tempeste di vento, fuoco, inondazioni, terremoti, o altri disastri naturali e qualsiasi evento causato dalle forze della natura;
- intervento dell'autorità pubblica;
- scioperi, disordini sindacali, serrate e altre azioni portate a termine dalle organizzazioni dei lavoratori e dai sindacati.

Sia in caso di cancellazione su decisione di GTT, nel rispetto dei tempi concordati, sia in caso di cancellazione dell'evento per cause di forza maggiore, nulla è dovuto in relazione al servizio annullato.

Art. 20 Menu'- Descrizione alimenti - Servizio

MENU 1 - APERITIVO

Composto da:

- Un minimo di 4 differenti assaggi di prodotti (a titolo esemplificativo: antipasti caldi e freddi, assaggi di primi, focaccine e prodotti da forno artigianali tra quelli elencati considerando che l'elenco ha valore esemplificativo, è consentito proporre prodotti analoghi).
- 1 portata con assaggio di frutta o dolce
- Pane e grissini
- Bevande:
- Acque oligominerali naturali o frizzanti
- Una tipologia di vino bianco o rosso D.O.C. o D.O.C.G., da servire in quantità minima di 0,200 cl a persona
- 1 flute di 0,15 cl alcolico (es. brut, prosecco. ecc.) o 1 bicchiere di 0,20 cl di aperitivo analcolico o succo di frutta.

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Un minimo di 4 differenti assaggi di prodotti (a titolo esemplificativo: antipasti caldi e freddi, assaggi di primi, focaccine e prodotti da forno artigianali (l'elenco ha valore esemplificativo: è consentito proporre prodotti analoghi). Da servire in almeno due giri separati.	1 porzione per ogni tipo di antipasto (specificare peso da parte dell'azienda)	Porzione
1 portata con assaggio di frutta o dolce	1 porzione (specificare peso)	Fetta per il dolce
Pane	4 panini (o fetta) di pane non industriale o equivalenti	Panino o fetta
Grissini	8 grissini non industriali o equivalenti (crackers, pane carasau, o prodotti regionali)	Pezzo

Descrizione bevande	Quantità minime per persona	Unità di misura
Acque oligominerali naturali o frizzanti	0,5	Litro
Flute aperitivo alcolico o analcolico	0,15/0,20	Litro

Una tipologia di vino bianco o rosso DOC O D.O.C.G.	0,2	Litro
---	-----	-------

SERVIZIO

Servizio con tovagliato in carta o stoffa a discrezione del catering, bicchieri in vetro, stoviglie e posate in ceramica o materiale a perdere (non plastica) e camerieri in divisa. Il servizio è da effettuare con almeno 1 cameriere (in divisa) e 1 cuoco sui tram ristorante.

MENU 2 – CENA CLASSICA (MENÙ CLASSICO, PRANZO)

Almeno una proposta per ciascuna delle seguenti portate: antipasto, primo, secondo con contorno, dolce

Antipasti

Preparazione di antipasto caldo e/o freddo a discrezione del catering, composto da un piatto con un'unica pietanza o una composizione di 2 o 3 pietanze.

Piatto 1

1 porzione di almeno 80 gr (pesata cruda) di pasta secca (servita calda o fredda) o 100gr. (pesata cruda) di pasta fresca (agnolotti, panzerotti, gnocchi, lasagne).

Piatto 2

1 porzione di carne bianca o rossa (pesata 100 gr cruda da servire cruda o cotta) o pesce * (pesato 100 gr. crudo) con contorno di stagione.

Dessert:

1 porzione di 100 gr di dolce (unica tipologia o differenti tipologie) di produzione propria o di pasticceria o artigianale o frutta di stagione

Pane e grissini

Bevande:

Acque oligominerali naturali o frizzanti a richiesta del cliente.

Una tipologia di vino bianco o rosso D.O.C. o D.O.C.G., da servire in quantità minima di 0,250 cl a persona

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Preparazione di antipasto caldo e/o freddo a discrezione del catering, composto da un piatto con un'unica pietanza o una composizione di 2 o 3 pietanze.	1 porzione per ogni tipo di antipasto (specificare peso da parte dell'azienda)	Porzione
1 porzione di pasta secca (servita calda o fredda) di pasta fresca (agnolotti, panzerotti, gnocchi, lasagne).	80 gr 80 gr se pasta secca (pesata cruda) 100 gr se pasta fresca (pesata cruda)	Grammo
1 porzione di carne bianca o rossa (pesata 100 gr cruda da servire cruda o cotta) o pesce * (pesato 100 gr. crudo) Contorno di stagione	100 grammi 100 grammi	Grammo
1 porzione (unica tipologia o differenti tipologie) di produzione propria o di pasticceria o artigianale o frutta di stagione	100 Grammi	Grammo
Pane	4 panini (o fette) di pane non industriale o equivalenti	Panino o fetta
Grissini	8 grissini non industriali o equivalenti (crackers, pane carasau, o prodotti regionali)	Pezzo

Descrizione bevande	Quantità minime per persona	Unità di misura
Acque oligominerali naturali o frizzanti	0,5	Litro
Una tipologia di vino bianco o rosso D.O.C.G.	0,25	Litro

Servizio con tovagliato in stoffa, bicchieri in vetro, stoviglie e posate in ceramica e camerieri in divisa.

Il servizio è da effettuare con almeno 1 camerieri (in divisa) e 1 cuoco,.

A gara assegnata i/il vincitore potrà presentare menu con composizioni diverse all'Ente, che si riserva di valutarli e accettarli in quanto ritenuti equivalenti a quelli messi a gara

MENU 3 – CENA GOURMET

Antipasto:

Preparazione di 2 antipasti caldi o freddi a discrezione del catering, composti da un piatto con un'unica pietanza o una composizione di 2 o 3 pietanze.

Primo piatto:

1 porzione di almeno 80 gr (pesata cruda) di pasta secca (servita calda o fredda) o 100gr. (pesata cruda) di pasta fresca (agnolotti, panzerotti, gnocchi, lasagne).

