

GRUPPO TORINESE TRASPORTI S.p.A.

Corso Turati 19/6 - Torino

Tel. 011/5764.1 - Telefax 011/5764.330 - Sito Internet: www.gtt.to.it

AVVISO DI PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

LOTTO 1 - Aperitivo e cena (pranzo domenicale) sul GUSTOTRAM - C.I.G.: 39081302E6

LOTTO 2 - Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) sul GUSTOTRAM - C.I.G.: 3908238C03

LOTTO 3 – Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) o cena (pranzo domenicale) su VALENTINA/O II - C.I.G.: 3908253865

LOTTO 4 - Aperitivo e cena(pranzo domenicale) sul RISTOCOLOR - C.I.G.: 3908262FD0

LOTTO 5 – Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) sul RISTOCOLOR - C.I.G.: 39082673F4

- Luogo della prestazione dei servizi: Città di Torino.
 - Appalto pubblico di servizi: cat. 17 – allegato II B D.Lgs. 163/2006. Tutto come da Capitolato speciale d'appalto GTT datato ottobre 2011 (CSA), consultabile sul sito internet GTT Attività: approvvigionamento, preparazione degli alimenti, trasporto degli alimenti; fornitura di complementi e decorazioni, servizio a bordo (attività principali), pulizia e smaltimento rifiuti (secondarie e complementari).
 - Durata: un anno, con opzione, a esclusivo favore di GTT, di rinnovo per un altro anno. L'opzione verrà esercitata da GTT entro 60 giorni dalla scadenza del contratto.
 - Importi a base di gara:
 - aperitivo Euro 8,00 iva esclusa /coperto;
 - apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) Euro 15,00 iva esclusa /coperto;
 - cena (pranzo domenicale) Euro 29,00 iva esclusa /coperto.
 - Valore contrattuale annuo dei lotti
 - LOTTO 1 Euro 35.000 IVA esclusa; oltre oneri della sicurezza Euro 270,00
 - LOTTO 2 Euro 40.000 IVA esclusa; oltre oneri della sicurezza Euro 185,00
 - LOTTO 3 Euro 30.000 IVA esclusa; oltre oneri della sicurezza Euro 245,00
 - LOTTO 4 Euro 35.000 IVA esclusa; oltre oneri della sicurezza Euro 270,00
 - LOTTO 5 Euro 40.000 IVA esclusa; oltre oneri della sicurezza Euro 185,00
- Ai fini della cauzione provvisoria si tiene conto del biennio, comprensivo della eventuale maggiorazione del 20%, degli oneri della sicurezza derivanti da interferenze e non soggetti a ribasso e dell'aumento riconosciuto in caso di opzione ipotizzato pari al 3%.
- E' possibile presentare offerta per uno o più lotti, ma al fine di garantire ai clienti la necessaria varietà dell'offerta ogni concorrente potrà aggiudicarsi al massimo 2 lotti secondo il seguente schema:
 - Lotto 1 abbinabile con lotti 3 e 5
 - Lotto 2 abbinabile con lotti 3 e 4
 - Lotto 3 abbinabile con lotti 1,2,4,5
 - Lotto 4 abbinabile con lotti 3 e 2
 - Lotto 5 abbinabile con lotti 3 e 1.
 - Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art. 34 comma 1 del D.Lgs. 163/2006. I soggetti dovranno risultare iscritti alla CCIAA per l'attività di banqueting/catering.
 - Termini e modalità di prestazione dei servizi: come da CSA.
 - E' ammesso il subappalto per le attività secondarie e complementari.

1. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di aggiudicazione è l'offerta economicamente più vantaggiosa.

A) OFFERTA TECNICA (MAX PUNTI 70)

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

A1 MAX PUNTI 5 - Menù alternativi: Il punteggio massimo 5 verrà assegnato all'offerta che si impegnerà a offrire il maggior numero di menù diversi da alternare nell'arco di un mese, mantenendola per tutto l'anno.

Per il calcolo delle alternative si tiene conto di un'ipotesi di

- n. 4 servizi mensili per gli aperitivi per lotto
- n. 8 servizi mensili per gli apericena per lotto
- n. 4 servizi mensili per le cene per lotto

Il punteggio massimo verrà assegnato all'offerta che dichiarerà il maggior numero di menù. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$\left| \frac{\text{numero menù offerta iesima}}{\text{massimo numero menù}} \times 5 = \text{punteggio altre offerte} \right|$$

A2 MAX PUNTI 4 - Miglioramento del servizio. Il punteggio massimo 4 verrà assegnato all'offerta che si impegnerà a offrire un numeri maggiore di camerieri rispetto alle quantità minime previste all'all.1 del capitolato d'appalto.

Il punteggio massimo verrà assegnato all'offerta che offrirà il maggior numero di camerieri. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$\left| \frac{\text{numero camerieri offerta iesima}}{\text{massimo numero camerieri}} \times 4 = \text{punteggio altre offerte} \right|$$

A3 MAX PUNTI 11 Miglioramento delle quantità previste. I punti saranno attribuiti a fronte della disponibilità dichiarata dai concorrenti a non limitare le quantità servite ai minimi previsti all'all. 1 del capitolato di appalto assecondando le richieste dei clienti.

A3.a) Disponibilità ad offrire acqua e bevande analcoliche secondo richiesta del cliente. Punti 2

A3.b) Disponibilità ad offrire pane e grissini o prodotti da forno secondo richiesta del cliente.

Punti 2

A3.c) Disponibilità ad offrire alcolici (vino o birra) secondo richiesta del cliente. Punto 3

A3.d) Disponibilità ad offrire cibo secondo richiesta del cliente. Punti 4

A4 MAX PUNTI 50 – Progetto tecnico.

Alla valutazione del progetto tecnico saranno applicati i seguenti criteri e sottocriteri:

A4.a) Max punti 12 – Allestimenti – GTT valuterà l'organizzazione proposta dal concorrente rispetto ai minimi richiesti in capitolato.

- I. Max punti 8 - allestimento della sala con riferimento all'apparecchiatura e alla decorazione così suddivisi;
 - 1) Tovagliato punti 1,5
 - 2) Posate punti 1,5
 - 3) piatti punti 1,5
 - 4) bicchieri punti 1,5
 - 5) divise camerieri punti 1
 - 6) decorazione punti 1

- II. Max punti 4 – messa disposizione di attrezzature migliorative a quelle già presenti o aggiuntive;

Per la valutazione dei sottocriteri I.(1,2,3,4,5,6) e II si applicherà il metodo del “confronto a coppie” seguendo le linee guida di cui all'allegato G e all'allegato P punto a) 2. del DPR 207/2010 – Regolamento del Codice degli appalti.

A4.b) Max punti 30 - Qualità di cibi e bevande. GTT valuterà la qualità e la varietà proposta dal concorrente nel rispetto dei minimi richiesti in capitolato.

I Max punti 6 - Offerta di menu regionali, etnici, a tema con piatti realizzati con prodotti tipici certificati (Presidi slow food, Certificazioni europee o regionali)

II Max punti 6 – Offerta di menù con disponibilità di piatti alternativi per celiaci e altre intolleranze o di piatti vegetariani.

III Max punti 6 – Offerta di una carta dei vini che saranno impiegati nei vari menù e eventuale offerta della possibilità di scelta alternativa per il cliente. Offerta di vini doc o Docg: Offerta di birre prodotte artigianalmente.

IV Max punti 6 – Offerta di caffè e superalcolici a fine pasto.

Per la valutazione dei sottocriteri I, II, III e V si applicherà il metodo del “confronto a coppie” seguendo le linee guida di cui all'allegato G e all'allegato P punto a) 2. del DPR 207/2010 – Regolamento del Codice degli appalti.

V Max punti 6 – Offerta di un menù specifici per bambini con indicazione della composizione e della percentuale di riduzione sul costo ordinario del coperto.

Il punteggio massimo 6 verrà assegnato all'offerta che si impegnerà a offrire la maggiore riduzione percentuale del costo del pasto. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$\left| \frac{\text{riduzione offerta iesima}}{\text{massima riduzione}} \times 6 = \text{punteggio altre offerte} \right|$$

A4.c) Max punti 3 – Pulizia e manutenzione ordinaria GTT valuterà l'organizzazione proposta dal concorrente e applicherà il metodo del “confronto a coppie” seguendo le linee guida di cui all'allegato G e all'allegato P punto a) 2. del DPR 207/2010 – Regolamento del Codice degli appalti.

A4.d) Max punti 5 - Proposte di miglioramento del servizio. GTT valuterà proposte di miglioramento del servizio, di gadget, intrattenimenti da accompagnare al servizio di banqueting con particolare valorizzazione se comprese nel costo del coperto. GTT per valutare le proposte applicherà il metodo del “confronto a coppie” seguendo le linee guida di cui all'allegato G e all'allegato P punto a) 2. del DPR 207/2010 – Regolamento del Codice degli appalti.

B) OFFERTA ECONOMICA (MAX PUNTI 30)

Il punteggio verrà assegnato sulla base del ribasso (indicato nella scheda offerta) utilizzando la 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

$X = 0,90$

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

$P_i = C_i \times 40,0$ punteggio del concorrente i-esimo

3. DELLE MODALITÀ E CONDIZIONI INERENTI LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.

3.1 Le offerte devono pervenire, con modalità scelte dagli offerenti a loro discrezione e rischio – in plico (“**Plico**”) all’indirizzo Segreteria Generale GTT – Corso F. Turati 19/6 - Torino, entro il termine perentorio delle **ore 12:00 del giorno 6/4/2012**. Il giorno e l’ora di arrivo del Plico sarà comprovato da apposito timbro meccanico apposto al momento della ricezione del Plico stesso. **Non fa fede la data del timbro postale.**

3.2 il Plico deve chiaramente riportare - oltre al nominativo del **destinatario** e del **mittente** - la seguente dicitura: “Offerta per APP. GTT n. 137/2011 - “AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

3.3 il Plico deve **essere ermeticamente chiuso.**

3.4 Il Plico deve contenere:

- busta **“a) documentazione amministrativa”**, contenente la documentazione di cui al successivo par 3.5;
- **“b) offerta tecnica”**, tante buste quanti sono i lotti a cui il concorrente partecipa contenente quanto previsto al successivo par 3.6;
- **c) offerta economica** tante buste quanti sono i lotti a cui il concorrente partecipa contenenti l’offerta economica di cui al successivo par 3.7,

La busta a), la busta b) e la busta c) devono riportare l’indicazione del mittente, la dicitura: “Offerta per SERVIZI DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”, l’indicazione del contenuto, e devono essere ermeticamente chiuse.

3.5. 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 con le seguenti indicazioni per esteso:
 - codice fiscale o partita IVA, denominazione/ragione/ditta, indirizzo;
 - generalità complete (*nome, cognome data e luogo di nascita*) di:
 - a) titolare e eventuali procuratori titolari a stipulare contratti per conto dell’impresa e a rappresentarla all’esterno nei rapporti negoziali per l’impresa individuale;
 - b) soci e eventuali procuratori titolari a stipulare contratti per conto dell’impresa e a rappresentarla all’esterno nei rapporti negoziali per la società in nome collettivo;
 - c) soci accomandatari e eventuali procuratori titolari a stipulare contratti per conto dell’impresa e a rappresentarla all’esterno nei rapporti negoziali per la società in accomandita semplice;
 - d) per ogni altro tipo di società o consorzio: amministratori muniti di potere di rappresentanza e eventuali procuratori titolari a stipulare contratti per conto dell’impresa e a rappresentarla all’esterno nei rapporti negoziali, il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci;
 - e) per tutti i concorrenti, dei direttori tecnici;
 - f) soggetti di cui sopra cessati dalla carica nell’anno precedente la pubblicazione del presente bando;
 - n. posizione INPS e INAIL e relative sedi e indirizzi;
 - n. di fax e/o indirizzi di posta elettronica certificata che GTT è autorizzata ad utilizzare per le comunicazioni di cui all’art. 79, commi 5 e 5bis, d.lgs. 163/06.
- 2.1) che non ricorrono le cause di esclusione di cui all’art. 38 comma 1, lettere a), d), e), f), g), h) i), m), m-bis), m-quater) D.Lgs. 163/2006; 2.2) che non ricorrono le

cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere b), c), m-ter) D.Lgs. 163/2006.

La dichiarazione di cui al punto 2.2, riferita alle cause di esclusione di cui alle lettere b), c) ed m-ter) dell'art. 38, deve essere resa personalmente da tutti i soggetti di cui al punto 1) ad eccezione dei soggetti cessati dalla carica i quali devono rendere la sola dichiarazione di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) .

In alternativa alla dichiarazione personale, il sottoscrittore dell' istanza di ammissione può dichiarare, ai sensi dell'art. 47, comma 2, DPR 445/00, di essere a piena e diretta conoscenza che nei confronti dei soggetti di cui al punto 1) non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 38 lettere b), c), m-ter D.Lgs. 163/2006.

La dichiarazione relativa alle cause di esclusione di cui all'art. 38, lett. c) D.Lgs. 163/2006 deve segnalare ogni sentenza di condanna passata in giudicato, ogni decreto penale di condanna divenuto irrevocabile e ogni sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p., anche per i provvedimenti per i quali l'interessato ha beneficiato della "non menzione", con esclusione delle condanne relative a reati depenalizzati, ovvero per le quali sia intervenuta la riabilitazione o l'estinzione per effetto di espressa pronuncia del giudice competente, in applicazione dell'art. 445 comma 2 C.P.P. o dell'art. 460 comma 5 C.P.P.,ovvero in caso di revoca della condanna stessa.

La dichiarazione va resa anche se di tenore negativo.

Relativamente ai soggetti cessati dalla carica deve essere indicato che vi è stata completa ed effettiva dissociazione dell'impresa concorrente.

Ai fini dell'art.38 comma 1, lettera m-quater), la dichiarazione attesta alternativamente:

- a) di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- b) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art 2359 c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazioni di controllo di cui all'art 2359 c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente.

In caso di Consorzi art. 34 lett. b e c del Dlgs 163/2006 le dichiarazioni dei punti 2.1 e 2.2 devono essere rese anche dai consorziati indicati quali esecutori del servizio

- 3) di essere in possesso della SCIA, ex L.R. n.38/2006 art.8, comma 6, lettera e) che autorizza all'esercizio dell'attività di banqueting

In caso di Consorzi art. 34 lett. b e c del Dlgs 163/2006 la dichiarazione deve essere resa anche dai consorziati indicati quali esecutori del servizio.

- 4) di aver preso visione, conoscere ed accettare le condizioni del presente Disciplinare di gara, del bando di gara, del capitolato speciale e degli altri documenti allegati;
- 5) di conoscere ed accettare il codice di comportamento adottato da GTT SpA (il codice è pubblicato sul sito internet www.gtt.to.it);
- 6) per i consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) D.Lgs. 163/2006 per quali consorziati il consorzio concorre,
- 7) per i raggruppamenti costituendi e soggetti assimilati ai sensi degli artt. 34 e 37 d.lgs. 163/06, impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 37 comma 8 stesso d.lgs;
- 8) per i raggruppamenti e soggetti assimilati ai sensi degli artt. 34 e 37 d.lgs. 163/2006, le parti del servizio che saranno eseguite da ciascun operatore economico riunito o consorziato;
- 9) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 10) che intende subappaltare(Si avverte che in assenza della dichiarazione di cui al presente punto GTT non concederà alcuna autorizzazione al subappalto);

- 11) di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio, 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;
- 12) di impiegare personale in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008.
- 13) **di disporre della capacità finanziaria**
- a) allegando idonee referenze ai sensi dell'art. 41, comma 1, lettera a) del D. lgs. 163/2006; per i raggruppamenti e soggetti assimilati tutte le società dovranno produrre le due referenze;
- b) il fatturato globale della Società relativamente agli ultimi tre esercizi (2008, 2009, 2010) che dovrà essere, non inferiore complessivamente
- per il LOTTO 1 Euro 105.000
 - per il LOTTO 2 Euro 120.000
 - per il LOTTO 3 Euro 90.000
 - per il LOTTO 4 Euro 105.000
 - per il LOTTO 5 Euro 120.000

Per i raggruppamenti il requisito di cui al punto b) deve essere posseduto dalla mandataria nella misura minima dell'80% e dalle mandanti ciascuna nella misura minima del 20%. I requisiti sommati devono essere pari a quelli richiesti per la Società singola.

14) di possedere idonea capacità tecnica:

a) 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; per tali contratti il Concorrente dovrà indicare il singolo Committente, il periodo di esecuzione e il relativo importo. L'importo complessivo di tali contratti non può essere inferiore a

- per il LOTTO 1 Euro 35.000
- per il LOTTO 2 Euro 40.000
- per il LOTTO 3 Euro 30.000
- per il LOTTO 4 Euro 35.000
- per il LOTTO 5 Euro 40.000

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 non inferiore al 80% e per le mandanti nella misura ciascuna non inferiore al 20%. In ogni caso i requisiti così sommati devono essere pari a quelli richiesti per la Società singola.

b) di possedere o di poter disporre per tutta la durata del contratto di almeno 1 automezzo attrezzato in conformità a quanto previsto all'art. 4.3) del capitolato di appalto, 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.

c) 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 i requisiti b) e c) devono essere posseduti dalla mandataria

E' ammesso l'avalimento ai sensi di legge. Si applica l'art. 49 D.Lgs. 163/2006

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: i soggetti che intendono partecipare devono versare

- LOTTO 1 Euro 1.710,60
- LOTTO 2 Euro 1.952,50
- LOTTO 3 Euro 1.466,50
- LOTTO 4 Euro 1.710,60
- LOTTO 5 Euro 1.952,50

La cauzione deve essere costituita secondo una delle seguenti modalità:

In contanti esclusivamente mediante 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. 137/2011;

- mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 01/09/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, che dovrà avere validità minima di 180 giorni dalla data di presentazione 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 Codice Civile e la sua operatività entro 15 giorni dalla semplice richiesta scritta della committente.

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. 12 del Capitolato, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Nel caso di partecipazione alla gara di Associazione Temporanea di Imprese o Consorzi costituenti, la polizza o fidejussione mediante la quale viene costituita la cauzione provvisoria, dovrà essere necessariamente intestata a tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento (o sottoscritta da tutte le suddette imprese).

N. B. Si segnala che qualora siano utilizzate le schede tipo di cui al D. M. 123 del 12 marzo 2004, nella scheda o in altro documento rilasciato dal fideiussore, dovrà essere espressamente prevista la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 Codice civile, a pena di esclusione dalla gara.

Si precisa che:

- In caso di bonifico bancario dovrà essere allegata la ricevuta bancaria originale;
- Nel caso di costituzione della cauzione mediante fidejussione bancaria o polizza fideiussoria assicurativa o polizza rilasciata da intermediari finanziari dovrà essere allegato il documento in originale.

La cauzione provvisoria verrà restituita alle Imprese/Raggruppamenti non aggiudicatari, nei termini di legge mentre all'aggiudicatario sarà restituita al momento della sottoscrizione del contratto.

Le Imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, possono ridurre l'importo della cauzione del 50% e devono a tal fine presentare il certificato attestante il possesso del requisito richiesto ovvero produrre idonea dichiarazione sostitutiva.

- D)** copia della visura camerale della società concorrente o di tutte le società in caso di concorrente gruppo e dell'eventuale ausiliario in caso di avvalimento (ai fini dell'art. 43 comma 1 DPR 445/2000).

3.6 Devono essere inserite nel plico tante buste b) quanti sono i lotti di partecipazione e devono contenere l'offerta tecnica differenziata lotto per lotto, sottoscritta dal soggetto munito dei poteri necessari ad impegnare l'operatore economico secondo le norme proprie di quest'ultimo. Ogni offerta tecnica deve essere tassativamente composta da:

- **Menù alternativi.** Il concorrente deve indicare il maggior numero di menù diversi da alternare nell'arco di un mese, mantenendo tale alternativa per tutto l'anno. L'espressione numerica deve essere accompagnata da una tabella mensile di esempio.

- **Miglioramento del servizio.** Il concorrente deve indicare quanti camerieri offre oltre il minimo indicato nel capitolato.

- **Miglioramento delle quantità previste.** Il concorrente deve dichiarare espressamente l'impegno a non limitare le quantità servite ai minimi previsti all'all. 1 del capitolato, ma di servire a volontà una o più delle seguenti componenti dei pasti:

- acqua e bevande analcoliche
- pane e grissini o prodotti da forno
- alcolici (vino o birra)
- cibo

- **Progetto tecnico** con le seguenti proposte.