Secondo piatto:

1 porzione di carne bianca o rossa (pesata 150 gr cruda da servire cruda o cotta) o pesce (pesato 150 gr. crudo). 1 contorno di stagione (130 gr)

Dessert:

1 porzione di 100 gr di dolce (unica tipologia o differenti tipologie) di produzione propria o di pasticceria o artigianale o frutta di stagione

Caffè espresso

Digestivi:

1 bicchiere da 0,05 di digestivo a scelta tra 2

Pane e grissini

Bevande:

Acque oligominerali naturali o frizzanti a richiesta del cliente. Una tipologia di vino bianco e rosso D.O.C. o D.O.C.G. da somministrare a scelta del cliente, da servire in quantità minima di 0,375 cl a persona

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Preparazione di 2 antipasti caldi o freddi a discrezione del catering, composti da un piatto con un'unica pietanza o una composizione di 2 o 3 pietanze.	1 pietanza (90 grammi) 2 pietanze (45 grammi caduna) 3 pietanze (30 grammi caduna)	Grammo
1 porzione di pasta secca (servita calda o fredda) di pasta fresca (agnolotti, panzerotti, gnocchi, lasagne).	80 gr se pasta secca (pesata cruda) 100 gr se pasta fresca (pesata cruda)	Grammo
1 porzione di carne bianca o rossa o pesce.	150 gr (pesata cruda)	Grammo
1 contorno di stagione.	130 gr	Grammo

1 porzione (unica tipologia o differenti tipologie) di produzione propria o di pasticceria o artigianale o frutta di stagione.	100 gr	Grammo
Pane	4 panini di pane non industriale o equivalenti	Panino o fetta
Grissini	8 grissini non industriali o equivalenti (crackers, pane carasau, o prodotti regionali)	Pezzo

Descrizione bevande	Quantità minime per persona	Unità di misura
Acque oligominerali naturali o frizzanti	0,5	Litro
Flute aperitivo alcolico o analcolico	0,15/0,25	Litro
Una tipologia di vino bianco e rosso D.O.C.G. da somministrare a scelta del cliente	0,375	Litro
Digestivi, scelta tra 2	0,05	Litro
Caffè espresso	1	Tazzina

Servizio con tovagliato in stoffa, bicchieri in vetro, stoviglie e posate in ceramica, addobbo centrotavola e camerieri in divisa.

Il servizio è da effettuare con almeno 1 cameriere (in divisa), sino a 22 persone, 2 camerieri tra 23 e 30 persone e 1 cuoco sui tram ristorante.

MENU 4 – MENU' BAMBINO (da servire su richiesta sia in caso di cena classica, pranzo o cena gourmet)

Antipasto:

Piatto freddo di affettati.

Piatto 1

1 porzione di almeno 80 gr (pesata cruda) di pasta secca (servita calda o fredda) o 100gr. (pesata cruda) di pasta fresca (lasagne).

Piatto 2

1 porzione di carne bianca o rossa (pesata 100 gr cruda da servire cruda o cotta) con contorno di stagione.

Dessert:

1 porzione di 100 gr di dolce (unica tipologia o differenti tipologie) di produzione propria o di pasticceria o artigianale o frutta di stagione.

Pane e grissini

Bevande:

Acque oligominerali naturali o frizzanti o bibita a richiesta del cliente.

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Preparazione di 1 antipasto freddo, composto da un piatto di affettati misti	1 pietanza (90 grammi)	Grammo

1 porzione di pasta al pomodoro o pasta fresca (lasagne)	80 gr se pasta secca (pesata cruda) 100 gr se pasta fresca (pesata cruda)	Grammo
1 porzione di carne bianca o rossa servita calda (cotoletta impanata)	150 gr (pesata cruda)	Grammo
1 contorno di patate al forno	130 gr	Grammo
1 porzione (unica tipologia o differenti tipologie) di produzione propria o di pasticceria o artigianale o frutta di stagione.	100 gr	Grammo
Pane	4 panini di pane non industriale o equivalenti	Panino o fetta
Grissini	8 grissini non industriali o equivalenti (crackers, pane carasau, o prodotti regionali)	Pezzo

Descrizione bevande	Quantità minime per persona	Unità di misura
Acque oligominerali naturali o frizzanti	0,5	Litro
bibita	0,25	Litro

FIRMA

ALLEGATO A) SPECIFICHE MERCEOLOGICHE MATERIE PRIME

Norme generali

Tutti i prodotti alimentari utilizzati per i servizi oggetto dell'affidamento, compresi quelli non espressamente indicati nell'elenco sottostante, devono rispondere alla normativa nazionale e comunitaria vigente, in particolare alla Legge 283/1962 e s.m.i., al DPR 327/1980 e s.m.i., al Reg. (CE) n. 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e a tutta la normativa specifica nazionale e comunitaria cogente in materia di vigilanza, igiene, produzione, commercializzazione, trasporto e sicurezza alimentare, per le singole tipologie di alimenti.

I prodotti surgelati devono essere preparati, confezionati, conservati e trasportati in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente: Reg. CE 37/2005 e s.m.i. e D.Lgs. 27/1/92 n. 110 e s.m.i.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai seguenti regolamenti: Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i., Reg. CE n. 889/2008 e s.m.i., Reg. CE 1235/2008 e s.m.i., Reg. CE n. 710/2009.

I prodotti alimentari non devono contenere OGM, e devono essere rispettati i limiti di contaminazione accidentale previsti dal Reg. CE 1829/2003.

Tutti i prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. al D.Lgs 109/1992 e s.m.i. e alle norme nazionali e comunitarie verticali specifiche per le singole tipologie di prodotto alimentare.

Gli alimenti senza glutine o con basso contenuto di glutine devono rispettare le prescrizioni del Reg. UE 828/2014 e s.m.i.

I vini, vini spumanti, le bevande aromatizzate e le bevande spiritose devono rispondere ai requisiti previsti dalla seguente normativa comunitaria e nazionale: Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., Reg. CE 479/2008 e s.m.i., Reg. CE 491/2009 e s.m.i., Reg. CE 606/2009 e s.m.i., Reg. CE 607/2009 e s.m.i., Legge 238/2016 e s.m.i., Reg. UE 251/2014 e s.m.i., Reg. CE 110/2008 e s.m.i..