Per gli **Allestimenti** il concorrente dovrà descrivere:

- 1) la disponibilità ad allestire tutti i tavoli, anche se non prenotati. La tipologia di tovagliato offerto specificando il materiale, l'ampiezza, il numero di pezzi dell'apparecchiatura, il colore, le alternative di tovagliati proposte;
- 2) La tipologia di posate fornite, stile, materiale e alternative disponibili;
- 3) La tipologia di piatti forniti, stile, materiale e alternative disponibili;
- 4) La tipologia di bicchieri forniti, stile, materiale e alternative disponibili;
- 5) Foggia delle divise di camerieri;
- 6) La tipologia di decorazione della tavola o dell'ambiente, stile, materiale e alternative disponibili;

Per le **Attrezzature** il concorrente dovrà indicare e descrivere le attrezzature che intendono impiegare in sostituzione o in aggiunta a quelle presenti sui mezzi GTT;

Per la **Qualità di cibi e bevande** il concorrente dovrà descrivere dettagliatamente l'eventuale offerta:

- 1) di menu regionali, etnici, a tema con piatti realizzati con prodotti tipici certificati (Presidi slow food, Certificazioni europee o regionali)
- 2) di piatti alternativi nei menù per celiaci e altre intolleranze o di piatti vegetariani
- 3) di una carta dei vini che saranno impiegati nei vari menù e eventuale offerta della possibilità di scelta alternativa per il cliente. Offerta di vini doc o Docg: Offerta di birre prodotte artigianalmente.
- 4) di caffè e superalcolici a fine pasto.
- 5) di un menù per bambini con indicazione della composizione e della percentuale di riduzione sul costo ordinario del coperto.

Per la **Pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature** il concorrente dovrà descrivere le modalità di svolgimento delle attività, evidenziando l'utilizzo di prodotti ecologici per la pulizia e la frequenza dei controlli per mantenerne l'efficienza.

Per l'**Impegno alla devoluzione solidale del cibo non impiegato nel servizio.** Il concorrente dovrà indicare se devolverà il cibo avanzato dai servizi a canali solidali e in caso affermativo a quali canali.

Il concorrente può avanzare **Proposte di miglioramento del servizio.** GTT valuterà le proposte di miglioramento del servizio, di gadget, intrattenimenti da accompagnare al servizio di banqueting con particolare valorizzazione se le proposte sono comprese nel costo del coperto.

Tutto quanto proposto dal concorrente nell'offerta tecnica costituirà specifico impegno contrattuale.

3.7 Devono essere inserite nel plico tante buste c) quanti sono i lotti di partecipazione e devono contenere l'offerta economica redatta per ciascun lotto sul modulo "*Scheda offerta economica*" (**allegati 1,a,b,c,d,e**) e sottoscritta dal soggetto munito dei poteri necessari ad impegnare l'operatore economico secondo le norme proprie di quest'ultimo.

La scheda prevede l'indicazione dello sconto unico offerto sulle basi di gara

- aperitivo Euro 8,00 iva esclusa /coperto
- apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) Euro 15,00 iva esclusa /coperto
- cena (pranzo domenicale) Euro 29,00 iva esclusa /coperto

Nel caso di importi espressi in cifre e in lettere, in caso di discordanza, salvo manifesto errore, prevale l'espressione più vantaggiosa per GTT (art.72, r.d. 827/24).

Si precisa altresì che, in caso di offerenti gruppo costituendi ex art.34, comma 1, lett. d), e), f), d.lgs. 163/06, l'offerta economica dovrà essere sottoscritta da tutti i componenti dei soggetti costituendi pena esclusione.

4. COMUNICAZIONI.

4.1 Per presentare offerta è **richiesto un sopralluogo obbligatorio** contattando il n. **011/5764681**. Il sopralluogo deve essere effettuato dal 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).

Gli adempimenti di cui sopra non possono essere eseguiti per conto di diverse Imprese. Effettuato il sopralluogo sarà rilasciata attestazione da presentare in gara.

4.2 Ai sensi dell'art. 79, comma 5 quinquies D.Lgs 163/2006 e s.m.i. il Concorrente è tenuto ad indicare il domicilio eletto per le comunicazioni di cui al comma 5 del suddetto art. 79 D.Lgs 163/2006 ed il numero di fax ovvero l'indirizzo di posta elettronica certificata ove trasmettere i suddetti atti.

Si precisa che le comunicazioni di cui sopra avranno valore legale con conseguente decorrenza dei termini di legge dall'invio dell'atto via telefax o a mezzo di posta elettronica certificata.

4.3 Con riferimento a quanto previsto dall'art. 79 comma 5 quater D.Lgs. 163/2006 s.m.i., il Concorrente è tenuto ad indicare se vi sono atti (o parti di essi) e/o documenti contenuti nella documentazione presentata in fase di gara per i quali, ai sensi dell'art. 13 comma 5 lett. a) - b) D.Lgs. 163/2006 s.m.i. è escluso l'accesso, indicando analiticamente quali sono gli atti e/o documenti di cui sopra e le adeguate motivazioni per le quali si ritiene di non consentire l'accesso. Fatto salvo ogni potere di differimento. GTT si riserva di consentire l'accesso agli atti di gara qualora la richiesta sia finalizzata alla difesa in giudizio degli interessi del richiedente. Per effettuare le comunicazioni di cui sopra il concorrente può utilizzare i moduli allegati e deve inserirli nella busta a).

4.4 Ai sensi dell'art. 13 ricevimento delle richieste di chiarimenti è fissato a sei giorni lavorativi precedenti la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Le richieste di chiarimenti potranno essere formulate, ai sensi dell'art. 77, comma 1, D.Lgs. 163/2006, esclusivamente con e-mail all'indirizzo infogare@gtt.to.it. Alle richieste verrà data risposta sul sito www.gtt.to.it

4.5 Per le dichiarazioni relative al punto A n.da 1 a 9 il concorrente ha facoltà di utilizzare i modelli forniti da GTT.

4.6 Ogni modifica ai documenti di gara sarà pubblicata sul sito www.gtt.to.it, pertanto i concorrenti sono tenuti alla sua consultazione per tutto il periodo di pubblicazione sino alla scadenza dell'offerta.

5. PROCEDIMENTO DI GARA.

L'esperimento di gara avrà luogo in seduta pubblica presso la **GTT SpA, Via Giordano Bruno 3, Torino il 11/4/2012** alle ore 10.00.

La gara si svolgerà mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 54 comma 1 e 2 e 55 e art. 220 D.Lgs. 163/2006.

Nel corso della seduta di gara si procederà all'apertura dei plichi pervenuti nel termine di cui al bando di gara e che ottemperino alle prescrizioni formali di chiusura ermetica e quindi si verificherà la documentazione richiesta ai fini dell'ammissione alla gara.

Costituisce causa di esclusione dalla gara anche una sola delle violazioni indicate all'art. 46, comma 1 bis , Dlgs 163/2006, come modificato dall'art.4 comma 2 lett.d) DI. 13/05/2011 n.70.

Si procederà per le imprese ammesse al prosieguo della gara, all'apertura pubblica delle offerte tecniche per la ricognizione dei documenti, che verranno poi esaminati in sedute riservate dalla commissione giudicatrice che redigerà una graduatoria delle offerte sulla base dei punteggi e criteri di cui al punto 2 del presente disciplinare.

In seduta pubblica si procederà all'apertura delle offerte economiche, all'attribuzione dei relativi punteggi, alla redazione della conseguente graduatoria per ciascun lotto e all'aggiudicazione provvisoria in base ai punteggi ottenuti.

6. AGGIUDICAZIONE E VERIFICHE SUCCESSIVE.

L'aggiudicazione disposta dalla Commissione ha carattere provvisorio in quanto subordinata:

- all'eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta;
- all'accertamento della insussistenza delle condizioni ostative ai sensi di legge;
- all'approvazione del verbale di gara e dell'aggiudicazione da parte del competente Organo deliberativo di GTT SpA.

GTT si riserva di non aggiudicare l'appalto e per contro potrà aggiudicarlo in presenza di una sola offerta purchè ritenuta congrua.

GTT SpA procede alla verifica in capo all'aggiudicatario e, in caso di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) c) del Codice Appalti in capo alle imprese che eseguiranno la prestazione, del possesso dei requisiti richiesti acquisendo:

- le necessarie autocertificazioni;
- documentazione a comprova delle dichiarazioni concernenti il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica;
- in caso di aggiudicazione ad un costituendo Raggruppamento di Imprese, mandato collettivo speciale con rappresentanza conferita alla capogruppo e risultante da scrittura privata autenticata;
- copia del capitolato di appalto timbrato e firmato in ogni pagina.

L'aggiudicatario è tenuto alla consegna della documentazione richiesta entro 15 gg. dalla ricezione via telefax della lettera, salvo minor termine indicato che in ogni caso non potrà essere inferiore a 7 gg.

GTT SpA, in caso di inosservanza di quanto sopra disposto si riserva la facoltà di revocare l'aggiudicazione e di assegnare l'appalto al secondo classificato, con conseguente escussione della cauzione già presentata e riservandosi ogni azione verso l'aggiudicatario, se la cauzione non copre i danni subiti.

GTT procederà all'aggiudicazione definitiva entro 120 gg dall'aggiudicazione provvisoria disposta dalla Commissione di gara, fatta salva l'interruzione del suddetto termine in caso di richiesta di chiarimenti o documentazione integrativa.

GTT si riserva di applicare la procedura prevista dall'art. 140 D. Lgs 163/2006, sussistendo le condizioni di legge.

Si esclude, in caso di controversie, il ricorso all'arbitrato.

I documenti inviati per la partecipazione alla gara non saranno restituiti.

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.

7. PROCEDURE DI RICORSO.

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.

Presentazione di ricorso:

I ricorsi avverso il bando di gara o avverso eventuali esclusioni possono essere

notificati alla stazione appaltante nei termini previsti dalle vigenti leggi.

Torino, 16.02.2012

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Aldo Cappa)

L'AMMINISTRATORE DELEGATO
(Roberto Barbieri)



(Allegato 1)

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

**“AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI
DEI SERVIZI TURISTICI GTT”**

LOTTO 1 - C.I.G.: 39081302E6, LOTTO 2 - C.I.G.: 3908238C03, LOTTO 3 - C.I.G.: 3908253865

LOTTO 4 - C.I.G.: 3908262FD0, LOTTO 5 - C.I.G.: 39082673F4

MODULO ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE

IL SOTTOSCRITTO _____

AL FINE DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO

DICHIARA

IN QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA:

1) DENOMINAZIONE - RAGIONE SOCIALE - DITTA _____

ISCRITTA AL REGISTRO DELLE IMPRESE DI

INDIRIZZO _____

CAP _____ CITTA' _____ PROVINCIA _____

CODICE FISCALE _____ PARTITA IVA _____

TELEFONO _____

FAX _____

N. POSIZIONE INPS E INAIL E RELATIVE SEDI E INDIRIZZI

N. DI FAX E/O INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA CHE GTT È AUTORIZZATA AD UTILIZZARE PER LE COMUNICAZIONI DI CUI ALL'ART. 79, COMMI 5 E 5BIS, D.LGS. 163/06.

A) l'Impresa indicata partecipa alla gara per i lotti _____

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

- 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

- Rappresentanti dell'Impresa (indicare nome/cognome/data e luogo di nascita):

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

B) l'Impresa dichiara

B.1) Titolare e/o procuratori/institori per l'impresa individuale:

_____ nato a _____ il _____

B.2) Soci e eventuali procuratori/institori per la società in nome collettivo;

_____ nato a _____ il _____

B.3) Soci accomandatari e/o eventuali procuratori/institori per la società in accomandita semplice:

_____ nato a _____ il _____

B.4) Amministratori muniti di potere di rappresentanza e eventuali procuratori/institori, socio unico o socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci per ogni altro tipo di società o consorzio

_____ nato a _____ il _____

B.5) Per tutti i concorrenti, dei direttori tecnici:

_____ nato a _____ il _____

B.6) Soggetti di cui sopra cessati dalla carica nell'anno precedente la richiesta di offerta.

2. Dichiaro inoltre

2.1) Che non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1, lettere a), d), e), f), g), h), i), m), m-bis), m-quater) D.Lgs. 163/2006;

2.2) Che non ricorrono le cause di esclusione di cui all'art. 38 comma 1, lettere b), c), m-ter) D.Lgs. 163/2006;

3. Ai fini dell'art. 38 comma 1, lettera m-quater), la dichiarazione attesta alternativamente (barrare il caso scelto fra quelli di seguito indicati):

- a) di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

- b) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente.
- 4) di aver preso visione, conoscere ed accettare le condizioni del Disciplinare di gara, del bando di gara, del capitolato speciale e degli altri documenti allegati;
- 5) di conoscere ed accettare il codice di comportamento adottato da GTT SpA (il codice è pubblicato sul sito internet www.gtt.to.it);
- 6) che il consorzio concorre per i seguenti consorziati : (**N.B.:** (Per i consorzi di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e Consorzi stabili di cui all'art. 36 D.Lgs. 163/2006);

Ragione sociale _____

Ragione sociale _____

Ragione sociale _____

Ragione sociale _____

- 7) (per i raggruppamenti costituenti e soggetti assimilati ai sensi degli artt. 34 e 37 D.Lgs. 163/06) che si impegna a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 37 comma 8 stesso D.Lgs.;
- 8) (per i raggruppamenti e soggetti assimilati ai sensi degli artt. 34 e 37 D.Lgs. 163/2006), che le parti del servizio che saranno eseguite da ciascun operatore economico riunito o consorziato sono.....;
- 9) di mantenere valida l'offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- 10) che intende subappaltare

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

- 13) di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili al servizio, 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;
- 14) di impiegare personale in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. 81/2008.

FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE



(Al. 2)

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

LOTTO 1 - C.I.G.: 39081302E6, LOTTO 2 - C.I.G.: 3908238C03, LOTTO 3 - C.I.G.: 3908253865

LOTTO 4 - C.I.G.: 3908262FD0, LOTTO 5 - C.I.G.: 39082673F4

Dichiarazione sostitutiva ex art. 38 comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006 limitatamente alle lettere b), c), m-ter).

(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, codice fiscale.....
residente a
in qualità di.....
dell'impresa.....
con sede in.....
con codice fiscale n.....
con partita IVA n.....

ai sensi dell'art. 38 comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs n. 163/2006, e 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. 38 del D.Lgs. n. 163/2006, ed in particolare che:

1. non sussistono, a mio carico procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge n. 27 n. 1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge n. 575/1965;

2. 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)

.....
.....

3. non sono incorso nell'omessa denuncia, in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria rispetto a procedimenti per cui vi sia stata richiesta di rinvio a giudizio nei tre anni antecedenti la pubblicazione del bando;

oppure

sono incorso nell'omessa denuncia in qualità di vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 (concussione) e 629 (estorsione) del Codice Penale, dei fatti all'autorità giudiziaria, sussistendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1, legge n. 689/1981 (cause di esclusione della responsabilità).

DATA

FIRMA

ATTENZIONE: In ogni caso il dichiarante deve indicare tutte le sentenze emesse nei suoi confronti, anche se non compaiono nel certificato del casellario giudiziale rilasciato su richiesta dell'interessato, competendo esclusivamente alla stazione appaltante di valutare se il reato commesso precluda o meno la partecipazione all'appalto. Più specificamente dovrà indicare:

- le condanne per le quali si sia beneficiato della non menzione;
- le sentenze passate in giudicato;
- i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili;
- le sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale;
- eventuali provvedimenti di riabilitazione;
- eventuale estinzione del reato.



(all 3a)

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

SCHEDA OFFERTA LOTTO 1 - Aperitivo e cena (pranzo domenicale) sul GUSTOTRAM

Sconto unico percentuale sui prezzi a base di gara: <ul style="list-style-type: none">- aperitivo Euro 8,00 iva esclusa /coperto- cena (pranzo domenicale) Euro 29 iva esclusa /coperto	
IN CIFRE	IN LETTERE
.....%.per cento

Non sono ammesse offerte in aumento o condizionate

Data

TIMBRO E FIRMA



(all 3b)

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

SCHEDA OFFERTA LOTTO 2 - Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) sul GUSTOTRAM

Sconto unico percentuale sul prezzo a base di gara: - apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) Euro 15,00 iva esclusa /coperto	
IN CIFRE	IN LETTERE
.....%.per cento

Non sono ammesse offerte in aumento o condizionate

Data

TIMBRO E FIRMA



(all 3c)

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

SCHEDA OFFERTA Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) o cena (pranzo domenicale) su VALENTINA/O II

Sconto unico percentuale sui prezzi a base di gara: <ul style="list-style-type: none">- apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) Euro 15,00 iva esclusa /coperto- cena (pranzo domenicale) Euro 29 iva esclusa /coperto	
IN CIFRE	IN LETTERE
.....%.per cento

Non sono ammesse offerte in aumento o condizionate

Data

TIMBRO E FIRMA



(all 3d)

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

SCHEDA OFFERTA Aperitivo e cena(pranzo domenicale) sul RISTOCOLOR

Sconto unico percentuale sui prezzi a base di gara: <ul style="list-style-type: none">- aperitivo Euro 8,00 iva esclusa /coperto- cena (pranzo domenicale) Euro 29 iva esclusa /coperto	
IN CIFRE	IN LETTERE
.....%.per cento

Non sono ammesse offerte in aumento o condizionate

Data

TIMBRO E FIRMA



(all 3e)

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

SCHEDA OFFERTA LOTTO 5 – Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) sul RISTOCOLOR

Sconto unico percentuale sul prezzo a base di gara: - apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) Euro 15,00 iva esclusa /coperto	
IN CIFRE	IN LETTERE
.....%.per cento

Non sono ammesse offerte in aumento o condizionate

Data

TIMBRO E FIRMA

PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

**“AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E
MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”**

LOTTO 1 - C.I.G.: 39081302E6, LOTTO 2 - C.I.G.: 3908238C03, LOTTO 3 - C.I.G.: 3908253865

LOTTO 4 - C.I.G.: 3908262FD0, LOTTO 5 - C.I.G.: 39082673F4

Io sottoscritto, nato a

....., codice fiscale.....

residente a

in qualità di

(indicare se titolare, legale rappresentante, socio, institore)

dichiaro ai fini dell'invio delle comunicazioni di cui all'art. 79 del D.Lgs. 163/2006:

1) il domicilio

2) il numero di faxdove

consento

ovvero

non consento

che vengano inviate le comunicazioni di cui all'art. 79 del D.Lgs. 163/2006

l'indirizzo di posta elettronica certificata

(se il concorrente ne è titolare)

Dichiaro inoltre che l'impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

INPS: sede di matricola n.

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

INAIL: sede di matricola n.

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

C.C.N.L. applicato

INAIL – codice Ditta/P.A.T. – Sede competente.....;

INPS – matricola azienda /P.C.I..... – Sede competente.....;

Cassa edile di.....matr. n.

(In caso di iscrizione presso più Casse edili indicarle tutte)

Totale addetti al servizio.....;

DATA

TIMBRO E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE



PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

- MODULO ACCESSO ATTI DI GARA -

Il sottoscritto

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

dell'Impresa

con riferimento agli articoli 13 e 79 comma 5 quater del D.Lgs n. 163/2006 e relativamente agli atti e/ documenti presentati per la partecipazione alla gara in oggetto

DICHIARA CHE

(crociare 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:



OGGETTO: PROCEDURA APERTA GTT N. 137/2011

Art. 3/40 D.Lgs. 163/2006 - allegato II B del D.Lgs 163/2006

“AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI E MOTONAVI DEI SERVIZI TURISTICI GTT”

- MODULO AUTODICHIARAZIONE ANTIMAFIA -

Il sottoscritto
nato a il
residente in
in qualità di Titolare / Legale Rappresentante dell'impresa:
denominazione:.....C.F.
sotto la propria responsabilità, anche penale,

DICHIARA

che nei propri confronti e nei confronti dei seguenti soggetti:

Impresa:..... C.F.

✓ Amministratori:

Cognome.....nome..... nato il.....a
Cognome.....nome..... nato il.....a
Cognome.....nome..... nato il.....a
Cognome.....nome..... nato il.....a
Cognome.....nome..... nato il.....a
Cognome.....nome..... nato il.....a

NULLA OSTA

ai fini dell'art. 10 della Legge 31/5/1965 n. 575 e successive modifiche ed integrazioni.