I prodotti DOP – IGP e STG, devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. UE 1151/2012.

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) sono i prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni e devono essere inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999 n. 350.

I prodotti ortofrutticoli di "produzione integrata" sono i prodotti ottenuti con un "*sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (legge 4 del 3 febbraio 2011)*", in conformità alle disposizioni del DM del Capo Dipartimento n. 1347 del 28 aprile 2015 recante disposizioni in materia di gestione del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

La qualità delle acque destinate al consumo umano devono rispettare i criteri del D.Lgs. 31/2001 e la D.G.R. n. 2 - 3258 del 10 gennaio 2012 e s.m.i..

La qualità dei prodotti alimentari deve rispettare i seguenti regolamenti:

Reg. CE 396/2005 e s.m.i. concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari; Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. concernente i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e ai criteri microbiologici dell'Allegato 7 delle "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/2004 e 854/2004" del 10 novembre 2016.

Il materiale e gli oggetti a contatto con gli alimenti devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria vigente: D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i., D.P.R. 777/1982 e s.m.i., Reg. CE 1935/2004 e s.m.i., Reg. CE 2023/2006 e s.m.i., e alle norme verticali nazionali e comunitarie specifiche per le singole tipologie di materiale e oggetto.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dalla GTT previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne.

Le confezioni dei prodotti confezionati devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Le confezioni sottovuoto devono avere le seguenti caratteristiche: involucro integro, ben aderente al prodotto, senza liquidi disciolti, senza macchie superficiali, correttamente etichettati.

Le conserve vegetali devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo.

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Regione Piemonte). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici, per esempio per la mancanza di alcune materie prime o ingredienti che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Italia o prodotto in Piemonte). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, spezie, frutta esotica, ecc.), per i prodotti certificati a marchio di origine europeo (DOP, IGP, STG) e per i prodotti agroalimentari tradizionali, la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti.

In tutti i casi in cui è richiesto l'approvvigionamento da filiera piemontese e questo non fosse possibile, occorre verificare la disponibilità del prodotto nelle regioni confinanti prima di rivolgersi alla filiera italiana.

Per prodotto locale si intende: prodotto e confezionato in una azienda artigianale con sede nel territorio della Città Metropolitana.

Su richiesta la I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come dichiarazioni dei produttori/importatori, schede tecniche o, se necessario, referti analitici.

La I.A., su richiesta di GTT, dovrà fornire l'elenco dei fornitori e delle marche dei prodotti prima dell'inizio del contratto; GTT durante tutta la durata del contratto potrà richiedere l'eliminazione dall'elenco della marca di un prodotto e la sostituzione con un'altra che risulti di maggiore gradimento.

PRESCRIZIONI SPECIFICHE PER TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Carni

E' escluso l'utilizzo di carni congelate.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto sottovuoto

Filiera piemontese. In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento, alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici e al trasporto, 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. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi al suo regolamento di rintracciabilità ed etichettatura .

Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research – 1997 –7– pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la ricerca di tale mutazione costituirà oggetto dei controlli disposti dalla GTT. La presenza della mutazione sarà prova dell'appartenenza alla razza piemontese; qualora la mutazione

non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertarne l'origine e l'appartenenza alla razza Piemontese.

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 marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; dovrà avere caratteristiche igieniche ottimali e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Per le preparazioni che richiedono l'utilizzo di carne macinata, quali ragù, polpette, hamburger, la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

Carni avicole refrigerate

Filiera italiana.

Sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti.

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", le carni avicole devono possedere le seguenti caratteristiche generali e i seguenti requisiti merceologici:

- le carni 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 e 543/2008);
- devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali (D. Lgs. 158/2006);
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' 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.

Le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudati, né trasudate.

Le carni di tacchino (solo maschio) devono provenire da animali 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.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza.

Suino fresco refrigerato

Filiera italiana.

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", le carni di suino devono possedere le seguenti caratteristiche generali e i seguenti requisiti merceologici:

- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

Salumi

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i salumi devono possedere le seguenti caratteristiche generali e requisiti merceologici.

Prosciutto cotto senza polifosfati, glutine, lattosio e proteine del latte

Filiera italiana.

Deve essere della tipologia "Alta qualità" secondo il DM 21 settembre 2005 e s.m.i.; il prodotto non deve contenere glutine, lattosio e proteine del latte.

Altre caratteristiche:

- all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
- l'esterno non deve presentare né patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o con sapore e odore di rancido, e non deve essere presente in eccesso;
- 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 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.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.

Prosciutto crudo Parma DOP

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dal Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto di Parma». Possono essere utilizzati prodotti disossati, confezionati sottovuoto.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

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

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.

Bresaola I.G.P.

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina". Deve avere consistenza soda ed elastica. E' 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.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di scadenza.

Uova e ovoprodotti

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", le uova e i prodotti a base di uova devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Uova fresche in guscio

Devono essere di categoria A extra; le uova devono essere confezionate in imballaggi recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura, secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Uova pastorizzate

Prodotte con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. Il prodotto deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate entro 2-3 giorni, dalla data di apertura, secondo le prescrizioni indicate dal produttore.

Non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

Prodotti ittici

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i prodotti ittici devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle 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.

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.

I filetti di pesce non devono avere lisce e rispettare i limiti di seguito indicati: rif. CODEX STAN 165/1989 Rev.3 - 2014. In etichetta deve essere dichiarata la zona di provenienza (zona FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. La grammatura del pesce deve essere al netto della glassatura.

Parametri fisici:

- calo peso 10 - 30% a seconda della specie;
- glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC.