Data

Firma



**CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI DEI SERVIZI TURISTICI GTT**

OTTOBRE 2011

Parte I – CONDIZIONI GENERALI

- art. 1. Definizioni**
- art. 2. Oggetto dell'appalto**
- art. 3. Requisiti dell'Appaltatore**
- art. 4. Norme generali e particolari da osservare nell'esecuzione del contratto**
- art. 5. Sopralluoghi e informazioni**
- art. 6. Danni, guasti e sottrazioni: responsabilità**
- art. 7. Sorveglianza**
- art. 8. Brevetti e privative industriali**
- art. 9. Osservanza di leggi, regolamenti, norme antinfortunistiche e di igiene del Lavoro e dei contratti collettivi**
- art. 10. Assunzione del personale**
- art. 11. Cauzioni**
- art. 12. Definizione del corrispettivo**
- art. 13. Controlli, penalità, valutazione del servizio**
- art. 14. Contabilizzazione**
- art. 15. Pagamenti, trattenute e tracciabilità flussi finanziari**
- art. 16. Esecutività del contratto**
- art. 17. Durata del contratto e scadenze di consegna**
- art. 18. Revisione prezzi**
- art. 19. Controversie**
- art. 20. Oneri a carico dell'Appaltatore**
- art. 21. Subappalto/Cessione del contratto / cessione dei crediti**

Parte II – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- art. 22. Caratteristiche e composizione del servizio**
- art. 23. Pianificazione del servizio**
- art. 24. Mezzi e luoghi di svolgimento del servizio**
- art. 25. Pubblicizzazione del servizio**

ALLEGATI

- 1) Menù**
- 2) Specifiche Merceologiche materie prime**
- 3) Preparazione e conservazione degli alimenti**
- 4) Schede tecniche dei mezzi**
- 5) Scheda customer satisfaction**

PARTE I – CONDIZIONI GENERALI

Art. 1. DEFINIZIONI

Nel presente Capitolato ricorrono dizioni diverse per l'individuazione delle parti contrattuali.

Ditta, Ditta Aggiudicataria, Fornitore, Appaltatore, D.A., sono da identificarsi nella Ditta Aggiudicataria della fornitura.

GTT individua l'Ente Committente.

RUP individua il Responsabile Unico del Procedimento di GTT.

Art 2. OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente capitolato disciplina il servizio di banqueting che dovrà essere svolto nell'ambito dei Servizi turistici sotto elencati

- i due tram: Ristocolor e Gustotram;
- i due battelli Valentino II e Valentina II.

I servizi avverranno sempre all'interno della Città di Torino.

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, battelli o altri mezzi) 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
- Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità del presente capitolato e dell'offerta presentata dal fornitore in sede di gara. GTT potrà concordare con il fornitore allestimenti specifici per particolari eventi

Saranno stipulati contratti per i seguenti lotti:

- **LOTTO 1** - Aperitivo e cena (pranzo domenicale) sul GUSTOTRAM per un valore contrattuale di Euro 35.000 Iva esclusa
- **LOTTO 2** - Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) sul GUSTOTRAM per un valore contrattuale di Euro 40.000 Iva esclusa
- **LOTTO 3** – Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) o cena(pranzo domenicale) su VALENTINA/O II per un valore contrattuale di Euro 30.000 Iva esclusa 30.000
- **LOTTO 4** - Aperitivo e cena (pranzo domenicale) sul RISTOCOLOR per un valore contrattuale di Euro 35.000. Iva esclusa.
- **LOTTO 5** – Apericena (degustazione, merenda sinoira, brunch) sul RISTOCOLOR per un valore contrattuale di Euro 40.000 Iva esclusa.

GTT si riserva di variare il valore di ciascun contratto di più o meno del 20% senza che il fornitore possa chiedere la variazione delle condizioni tecnico economiche dello stesso.

GTT potrà richiedere nell'ambito del valore contrattuale servizi di catering su altri mezzi storici (bus e tram).

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

Il numero minimo e massimo di coperti per veicolo è:

- Ristocolor minimo 16 massimo 32
- Gustotram minimo 16 massimo 32
- Valentino II minimo 16 massimo 60
- Valentina II minimo 16 massimo 60

Fermo restando che l'appaltatore deve essere in grado di fornire il numero massimo previsto di coperti per l'insieme dei lotti vinti, 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. 12 del presente contratto.

Il servizio di banqueting si svolge nei seguenti orari (indicativi e non tassativi):

- Aperitivo dalle ore 18.00 alle ore 22.00
- apericena dalle ore 18.00 alle ore 24.00
- cena dalle ore 19.00 alle ore 01.00
- pranzo domenicale dalle ore 12 alle ore 14

Ai tempi sopra indicati vanno aggiunti quelli di preparazione, trasporto, allestimento, pulizia e le altre prestazioni complementari.

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 all'art. 23 della Parte II del presente capitolato.

I servizi messi a gara riguardano le uscite ordinarie del servizio "Cene in Movimento". GTT si riserva di organizzare con gli stessi mezzi, eventi speciali e uscite straordinarie all'interno del servizio "Cene in Movimento".

Art. 3. REQUISITI DELL'APPALTATORE

I requisiti sono quelli previsti dalla documentazione di gara.

Art. 4. NORME GENERALI E PARTICOLARI DA OSSERVARE NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

4.1 Disposizioni relative al personale

L'impresa si obbliga a impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio (tenuto a conoscere le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro) in conformità alle disposizioni di legge in vigore.

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 al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

L'impresa deve provvedere a garantire all'Ente 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 dell'Ente 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 una appropriata disciplina del proprio personale e a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico del personale che si comportasse in modo non corretto 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.

4.2 Disposizioni relative alle attrezzature dell'impresa

GTT metterà a disposizione l'attrezzatura minima come previsto all'art 24, Parte II del presente capitolato. 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. L'impresa 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.

4.3 Disposizioni relative ai mezzi di trasporto dell'impresa

I mezzi adibiti al trasporto degli alimenti devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

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.

Art. 5. SOPRALLUOGHI E INFORMAZIONI

Per presentare offerta è richiesto un sopralluogo obbligatorio sui veicoli che riguardano i lotti per cui il concorrente intende presentare offerta. Il concorrente dovrà effettuare il sopralluogo a propria cura e spese, al fine di accettare qualsiasi circostanza che possa influire sui prezzi di

offerta e sulle modalità esecutive del servizio. Effettuato il sopralluogo sarà rilasciata attestazione da presentare in gara.

L'impresa non potrà sollevare riserva alcuna, dopo la presentazione dell'offerta, per mancata od errata ed insufficiente conoscenza di condizioni dell'appalto per elementi non valutati o valutati insufficientemente.

I concorrenti con la presentazione dell'offerta implicitamente dichiarano di essere in grado di dare esecuzione al contratto nella loro qualità di ditta, giuridicamente, finanziariamente e tecnicamente idonea allo scopo, e quindi di poter destinare oltre ai propri mezzi ed alla propria organizzazione, l'opera di maestranze qualificate alle proprie dipendenze.

Ogni informazione di cui i concorrenti vengano a conoscenza relativamente ai processi aziendali di GTT o di altri soggetti presso GTT operanti deve essere considerata Riservata e non divulgabile senza esplicita autorizzazione di GTT.

Art. 6. DANNI, GUASTI E SOTTRAZIONI: RESPONSABILITA'

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 del fornitore.

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	

L'Aggiudicatario dovrà adottare tutte le necessarie predisposizioni e i provvedimenti necessari o anche solo 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.

Art. 7 SORVEGLIANZA

L'aggiudicatario dovrà individuare un responsabile del contratto che dovrà fungere da referente nei confronti di GTT per tutti gli aspetti collegati alla gestione del servizio. Questo soggetto verrà individuato da parte dell'impresa e comunicato a GTT al momento della sottoscrizione del contratto con cui GTT e l'impresa regoleranno le rispettive obbligazioni. L'impresa sarà tenuta a comunicare prontamente a GTT la sostituzione del responsabile e a nominarne il sostituto.

Prima dell'avvio del servizio la D.A. dovrà comunicare i numeri di telefono, di fax e l'indirizzo e-mail dedicati al servizio.

RUP di GTT a cui il fornitore deve fare riferimento è : Dr. Aldo Cappa.- Direzione Commerciale – Servizi Turistici Corso Turati 19/6 -Tel. 011-57641

ART. 8 BREVETTI E PRIVATIVE INDUSTRIALI

La D.A. garantisce e rende manlevata ed indenne la Committente contro qualsiasi azione, reclamo o molestia da parte di terzi per brevetti di invenzione, privative industriali o per qualsiasi altro motivo, relativi a complessivi, apparecchiature dispositivi e procedimenti adottati nella esecuzione delle opere.

ART.9 OSSERVANZA DI LEGGI, REGOLAMENTI, NORME ANTINFORTUNISTICHE E DI IGIENE DEL LAVORO E DEI CONTRATTI COLLETTIVI

La D.A. si impegna all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti di carattere normale e/o eccezionale vigenti o emanati anche in corso dei lavori da Autorità competenti e relativi sia a questioni tecniche, sia a questioni amministrative, assicurative, sociali, fiscali.

La D.A. è tenuta ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Nazionale di lavoro per il settore di attività e per la località dove sono eseguiti i lavori comunicando a GTT quale contratto collettivo viene applicato. La D.A. si obbliga all'applicazione del Contratto Nazionale anche dopo la scadenza del medesimo e fino all'entrata in vigore della nuova pattuizione e, nel caso di cooperative, anche nei rapporti con i soci lavoratori.

I suddetti obblighi vincolano la D.A., anche se non è aderente alle Associazioni stipulanti o se recede da esse, e ciò indipendentemente dalla struttura, dalla dimensione della D.A. e da ogni altra sua qualificazione giuridica economica.

La D.A. dovrà inoltre attenersi nell'esecuzione del contratto, oltre alle norme già citate nel presente capitolato, alle norme tecniche prescritte da leggi, decreti e regolamenti anche se emanati durante l'esecuzione dei lavori, che riguardino in qualunque modo l'oggetto del presente appalto; GTT avrà il diritto di pretendere l'ottemperanza delle suddette norme anche se di esse non è fatto cenno nei documenti contrattuali.

La D.A. si impegna ad adempiere mensilmente ai versamenti dei contributi assicurativi e previdenziali dovuti agli istituti assicuratori per il personale occupato per i lavori di cui al presente capitolato e ciò in osservanza delle Leggi e dei Regolamenti.

In relazione a quanto disposto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, considerato che i servizi si svolgono sui mezzi aziendali GTT è stato redatto per ciascun lotto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze con i conseguenti costi della sicurezza così come di seguito valutati:

- Lotto 1: Euro 270,00;
- Lotto 2: Euro 185,00;
- Lotto 3: Euro 245,00;

- Lotto 4: Euro 270,00;

- Lotto 5: Euro 185,00;

Tale documento potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio che dovessero intervenire in corso d'opera.