Pesce fresco

Il prodotto fresco deve rispondere ai requisiti di seguito indicati:

- odore – tenue; nei pesci di mare ricorda l'alga marina; in alcuni pesci di acqua dolce il fango o le erbe acquatiche;
- aspetto generale - brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti;
- corpo - rigido, arcuato;
- consistenza - soda e nel contempo elastica;
- secrezioni – assenza;
- squame - fortemente aderenti, se presenti;
- pelle - unita, tesa, ben colorata;
- occhio - chiaro, vivace, lucente, brillante, convesso, trasparente, privo di macchie nell'iride;
- opercolo, se presente - aderente, privo di macchie;
- branchie - umide, rosee o rosso sangue;
- addome - forma normale, senza macchie;
- visceri - lisci, puliti, brillanti, madreperlacei; peritoneo aderente;
- costole e colonna vertebrale - aderenti e facenti corpo con la parete toracica e i muscoli dorsali;
- carni - solide, bianche o rosse con riflessi madreperlacei.

I prodotti ittici devono essere presentati perfettamente sviscerati o sfilettati senza pelle o in tranci e confezionati sottovuoto o in ATM. Devono essere assenti macchie di sangue e residui di visceri, di pelle, squame e non devono avere colorazioni anomale e muffe. Inoltre devono essere assenti bruciature da freddo e parziali disidratazioni.

Se è richiesto l'utilizzo di trota fresca (specie Iridea) deve provenire da allevamenti siti nella Regione Piemonte. Il pesce fresco deve essere in buono stato di conservazione e deve presentare caratteristiche organolettiche di freschezza (come indicato al punto precedente).

Il pesce deve essere lavorato in stabilimenti riconosciuti, il giorno della pesca o al massimo il mattino seguente. Entro le 24 ore dalla lavorazione, il pesce dovrà essere

consegnato alla I.A. che dovrà provvedere alla somministrazione entro e non oltre il giorno successivo al ricevimento.

Prodotti lattiero caseari

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i prodotti lattiero-caseari devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Latte U.H.T. intero

Filiera italiana.

Tale tipo di latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 30 giorni rispetto alla data di TMC.

Latte fresco pastorizzato intero – Latte intero microfiltrato fresco – Latte ad alta digeribilità

Filiera piemontese.

Previsto per le forniture del brunch. Il latte dietetico deve essere pastorizzato a temperatura elevata.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza per il latte fresco pastorizzato e il latte microfiltrato e a 7 giorni per il latte alta digeribilità.

Parmigiano Reggiano DOP

Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione e deve appartenere alla prima categoria secondo i marchi di selezione.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 2 mesi rispetto alla data di TMC.

Formaggio grattugiato DOP

Deve essere conforme ai disciplinari delle rispettive D.O. Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP. Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione. Deve essere porzionato e confezionato in idonee confezioni mono e/o multiporzione

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 2 mesi rispetto alla data di TMC.

Formaggi

I formaggi forniti dovranno essere DOP/IGP/STG e PAT. I prodotti agroalimentari tradizionali dovranno essere contemplati nell'elenco nazionale aggiornato a giugno 2016 e rispondere ai requisiti previsti dai disciplinari di produzione vigenti e alle caratteristiche definite nelle schede tecniche dell'elenco dei PAT.

Burro/burro monoporzione

Filiera italiana.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Le modalità di produzione e confezionamento, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme comunitarie e nazionali vigenti. Non deve contenere conservanti e coloranti e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Le confezioni monoporzione devono essere da 10 grammi.

Cereali e derivati e prodotti da forno

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i cereali e derivati e i prodotti da forno devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Pane – Pane integrale

Prodotto e confezionato in Piemonte con sfarinati di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale. Deve essere di produzione artigianale locale e deve essere garantito di produzione giornaliera; non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire conformemente alle norme igieniche in recipienti idonei per il trasporto alimentare. I recipienti non devono essere forati nella parte bassa a contatto con il pavimento e il pane deve essere confezionato in sacchi di carta o di plastica microforata, chiusi ed etichettati conformemente alla normativa vigente. I sacchi di carta o di plastica contenenti il pane non devono essere appoggiati a terra o a diretto contatto con il pavimento del mezzo o del locale di deposito/consumo. E' vietato confezionare il pane in sacchi di carta riutilizzata (es.: sacchi precedentemente contenenti farine, o altro).

Nel caso del pane integrale questo dovrà essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Nel caso del pane senza sale, si richiede che sia un pane comune senza grassi e senza aggiunta di sale (cloruro di sodio).

Caratteristiche organolettiche richieste:

- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- non deve presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

I grassi impiegati possono essere solamente olio extra vergine di oliva o olio di oliva.

Grissini

Prodotti e confezionati sul territorio della Città Metropolitana. Di produzione artigianale locale, non devono contenere grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva. Non devono contenere strutto e grassi idrogenati. Le confezioni, devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. UE 1169/2011.

Pizza/focaccia

Prodotti e confezionati sul territorio della Città Metropolitana. Devono essere di produzione giornaliera e artigianale. Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza al pomodoro, i pomodori pelati devono essere conformi ai requisiti previsti dal presente documento.

Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia. Non devono contenere grassi animali, né grassi vegetali ad esclusione dell'olio di oliva o olio extra vergine d'oliva.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di scadenza o TMC.

Farina bianca tipo 00

Prodotta e confezionata in Italia. Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento, infestazioni da insetti.

Shelf life residua 3 mesi dalla data del TMC.

Farina di mais per polenta

Filiera italiana.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di scadenza o TMC.

Prodotti da forno (fette biscottate, cracker, crostini, ecc.)

Prodotti e confezionati in Italia. I grassi impiegati possono essere: burro, o oli/grassi vegetali (con esclusione di olio di palma o cocco). I crostini devono essere privi di aromi e coloranti di sintesi.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di scadenza o TMC.

Pasta di semola di grano duro, pasta integrale, pasta secca all'uovo

Prodotta e confezionata in Italia. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, nei formati richiesti dalla GTT.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di scadenza o TMC.

Pasta fresca all'uovo e pasta fresca all'uovo ripiena

Prodotta e confezionata in Italia. Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e deve essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, parmigiano reggiano e/o formaggio grana, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta della I.A. ma con materie prime di qualità).

Per i ripieni di carne, è consentito un ripieno di prosciutto crudo e/o cotto, carne di vitellone e/o suino, parmigiano reggiano e/o formaggio grana, noce moscata.

Non è consentito l'utilizzo di prodotti secchi a lunga conservazione.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore 7 giorni per i prodotti refrigerati in atmosfera protettiva o sottovuoto rispetto alla data scadenza o TMC.

Gnocchi di patate confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva

Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero e con patate, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza o TMC.

Pasta per lasagne secca - surgelata

Prodotti e confezionati in Italia. Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo. Può essere utilizzata la sfoglia pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto surgelato deve essere conforme a quanto previsto al punto "prodotti surgelati".

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di scadenza o TMC.

Riso

Filiera piemontese (o regioni contermini). 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 quali striature e vaiolature interne; e' escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, ecc.

Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC

Orzo perlato/farro decorticato

Filiera italiana. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Devono avere granella uniforme, integra e pulita.

Prodotti di pasticceria

I prodotti di pasticceria fresca e secca, la pralineria e i prodotti da forno (es.: salatini, pizzette ecc.) devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente.

Devono essere di produzione artigianale locale; sono vietate le forniture di prodotti di pasticceria di produzione industriale.

Prodotti surgelati

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i prodotti surgelati devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

Caratteristiche:

- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo; segni di parziali decongelazioni; ammuffimenti e fenomeni di putrefazione profonda. Sono tollerati leggeri difetti di colorazione.

Le verdure surgelate devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- non devono presentare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie e non devono essere impaccate;
- il sapore deve essere rilevabile e proprio del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa ne' apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Ortaggi e frutta

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i prodotti ortofrutticoli freschi e di IV gamma devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Prodotti ortofrutticoli freschi

I prodotti ortofrutticoli devono essere:

- interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;

- esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori e sapori anomali e privi di segni di germogliazione (patate, cipolle, aglio, ecc.)
- devono essere di stagione;
- devono appartenere alla prima categoria o categoria extra e rispettare le norme di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli secondo le disposizioni del Reg (CE) 1221/2008 e s.m.i.;
- devono essere correttamente etichettati su ogni singola cassetta o imballaggio;
- devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione tale da consentire la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- non devono essere stati trattati in post raccolta, con principi attivi di sintesi, per la conservazione.

Produzione Regionale (filiera piemontese). I prodotti ortofrutticoli sotto elencati dovranno essere, per stagionalità e tipologia, di **produzione Regionale (filiera piemontese)**; diversamente l'unica provenienza acconsentita è quella nazionale, con preferenza alle Regioni limitrofe.

Prodotti richiesti di filiera piemontese:

Verdura

- Aglio
- Asparagi
- Cetrioli
- Barbabietole rosse (anche confezionate sottovuoto)
- Biete/erbette/costine
- Carote, per il consumo come contorno dovranno essere di varietà piccola
- Cavolfiori, cavoli broccoli, cavoli, verze, cavolo cappuccio
- Cipolle
- Finocchi
- Insalate varie tipo lattuga e indivia (di sapore dolce)
- Melanzane
- Patate
- Peperoni
- Pomodori
- Porri
- Sedano, sedano rapa
- Zucca (maxima o moscata)
- Zucchine

Frutta

- Albicocche
- Agrumi: Arance, clementine, limoni, mandarini, mandaranci (Italia)
- Anguria (Italia)
- Cachi
- Mele
- Kiwi (Actinidia)
- Melone (Italia)
- Nettarine
- Pere
- Pesche
- Prugne
- Susine
- Uva (Italia).

Tutti i prodotti dovranno provenire da sistemi di coltivazione che rispettino un **disciplinare regionale di produzione integrata**; tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione.

I predetti requisiti potranno essere oggetto di verifiche.

Qualora non fosse possibile reperire i prodotti ortofrutticoli sopra elencati di filiera piemontese l'unico luogo di produzione acconsentito è quello nazionale con preferenza alle Regioni confinanti.

I prodotti di filiera italiana dovranno provenire da coltivazioni biologiche.

Prodotti di produzione Nazionale biologici.

Tutti i prodotti ortofrutticoli non menzionati nell'elenco precedente dovranno essere di filiera italiana e provenienti da coltivazioni biologiche.

La GTT si riserva la possibilità di richiedere dichiarazioni scritte da parte dei fornitori che attestino l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti di filiera piemontese e/o con le caratteristiche richieste.

Prodotti di produzione extranazionale ed extraeuropea:

Banane, avocado, ananas, ecc. dovranno provenire dal **commercio equosolidale**.

Le banane non devono essere state trattate con Tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, il sapore non deve essere allappante, evidente segno di non adeguata maturazione; la frutta oltre ad avere le stesse caratteristiche sopraindicate, non deve avere segni di attacchi da crittogame o parassiti animali.

Prodotti ortofrutticoli di IV gamma

I prodotti di IV gamma devono essere conformi alla Legge n. 77 del 13 maggio 2011 e al D.M. n. 3746 del 20/06/2014 e s.m.i. "Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".

Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza.

Condimenti, conserve e prodotti vari

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i condimenti devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Olio extra vergine di oliva (Reg. CE 2568/1991)

Filiera Italiana. L'olio extravergine di oliva, di provenienza nazionale, deve avere le caratteristiche conformi a quelle previste dalla normativa nazionale e comunitaria vigente.

Deve essere di ottima qualità con valori di acidità libera, espressa in acido oleico, al massimo di 0,8 g. per 100 g. Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca. Gli oli devono essere confezionati in recipienti di vetro scuro o in latte. I contenitori non devono presentare difetti.

E' l'unico olio ammesso per le preparazioni alimentari crude o cotte.

Olio monoseme

Filiera comunitaria. Sono permessi solo oli di arachidi, girasole e mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico. Per le frittore è preferibile l'utilizzo dell'olio di arachide. Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla normativa nazionale e comunitaria vigente. I contenitori non devono presentare difetti.

Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

I pomodori e la polpa devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme nazionali e comunitarie vigenti. 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.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

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, né

spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. I contenitori non devono presentare difetti.

Capperi, carciofini e funghi sott'olio

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%.

Pesto confezionato

Filiera italiana. Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana padano DOP e/o Parmigiano reggiano DOP, pinoli e/o noci e/o anacardi.

Maionese

Filiera comunitaria. Deve essere di produzione industriale. 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.

Tonno sottolio/al naturale

Filiera comunitaria. Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero preferibilmente della varietà "pinna gialla" (Thunnus albacores).

Conserve sottolio/sottoaceto

Prodotti e confezionati in Italia. Il prodotto può essere contenuto in vetro o bagna stagna. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%. Le verdure devono presentarsi integre. I contenitori non devono presentare difetti.

Aceto rosso/bianco

Filiera italiana. Il prodotto deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini.

Aceto Balsamico di Modena IGP

Deve corrispondere al Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Aceto Balsamico di Modena".

Sale marino iodato

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". Il sale sia nelle preparazioni che nei condimenti deve essere "iodato".

Succhi di frutta, nettari di frutta, bevande analcoliche, acqua minerale

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i prodotti devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

I succhi di frutta, i nettari di frutta, le bevande analcoliche e l'acqua minerale dovranno essere prodotte da aziende di primaria importanza nazionale e/o comunitaria.

Succhi di frutta e nettari di frutta

Filiera Italiana. I succhi di frutta sono i prodotti costituiti al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti. I nettari di frutta e le bevande a base di frutta dovranno avere un contenuto di frutta almeno del 50%. I prodotti non devono presentare alcuna alterazione e devono essere esenti da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.

Acqua minerale naturale/frizzante

Filiera piemontese. L'acqua dovrà avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. L'acqua minerale se in confezioni di plastica dovrà essere biodegradabile in misura

superiore al 90%.

Vini e bevande

Fatte salve le disposizioni indicate nel punto "Norme Generali", i vini e vini spumanti devono possedere le caratteristiche generali e i requisiti merceologici sotto descritti.

Vini D.O.C.G. e D.O.C. (DOP) - Vini spumanti e Bevande spiritose

Le partite di vino a denominazione di origine controllata e garantita e a denominazione di origine controllata devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia, con particolare riferimento a quelli dei rispettivi disciplinari di produzione. I vini piemontesi utilizzati per i servizi oggetto del contratto devono essere iscritti nell'elenco del MIPAF dei vini DOP (D.O.C.G. e D.O.C.).

I vini spumanti devono essere di categoria "Vino spumante di qualità" e "Vino spumante di qualità prodotti in regione determinata" (v.s.q.p.r.d.).

ALLEGATO B) NORME GENERALI DI IGIENE E CONSERVAZIONE DEI CIBI IGIENE DEL PERSONALE

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

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

Il personale addetto alla preparazione di piatti da consumarsi freddi (es.: insalate di riso), o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, ecc., deve fare uso di mascherina e guanti monouso (idonei al contatto con alimenti secondo la normativa nazionale e comunitaria vigente).

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

Per le operazioni di pulizia deve essere utilizzato un apposito camice di colore diverso da quello utilizzato per la preparazione e manipolazione degli alimenti.

Nel caso in cui il lavaggio delle divise di lavoro è a carico del personale, l'Azienda di ristorazione, dovrà fornire indicazioni inerenti le modalità di lavaggio e gestione delle divise.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti con ferite infette, infezioni alla pelle, piaghe, o sintomi di disturbi intestinali e patologie analoghe non sono autorizzati alla manipolazione degli alimenti e deve denunciare al responsabile dell'impresa alimentare i propri sintomi (Reg. CE 852/2004 - All. II - Cap. VIII Igiene del personale).

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le diverse derrate alimentari deperibili, dovranno essere conservate in celle o frigoriferi distinti secondo la tipologia di prodotto, sia nel centro cottura sia sui mezzi della GTT.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette in modo adeguato.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere riposti in recipienti idonei al contatto con gli alimenti e conservati in un'apposita cella/frigorifero a una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

La protezione delle derrate aperte e riconfezionate deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti e secondo le indicazioni prescritte dalle ditte di produzione.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati (es.: messi sottovuoto) o posti in altri contenitori, diversi da quelli originali, devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con etichette con i seguenti dati: nome prodotto, nome produttore e/o confezionatore e/o marchio, lotto, data di scadenza originale.

Inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato; la durabilità del prodotto aperto e riconfezionato dovrà essere validata dall'Azienda di ristorazione.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in un altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e identificato come sopra descritto.

I prodotti ortofrutticoli dovranno riportare l'etichetta originale o comunque identificati con le indicazioni originali.

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

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta con l'indicazione del prodotto, della data di produzione e la data di consumo/utilizzo o la durabilità validata dall'azienda.

Le uova fresche in guscio devono essere conservate in cella/frigorifero.

ORGANIZZAZIONE PER LA PREPARAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

L'impresa alimentare deve possedere un piano di autocontrollo, basato sul controllo dei pericoli e dei punti critici; tale piano deve essere elaborato e applicato in ogni sua fase conformemente al Regolamento CE 852/2004, sia per le attività svolte nel centro preparazione pasti sia per le attività svolte sui mezzi della GTT.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. L'impresa alimentare dovrà disporre di sistemi e di procedure che consentano la rintracciabilità dei dati di tutti gli ingredienti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e i dati delle bevande distribuite.

La produzione dei pasti e le derrate alimentari dovranno rispettare gli standards dei criteri microbiologici previsti dalla normativa nazionale (Allegato 7 delle "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. CE 882/2004 e 854/2004" del 10 novembre 2016) e comunitaria vigente (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.); mentre per i valori massimi ammissibili dei contaminanti chimici si fa riferimento alla normativa nazionale e comunitaria vigente (Reg. CE 396/2005 e s.m.i. e Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.).