Prima dell'avvio del servizio contrattuale saranno espletate ulteriori attività di coordinamento e cooperazione tra le parti al fine di definire operativamente gli interventi di prevenzione e sicurezza da interferenze da attuare per quanto di competenza. Qualora nel corso dell'esecuzione dell'appalto venissero emanate disposizioni modificative e sostitutive delle norme di sicurezza, l'Appaltatore è obbligato ad uniformarvisi.

L'espletamento delle attività oggetto del presente contratto comporta per le parti la conoscenza e l'utilizzo di dati personali riguardanti le parti stesse.

A questi effetti le parti si impegnano ad utilizzare tali dati nel pieno rispetto degli obblighi previsti dalla D.lg.196/2003 e successive modifiche.

L'aggiudicatario è tenuto a comportamenti conformi ai principi e valori riconosciuti nel Codice di comportamento adottato da GTT (consultabile sul sito internet della Società). Il caso di comportamenti tali da evidenziare il rischio di commissione di un reato sanzionato dal D.lg.231/2001 integra un inadempimento del presente contratto e 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.

Il Committente ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, qualora l'Impresa appaltatrice non osservi le norme antinfortunistiche ed a tutela della salute e dell'igiene dell'ambiente di lavoro.

Per l'esecuzione dei lavori l'Assuntore dovrà disporre di attrezzature e mezzi d'opera perfettamente idonei e adeguati al lavoro da compiere e rispondenti alle norme antinfortunistiche.

Le maestranze dell'Assuntore dovranno essere dotate di ogni mezzo di protezione antinfortunistico richiesto da leggi e regolamenti.

Il RUP di GTT si riserva la facoltà di richiedere l'allontanamento delle maestranze che non si attenessero alle norme di sicurezza sul lavoro.

ART. 10 ASSUNZIONE DEL PERSONALE

In caso di cambio d'appalto si applicheranno le norme di legge e dei contratti di lavoro applicati dagli aggiudicatari

ART. 11. CAUZIONE DEFINITIVA

E' prevista cauzione definitiva di valore pari al 10% del valore del contratto.

La cauzione definitiva è prestata a garanzia degli impegni tutti di cui al presente Capitolato; essa è prevista a titolo di caparra confirmatoria, ai sensi dell'art.1385 del Codice Civile e, in caso di inadempimento della D.A., sarà incamerata, fatta salva la facoltà del Committente di richiedere l'esecuzione o la risoluzione del contratto ed il risarcimento del danno.

In caso di inadempimento del Committente, la D.A. rinuncia fin da ora alla facoltà di cui al secondo comma dell'art. 1385 del Codice Civile e avrà diritto alla sola restituzione della cauzione a tacitazione degli eventuali danni subiti.

La D.A. può essere obbligata a reintegrare la cauzione definitiva di cui il Committente abbia dovuto valersi, in tutto od in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione definitiva potrà essere versata mediante fidejussione bancaria oppure polizza assicurativa oppure polizza rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 01/09/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica.

La fidejussione/polizza relativa alla cauzione definitiva dovrà:

- essere con rinuncia al beneficio della preventiva escussione;
- prevedere la clausola di rinuncia alle eccezioni che spettino al debitore principale con impegno a pagare incondizionatamente a semplice richiesta scritta del Committente per quanto dovuto;
- prevedere espressamente la non applicazione dell'art.1957 del Codice Civile;
- avere validità per tutta la durata del contratto e comunque, fino a restituzione dell'originale od espressa lettera liberatoria di GTT.

La cauzione definitiva sarà restituita senza interessi a contratto concluso ed assolve eventuali pendenze relative al versamento degli incassi, delle penali comminate e degli eventuali danni.

Art.12 . DEFINIZIONE DEL CORRISPETTIVO

Il corrispettivo sarà costituito esclusivamente dal prezzo unitario della tipologia di servizio erogato, posto a base di gara al netto dello sconto offerto dal fornitore, 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 verrà 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.

Art. 13. CONTROLLI, PENALITA', VALUTAZIONE DEL SERVIZIO

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 nel presente articolo.

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

13.1 Controlli di conformità ai requisiti contrattuali e tecnici

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 all'uopo 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 in merito alle quantità di campioni prelevati.

13.2 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 5 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 somministrare lo stesso questionario 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 al punto 13.5. Nel caso di ripetute inadempienze GTT potrà risolvere il contratto.

13.3 Contestazione e applicazione delle penali.

Nel caso in cui si rilevi il mancato o inesatto espletamento del servizio erogato, GTT avrà la facoltà di applicare, a proprio insindacabile giudizio, delle penali per ogni singola inadempienza rilevata. In caso di inadempienze ritenute a giudizio insindacabile dell'Ente particolarmente gravi, resta in ogni caso impregiudicata la facoltà di risolvere il contratto.

L'applicazione della penale sarà notificata all'impresa tramite raccomandata A/R. La notifica evidenzierà 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.

GTT emetterà fattura relativa alle penali. Tali fatture dovranno essere pagate a 30 giorni f.m.d.f.. GTT potrà compensare il valore delle penali con le somme dovute al Fornitore stesso per precedenti forniture eseguite e per quelle in corso; ove mancasse il credito GTT nei confronti del Fornitore, le penali potranno essere prelevate dall'ammontare della cauzione.

Il Fornitore, in quest'ultimo caso, dovrà provvedere a ripristinare nel suo valore la cauzione nel termine di 15 giorni da quello dell'invito, sotto pena di decadenza del contratto e della perdita della cauzione stessa, la quale verrà incamerata senza bisogno di atti giudiziari.

13.4 PENALI

Tipologia violazione	Penale applicata
Mancata applicazione del programma HACCP presentato o violazioni delle prescrizioni in materia di igiene alimentare	500,00 Euro
Impiego di personale con professionalità non adeguata	200,00 Euro
Violazione delle prescrizioni in materia di igiene del personale e degli adempimenti relativi ai dispositivi antinfortunistici	300,00 Euro
Violazione delle disposizioni di legge relative alle attrezzature dell'impresa impiegate nel servizio	200,00 Euro
Violazione delle disposizioni relative al trasporto degli alimenti	300,00 Euro
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 non 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

Indipendentemente dall'applicazione delle penalità, GTT si riserva di richiedere il rimborso di eventuali danni di cui il fornitore sia responsabile come previsto all'art. 6 del presente capitolato.

Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o il mancato adempimento dell'impresa sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabile.

13.5 Risoluzione del contratto

In caso di grave e ripetuto inadempimento contrattuale da parte del fornitore, GTT si riserva la facoltà di procedere all'immediata risoluzione del contratto.

Sono da intendersi comprese fra le cause di inadempimento rilevanti e efficaci per la risoluzione espressa del contratto:

- la perdita dei requisiti di partecipazione alla gara d'appalto di cui al presente Capitolato da parte dell'impresa;
- l'apertura di una procedura fallimentare o di altre procedure derivanti da insolvenza a carico dell'impresa;
- le ripetute violazioni e/o le inosservanze delle norme legislative e regolamentari nonché delle prescrizioni contrattuali in materia igienico-sanitaria;
- l'interruzione del servizio senza giusta causa;
- le ripetute violazioni delle norme di cui al D.lgs. 81/2008;
- il subappalto non autorizzato;
- la cessione del contratto;
- danni gravi provocati alle strutture e ai beni di GTT;
- le ripetute violazioni e/o inosservanze delle prescrizioni contrattuali relative alle caratteristiche del servizio, tali da provocare l'applicazione di penali per un valore di almeno il 10% del fatturato complessivo nell'arco di 3 mesi;
- ripetute lamentele dell'utenza attraverso il canale della Customer Satisfaction e/o segnalazioni dirette a GTT Servizi Turistici, o attraverso altri organi di diffusione (es. rubriche di quotidiani);
- la frode, la negligenza grave.

Il contratto è risolto di diritto e con effetto immediato a seguito della dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva, inviata all'impresa a mezzo lettera raccomandata A/R da GTT.

Qualora GTT risolva il contratto, l'impresa, oltre alle penali eventualmente già corrisposte a GTT, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che GTT dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

ART. 14. CONTABILIZZAZIONE

La contabilizzazione con emissione della relativa fattura avverrà il mese successivo a quello di svolgimento del servizio.

ART.15. PAGAMENTI E TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

I pagamenti saranno effettuati a 60 giorni fine mese data fattura, previo benestare del RUP, tenuto conto delle eventuali trattenute.

GTT applicherà la ritenuta dello 0,50 prevista dall'art.4 del DPR 5/10/2010 n.207 .

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

GTT accrediterà all'appaltatore gli importi spettanti esclusivamente su un conto corrente dedicato previa comunicazione delle persone abilitate ad operare sul conto stesso .

L'appaltatore si obbliga a sottoporre ad approvazione preventiva di GTT SPA la clausola da inserire nei contratti con i subappaltatori e subcontraenti, con cui essi assumono gli obblighi di tracciabilità di cui alla l. 136/2010, nonché di sottoporre a GTT la medesima clausola immediatamente dopo la sottoscrizione.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Torino della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART.16. ESECUTIVITA' DEL CONTRATTO

L'esecutività del contratto è subordinata alle verifiche eseguite ai sensi di legge.

ART.17. DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è di 12 mesi dalla data della sua stipula.

GTT si riserva opzione per un rinnovo annuale. L'opzione sarà esercitata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto con comunicazione scritta.

ART.18. REVISIONE PREZZI

Il prezzo unitario offerto sarà fisso per la tutta la durata del contratto.

In caso di esercizio del diritto di opzione da parte di GTT sarà riconosciuto il tasso medio annuo della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI) riferito all'anno precedente.

ART.19. CONTROVERSIE

Per ogni controversia le parti riconoscono competenza esclusiva del Foro di Torino.

ART.20. ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

20.1 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 sia la cambusa /cucina sia gli spazi utilizzati per la preparazione dei cibi (prua nel battello).

Cucina e cambusa dovranno essere lasciate in condizioni tali da poter essere immediatamente riutilizzate.

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 .

20.2 Smaltimento rifiuti

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

Lo smaltimento dovrà essere eseguito ai sensi di legge.

Il fornitore assume la qualifica di produttore dei rifiuti.

ART. 21. SUBAPPALTO/CESSIONE DEL CONTRATTO/CESSIONE DEI CREDITI

Il subappalto è ammesso ai sensi dell'art. 118 del DLgs 163/2006. Non verranno autorizzati i subappalti non richiesti in sede di offerta.

Per i subappalti i pagamenti saranno eseguiti direttamente all'appaltatore il quale sarà tenuto ad acquisire e presentare a GTT le fatture quietanzate dal subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia.