Presso lo stabilimento di preparazione pasti le diverse tipologie di preparazioni (carni, verdure, formaggi, ecc.) dovranno essere effettuate in aree dedicate secondo quanto previsto dalla legislazione vigente, evitando incroci di produzioni e rischio di contaminazioni crociate. In alternativa possono essere effettuate nella stessa area/locale, dopo accurata pulizia e disinfezione documentata. E' vietata la lavorazione di prodotti alimentari diversi nello stesso locale/area contemporaneamente.

E' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti, detersivi di qualsiasi genere e tipo o altro materiale diverso dagli alimenti.

Deve essere esclusa la contaminazione da parte di agenti esterni quali insetti e altri animali infestanti e nocivi.

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

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

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/1980, artt. 31 e 51, Reg. CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la restante normativa vigente, anche regionale, in materia.

I mezzi di trasporto devono essere sanificati secondo procedure aziendali. Tale attività dovrà essere documentata e disponibile sui mezzi.

L'impresa alimentare dovrà far uso di contenitori idonei al contatto con gli alimenti, e idonei al corretto mantenimento delle temperature calde e fredde come prescritto dalla normativa vigente.

I contenitori dovranno essere dotati di chiusura a tenuta termica munita di guarnizioni o altro accorgimento atto a mantenere le temperature di cui sopra e ad evitare la fuoriuscita di alimenti ed eventuali contaminazioni crociate e da corpi estranei.

Il pane deve essere trasportato confezionato in sacchi di carta o di plastica, adeguatamente microforata ed etichettati; le confezioni devono essere inserite in ceste, di materiale lavabile e disinfettabile, chiuse sui lati e sul fondo.

La frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni chiusi o protetti, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente etichettati o identificati.

La preparazione della purea di patate deve partire dal prodotto orticolo fresco o di IV gamma con l'aggiunta di latte, burro e formaggio grana. Non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti similari come i preparati per purè.

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

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

- la toelettatura/lavorazione delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;

- la carne per insalate crude, o altre preparazioni a base di carne (polpette, ripieni, ecc.), deve essere macinata/lavorata il giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nel giorno della cottura e la cottura deve essere effettuata il giorno del consumo;
- la degradazione chimica dell'olio utilizzato per la cottura in friggitrice, deve essere valutata mediante l'uso di test Fritest; che dovrà essere opportunamente documentato;
- gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991, dovranno altresì essere raccolti in idonei contenitori identificati e smaltiti, attraverso imprese specializzate;
- la preparazione di derrate il giorno precedente il consumo, è consentita solo per alcuni alimenti (es.: arrostiti, verdure per ripieni) e comunque da concordare con la GTT. Le preparazioni dopo la cottura devono essere raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura; tale fase deve essere documentata registrando l'ora e la temperatura di inizio e fine abbattimento, per ogni prodotto abbattuto. Dopo abbattimento gli alimenti sono conservati in cella o frigorifero tra 0 e 4°C.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente, esclusi i dolci come torte, plumcake e prodotti simili. È vietato ogni tipo di stazionamento a temperatura ambiente dei prodotti deperibili.

I prodotti da utilizzare per le preparazioni alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti/quantità dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità e in caso di non conformità nella preparazione del pasto, la I.A. deve provvedere a conservare i campioni dei piatti preparati e distribuiti sui mezzi della GTT.

Per i piatti prodotti presso la cucina centrale e veicolati, e per i piatti preparati in loco sui mezzi della GTT dovranno essere effettuati:

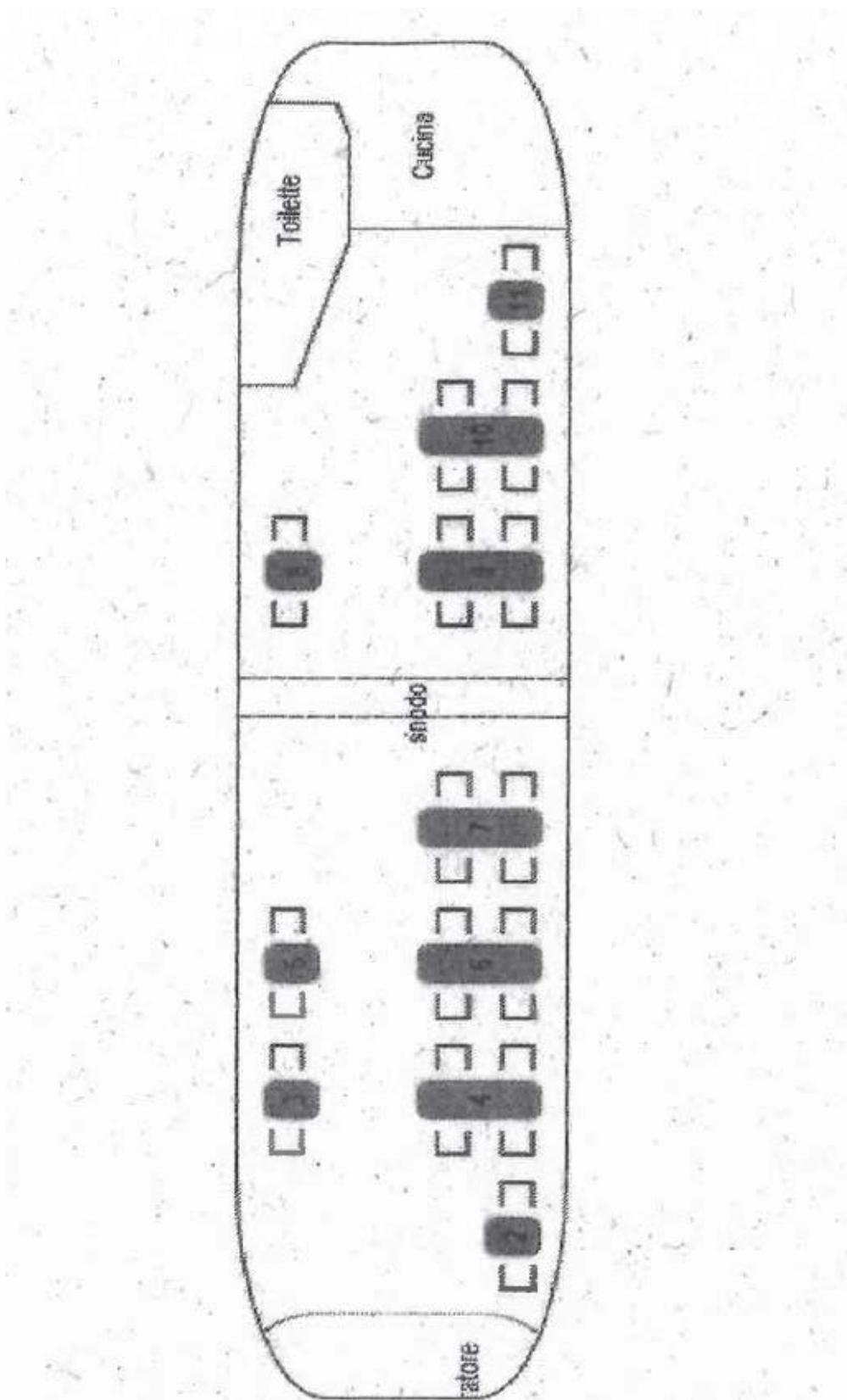
2 campioni da 100 g. cadauno di ogni portata del pasto, confezionarli in sacchetti o contenitori sterili e conservarli 1 in cella frigorifera a 0/+4°C per 48 ore e 1 in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore; qualora la scadenza delle 48 o 72 ore corrispondesse al sabato o alla domenica lo smaltimento del campione deve essere effettuato rispettivamente il lunedì pomeriggio e il martedì pomeriggio successivi. I campioni dovranno essere identificati con nome dell'alimento e data del consumo.