GTT potrà ingiungere all'Impresa, mediante comunicazione scritta, di risolvere o far risolvere il rapporto di subappalto nel più breve tempo possibile se la Ditta subappaltatrice non fosse oggettivamente in grado di eseguire a perfetta regola d'arte e nel termine fissato i lavori affidatigli.

La risoluzione del rapporto di subappalto non darà diritto alcuno di indennizzo o risarcimento di danni, di inapplicabilità penali, né di proroga della data fissata per l'ultimazione dei lavori.

E' vietata la cessione del contratto e dei crediti da esso derivanti.

Parte II – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 22. 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, ci si riferisce 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.

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 ciò che è stato riportato nell'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 freddi, non superare i 10°C

- per i piatti da servire caldi rispettare le temperature previste dal DPR 327/80 (60°/65° C)

ART. 23 PIANIFICAZIONE DEL SERVIZIO

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 quattro giorni dalla trasmissione la D.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 le seguenti tempistiche :

- Non meno di 72 ore (3 giorni) prima dell'inizio dell'evento, per un *Aperitivo o apericena*.
- Non meno di 120 ore (5 giorni) prima dell'inizio dell'evento per una *Cena*

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 fornitore dovrà inviare conferma via mail entro 4 ore dal ricevimento dall'incarico di GTT con la comunicazione definitiva del menù.

Il numero di partecipanti previsto in relazione al singolo evento verrà comunicato dai Servizi Turistici GTT con le seguenti tempistiche:

- 12 ore prima dell'inizio dell'evento per un *Aperitivo*
- 24 ore prima dell'inizio dell'evento per quanto riguarda *Apericena e/o Cena*

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

- 12 ore prima dell'inizio dell'evento per un *Aperitivo*
- 24 ore prima dell'inizio dell'evento per quanto riguarda *Apericena e/o Cena*

23.1 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	RANGE DI MODIFICA	PREAVVISO (in relazione all'ora di inizio dell'evento)
Aperitivo	+/- sino a 5 persone	6 ore
Aperitivo	+/- sino a 10 persone	8 ore
Aperitivo	+/- oltre 10 persone	12ore
Apericena	+/- sino a 10 persone	8 ore
Apericena	+/- oltre 10 persone	36 ore
Cena	+/- sino a 10 persone	12 ore
Cena	+/- oltre 10 persone	24ore

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

23.2 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 i seguenti termini di preavviso:

- 36 ore prima dell'inizio dell'evento per un *Aperitivo*
- 48 ore prima dell'inizio dell'evento per quanto riguarda *Apericena e/o Cena*

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.

Eventi di forza maggiore includono, a titolo meramente esemplificativo:

- Inagibilità dei mezzi per rotture e guasti improvvisi ;
- Atti vandalici, sabotaggio, impedimento all'attività lavorativa;
- Inaccessibilità alle strade;
- Condizioni di non navigabilità del fiume Po

- Eventi naturali, fulmini, piogge violente, neve, ghiaccio, tempeste di vento, fuoco, inondazioni, terremoti, uragani, maremoti, 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. 24 LUOGHI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio avverrà su uno dei mezzi descritti nell'allegato 4 al presente Capitolato

GTT metterà a disposizione della Ditta mezzi e autisti. I mezzi saranno attrezzati per poter effettuare le operazioni di riscaldamento dei cibi e di servizio ai tavoli

Sarà garantiti a bordo dei tram in cui si svolgono apericene e cene la presenza di:

- un lavabo con acqua corrente
- un frigorifero
- un forno a microonde
- una piastra a induzione
- un forno elettrico

Sarà garantiti a bordo dei battelli in cui si svolgono apericene e cene la presenza di:

- un lavabo con acqua corrente
- un frigorifero
- un forno a microonde
- una piastra a induzione.

Per quanto riguarda i tram ristoranti, i servizi potranno essere svolti su tutta la rete tramviaria a disposizione. Per quanto riguarda le motonavi potranno svolgersi nel tratto di fiume navigabile tra, a nord, l'imbarco Murazzi e, a Sud, la confluenza tra il fiume Po e il torrente Sangone.

La Ditta potrà installare ulteriori apparecchi per la cottura 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 sia mobili. I mezzi saranno dotati di tavoli e sedie secondo la seguente disposizione:

Ristocolor e Gustotram	32 posti a sedere di cui 5 in tavoli da 4; 4 in tavoli da 2; 1 tavolo da 3, 1 tavolo da 1 posto.
Valentino II e Valentina II	60 posti a sedere distribuiti in 10 tavoli da 6 posti ciascuno.

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

Ristocolor e Gustotram	<ul style="list-style-type: none"> - Stazione di Sassi Superga - Altri stabilimenti aziendali - Luoghi di sosta dei tram quali capilinea, binari non un funzione, etc..
------------------------	--

Valentino II e Valentina II	Imbarco dei Murazzi.
-----------------------------	----------------------

In particolari occasioni, e previo verifica da parte della Ditta della fattibilità tecnica, potrà essere richiesto da parte di GTT l'allestimento dei battelli in altri punti di attracco.

ART. 25 PUBBLICIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La pubblicizzazione del servizio di "Cene in Movimento" al cliente finale sarà a cura di GTT, attraverso il sito internet www.gtt.to.it e altre forme di promozione. L'attività di comunicazione e pubblicizzazione del servizio sul sito e in ogni occasione in cui ciò sarà possibile, sarà svolta evidenziando la collaborazione con la DA, attraverso citazione di nome e logo.

Durante le uscite da DA potrà svolgere attività di promozione, attraverso distribuzione di materiale inerente al servizio (menù, tovagliati, etc..) o distribuzione di materiale cartaceo. Le modalità di quest'ultima attività dovranno essere concordate per iscritto con GTT.

ALLEGATO 1 AL CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI DEI SERVIZI TURISTICI GTT

MENU’- DESCRIZIONE ALIMENTI - SERVIZIO

MENU_1 - APERITIVO

Composto da:

- Un minimo di 5 differenti assaggi di prodotti tra quelli elencati (l’elenco ha valore esemplificativo, è consentito proporre prodotti analoghi): Preparazione di antipasto caldo e/o freddo a discrezione del catering, olive e frutta secca, pizza e/o focaccia a tranci, salatini, torte salate, tramezzini/panini, salumi, formaggi, prodotti sott’aceto o sott’olio, verdure o frutta fresche.

- 1 portata con assaggio di frutta o dolce

Pane e grissini

Bevande:

-Acque oligominerali naturali o frizzanti

-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 0,200 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 5 differenti assaggi di prodotti tra quelli elencati (l’elenco ha valore esemplificativo, è consentito proporre prodotti analoghi non presenti): Preparazione di antipasto caldo e/o freddo a discrezione del catering, Olive e frutta secca, pizza e/o focaccia a tranci, salatini, torte salate, tramezzini/panini, salumi, formaggi, prodotti sott’aceto o sott’olio, frutta o verdure fresche. 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 e rosso DOC O D.O.C.G. da somministrare a scelta del cliente	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 - APERICENA (DEGUSTAZIONE, MERENDA SINOIRA, BRUNCH)

Aperitivo:

1 flute di 0,15 cl alcolico (es. brut, prosecco. ecc.) o 0, 20 cl analcolico se richiesto dal cliente accompagnato da un minimo di 3 differenti assaggi di prodotti tra quelli elencati (l'elenco ha valore esemplificativo, è consentito proporre prodotti analoghi): Preparazione di antipasto caldo e/o freddo a discrezione del catering, olive e frutta secca, pizza e/o focaccia a tranci, salatini, torte salate, tramezzini/panini, salumi, formaggi, prodotti sott'aceto o sott'olio, frutta o verdure fresche

Piatto1

1 piatto caldo e/o freddo composto da carne e/o pesce e/o verdura in quantità di 80 gr oppure 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) con condimento 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 e rosso D.O.C. o D.O.C.G. da somministrare a scelta del cliente, da servire in quantità minima di 0,250 cl a persona

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
- minimo di 3 differenti assaggi di prodotti tra quelli elencati (l'elenco ha valore esemplificativo, è consentito proporre prodotti analoghi): Preparazione di antipasto caldo e/o freddo a discrezione del catering, olive e frutta secca, pizza e/o focaccia a tranci, salatini, torte salate, tramezzini/panini, salumi, formaggi, prodotti sott'aceto o sott'olio, frutta o verdure fresche	1 porzione per ogni tipo di antipasto (specificare peso da parte dell'azienda)	Porzione
1 piatto caldo e/o freddo composto da carne e/o pesce e/o verdura oppure 1 porzione di pasta secca (servita calda o fredda) di pasta fresca (agnolotti, panzerotti, gnocchi, lasagne) con condimento di stagione.	80 gr 80 gr se pasta secca (pesata cruda) 100 gr se pasta fresca (pesata cruda)	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
Flute aperitivo alcolico o analcolico	0,15/0,20	Litro
Una tipologia di vino bianco e rosso D.O.C.G. da somministrare a scelta del cliente	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 2 camerieri (in divisa) e 1 cuoco sui tram ristorante.

Il servizio è da effettuare con almeno 1 cameriere (in divisa) sino a 32 persone, 2 da 33 a 60 e 1 cuoco sulle motonavi.

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

Aperitivo:

1 flute di 0,15 cl alcolico (es. brut, prosecco. ecc.) o 0, 25 cl analcolico se richiesto dal cliente accompagnato da minimo di 2 differenti assaggi di prodotti tra quelli elencati (l'elenco ha valore esemplificativo, è consentito proporre prodotti analoghi):, olive e frutta secca, pizza e/o focaccia a tranci, salatini, torte salate, tramezzini/panini, salumi, formaggi, prodotti sott'aceto o sott'olio, frutta o verdure fresche

Antipasto:

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.

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) con condimento di stagione.

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
- minimo di 2 differenti assaggi di prodotti tra quelli elencati (l'elenco ha valore esemplificativo, è consentito proporre prodotti analoghi):, olive e frutta secca, pizza e/o focaccia a tranci, salatini, torte salate, tramezzini/panini, salumi, formaggi, prodotti sott'aceto o sott'olio, frutta o verdure fresche	3	Pezzo

- 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 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) con condimento di stagione.	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 16 persone, 2 camerieri tra 17 e 32 persone e 1 cuoco sui tram ristorante.

Il servizio è da effettuare con almeno 1 camerieri (in divisa) sino a 16 persone, 2 da 17 a 50 persone, 3 da 51 a 60 persone e 1 cuoco sulle motonavi.