I campioni di cui sopra sono ad uso esclusivo della GTT e in nessun modo possono essere utilizzati dall'Azienda di ristorazione senza preventiva autorizzazione della GTT. L'Azienda di ristorazione ha comunque la facoltà di trattenere altre quantità di prodotto senza incidere sulle grammature dei singoli piatti destinati all'utenza.

CONSUMO ACQUA PER USO UMANO

Il catering è tenuto ad utilizzare per il consumo umano unicamente acqua imbottigliata per uso umano, oppure acqua potabile della rete pubblica il cui trasporto deve essere effettuato in appositi contenitori a norma. Ciò vale anche per l'acqua utilizzata dopo bollitura. È vietato in ogni caso l'utilizzo dell'acqua dei contenitori presenti sui tram e per il rifornimento dei bagni di servizio.

ALLEGATO C) SCHEDA RISTOTRAM E GUSTOTRAM (LE DUE MOTRICI SONO IDENTICHE)



ALLEGATO D) QUESTIONARIO DI GRADIMENTO (DA COMPILARSI A CURA DEI CLIENTI)



servizituristici@gtt.to.it

Tel. 011/5764733-750

fronte

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO

Gentile Cliente,
per offrirLe un servizio sempre migliore, è per noi importante conoscere le opinioni della nostra clientela. Per questo motivo Le chiediamo gentilmente di rispondere a questo breve questionario.

Tipologia del servizio **Aperitivo** **Pranzo/cena**
Cena gourmet

Come valuta la qualità del menù proposto?

	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Ottimo
Qualità delle portate				
Varietà del menu				
Presentazione dei piatti				
Rapporto qualità /prezzo				

Come valuta la qualità del personale addetto alla ristorazione?

	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Ottimo
Accoglienza				
Cortesia				
Professionalità				

Nel complesso, come valuta l'uscita a cui ha partecipato?

Insufficiente **Sufficiente** **Buono** **Ottimo**

Quali aspetti del nostro servizio potrebbero secondo Lei essere migliorati?

Vuole evidenziare qualcosa all'Ufficio Servizio Turistici GTT?

Se vuole essere informato mensilmente sulle nostre prossime uscite, Le chiediamo di indicarci il suo indirizzo e-mail

Grazie per la collaborazione.

SERVIZI TURISTICI GTT



servizituristici@gtt.to.it

Tel. 011/5764733-750

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI (D. Lgs. 30/06/2003 n. 196)

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 relativo alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, si comunica che le informazioni fornite con il presente modulo al Gruppo Torinese Trasporti S.p.A. saranno oggetto di trattamento diretto finalizzato esclusivamente all'invio della neglette Servizi Turistici e con garanzia della massima riservatezza e dei diritti di cui al citato Decreto.

- il Titolare del trattamento dei dati è il Gruppo Torinese Trasporti S.p.A. ed è possibile conoscere il nominativo del responsabile del trattamento dei Suoi dati contattando il numero 800 019152 oppure scrivendo a titolare.privacy@gtt.to.it;

- le modalità di trattamento dei dati prevedono l'impiego di mezzi automatizzati e/o manuali;

- l'ambito di comunicazione dei dati è limitato esclusivamente ai soggetti necessari all'adempimento delle operazioni contrattuali ed all'osservanza di obblighi di legge; essi pertanto potranno essere comunicati ad Amministrazioni o Enti pubblici, società del gruppo, soggetti privati direttamente coinvolti nell'adempimento della prestazione o legittimati a conoscere i dati in base alla legge;

- è esclusa la diffusione dei dati personali;

- il conferimento dei dati richiesti è facoltativo, ma in mancanza GTT S.p.A. si trova impossibilitato ad adempiere la prestazione richiesta;

- GTT S.p.A. riconosce e garantisce l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 indicati attraverso l'apposita cartellonistica presso gli sportelli aperti al pubblico e consultabili su www.gtt.to.it.

I dati personali raccolti potranno essere oggetto di eventuale comunicazione e trattamento diretto o da parte di società terze ai fini di informazione commerciale, ricerche di mercato. Offerte dirette di prodotti o servizi allo scopo di promuovere ed incentivare l'uso del servizio di trasporto pubblico o mobilità sostenibile

Solo se intende consentire a questi trattamenti esprima il proprio consenso firmando nella parte sottostante