ALLEGATO 2 AL CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI DEI SERVIZI TURISTICI GTT

Specifiche Merceologiche materie prime

NORME GENERALI

Tutti i prodotti utilizzati per i servizi oggetto dell’affidamento, compresi quelli non espressamente indicati nell’elenco sottostante, devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere privi di OGM, conformi alla l. n.

204/2004, al Reg. (CE) n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità.

Per quanto riguarda l’igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Regg. (CE) n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/06.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 834/2007, al Reg. (CE) 1804/99, al Reg. (CE) n. 2491/2001 s.m.i.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. (CE) n. 1935/2004.

Tutti i prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente al D.Lgs. 109/92 e s.m.i e alle norme specifiche per le singole tipologie di prodotto.

L’Impresa, su richiesta dell’Ente, dovrà fornire l’elenco delle marche dei prodotti prima dell’inizio del contratto; l’Ente durante tutta la durata del contratto potrà richiedere

l’eliminazione dal suddetto 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 sottovuoto

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi alla normativa vigente concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari;
- etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.

Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all’alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;
- etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.

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;

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

Carni avicole refrigerate

Cosce, sovracosce, fusi, petti e fesa.

Condizioni generali:

☐ devono soddisfare le vigenti disposizioni dei Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004, Reg. (CE) n. 1906/1990 e s.m.i., del Reg. (CE) 1538/1991 e s.m.i.;

☐ devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;

- devono appartenere alla classe A –;

- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;

- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;

- devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.Lgs. 118/92;

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

☐ le carni di tacchino (solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera, e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.

Suino fresco e refrigerato

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni dei Reg. (CE) 852/2004 e 853/2004;

- deve provenire da allevamenti nazionali o CE;

- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

☐ deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

☐ deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

Salumi

Prosciutto cotto senza polifosfati.

Il prodotto non deve contenere lattosio e proteine del latte;

- 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 sapore e odore di rancido, non deve essere 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, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n. 209 s.m.i. ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla I. 26/1990 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine protetta.

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

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

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.

Uova fresche

Devono essere di categoria A extra e conformi al Reg. (CE) n. 557/2007 s.m.i. che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1028/2006.

Uova pastorizzate

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal Reg. (CE) 853/2004 e O.M. 11.10.78. Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti.

Prodotti ittici

Pesce surgelato

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. Per i tenori massimi di contaminanti si fa riferimento al Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i. La consistenza della carne deve essere conforme al Reg. (CE) 853/2004

deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

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

- colorazione anormale.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i.

Parametri chimici:

- pH < 6.2 – 7;
- TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr.;
- TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr.;

Parametri fisici:

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

Pesce fresco

Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati nel Reg. (CE) 853/2004 e nel D.Lgs. 530/92 (art. 20) e deve avere le caratteristiche evidenti del prodotto fresco (occhio brillante, branchie rosate, carne rosata, pelle lucida, ecc.).

Prodotti caseari

Latte U.H.T. intero

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) 853/2004, dal D.P.R. 54/1997 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

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

Latte fresco intero

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) 853/2004 e s.m.i. e alla normativa cogente.

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine protetta, DD.PP.RR. n. 1269/1955, 15/7/83 e 09/02/90 e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/1997 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.
- il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni (es. morchia ecc.);
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità 29% con una tolleranza +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8;
- le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

Formaggio grattugiato

Deve essere conforme ai disciplinari delle rispettive DOP. Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Caratteristiche:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alla normativa vigente.

I formaggi forniti dovranno essere DOP e/o contemplati nell'elenco dei prodotti agro alimentari tradizionali

Burro di centrifuga/burro monoporzione Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le

norme comunitarie e nazionali vigenti. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore massimo di acqua del 16%.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Cereali e derivati

Pane e grissini

Prodotto con sfarinato di grano del tipo 0, 00 o di tipo integrale, come previsto dall'art. 1 D.P.R. 187/2001 lavorati in conformità alla l. 580/1967 e s.m.i. e dal D.P.R. 502/1998.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici a norma dell'art. 4 D.P.R.

187/2001.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire conformemente alle norme igieniche.

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

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla l. 580/67 e D.P.R. 283/1993.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o oli/grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Pasta di semola di grano duro, paste alimentari all'uovo secche, pasta integrale Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportati nella l. n. 580/67 e successive modificazioni, nella l. 440/1971, nel D.P.R. 187/2001.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Paste secche all'uovo

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'art 8 del D.P.R. 187/2001.

Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del D.P.R. n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 33 della l. 580/67 e D.M. 264 del 27 aprile 1998.

Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui al comma 5, art. 9 D.P.R. 187/2001.

Riso

Deve essere conforme alle leggi 325/58 e 586/62, art. 2.i. E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Non deve

presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%;
- sostanze vegetali commestibili 0,10%.

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 di igiene e sicurezza alimentare previsti dal Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i. e provenienti da produzione artigianale; sono vietate le forniture di prodotti di pasticceria di produzione industriale.

Prodotti surgelati

Condizioni generali:

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme comunitarie vigenti e al D.Lgs. 110/1992 e s.m.i., alla Circolare Ministeriale n 21/92, e D.M. 493/95 .

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezioni.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni.

Verdure surgelate

- devono risultare accuratamente pulite, mondare e tagliate;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- devono apparire non impaccate, ossia con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Ortaggi e frutta

I prodotti:

- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;
- devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;
- devono essere esenti da danni causati dal gelo;
- non devono essere bagnati o eccessivamente umidi;
- devono essere privi di odori e sapori anomali;
- devono essere di stagione;
- devono appartenere alla prima categoria o categoria extra;
- devono essere correttamente etichettati;
- devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione tale da consentire la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo;
- conformi alle vigenti disposizioni legislative, nazionali e comunitarie in materia di residui chimici.

Su specifica richiesta dell'Ente, sarà possibile l'inserimento di prodotti provenienti da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e/o da agricoltura biologica.

Potranno essere utilizzati anche prodotti di IV gamma.

Condimenti e conserve

Olio extra vergine di oliva

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 1407/1960, D.M. 509/1987. Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 g. in conformità all'allegato del Reg. (CE) n. 1513/2001.

Olio monoseme

Sono permessi solo oli di girasole e mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice. Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n. 2033/1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di

ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere

fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 428/1975, C.M. 137 del 25 giugno 1990, C.M. 138 del 13 giugno 1991, Regg. (CE) 577/97 e 623/98.

I pomodori e la polpa devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti

devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in

banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate 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. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nella normativa vigente.

Vini e bevande

Vini D.O.C.G. – D.O.C.

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 utilizzati per i servizi oggetto del contratto devono essere iscritti nell'elenco dei vini D.O.C.G. e D.O.C. della Regione Piemonte.

Vini spumanti

Devono possedere i requisiti previsti dal Reg. (CE) 1493/1999 ed essere di categoria "Vino spumante di qualità" e "Vino spumante di qualità prodotti in regione determinata"

(v.s.q.p.r.d.).

Bevande spiritose

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. 297/1997 e s.m.i., D.Lgs. 181/2003 e s.m.i., dal Reg. (CE) n. 1576/89 e s.m.i.

Succhi di frutta, bevande analcoliche e acqua minerale

I succhi di frutta, i nettari e le bevande a base di frutta, le bevande analcoliche e l'acqua minerale dovranno essere prodotte da aziende di primaria importanza nazionale e/o internazionale. Devono possedere i requisiti previsti dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia. I succhi di frutta, i nettari e le bevande a base di frutta dovranno avere un contenuto di frutta superiore al 45%.

ALLEGATO 3 AL CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI DEI SERVIZI TURISTICI GTT

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le diverse derrate alimentari, dovranno essere conservate in celle o frigoriferi distinti.

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 conservati in un’apposita cella 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.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in un altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione; sul contenitore finale dovrà essere apposta etichetta riportante i dati originali ed ove possibile dovrà essere apposta l’etichetta stessa.

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 della data di produzione.

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso ecc., deve fare uso di guanti monouso (idonei al contatto con alimenti secondo la legislazione vigente).

Le diverse tipologie di preparazioni (carni, verdure, formaggi ecc) dovranno essere effettuate in aree dedicate secondo quanto previsto dalla legislazione vigente, o in alternativa nello stesso locale, dopo accurata pulizia e disinfezione.

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

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

OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA


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

- dopo lo scongelamento i prodotti surgelati dovranno essere utilizzati entro le 24 ore successive;
- è vietato nel modo più assoluto il congelamento o il ricongelamento di derrate di qualsiasi genere, sia fresche sia cotte o surgelate;
- 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, deve essere macinata in giornata;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nel giorno della cottura;

- 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 e smaltiti, attraverso imprese specializzate;
 - la preparazione di derrate il giorno precedente il consumo/servizio, è consentita a condizione che, dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura.
- E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente.

ALLEGATO 4 AL CAPITOLATO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI DEI SERVIZI TURISTICI GTT

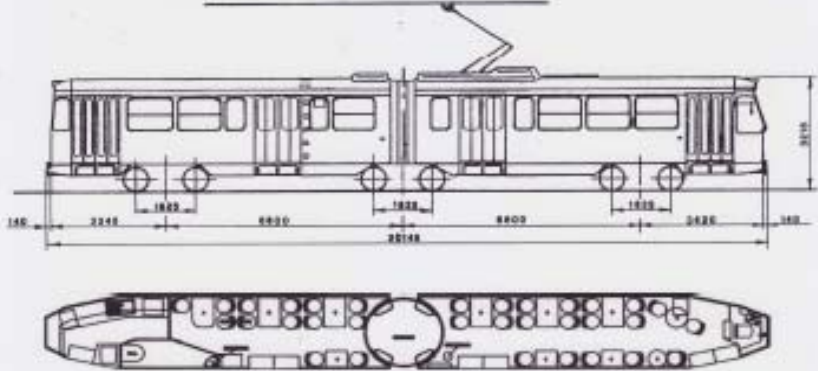
Scheda Ristocolor e Gustotram (le due motrici sono identiche)



**MOTRICE RISTOCOLOR (TRAM RISTORANTE)
A 2 CASSE E 3 CARRELLI
TIPO 2800 - 1ª SERIE**

N° AZ. **2841**

Scheda: **M55**



Anno di costruzione: 1958 - 1960	Convertita in tram ristorante anno 2002
CARATTERISTICHE PRINCIPALI	FRENO E IMPIANTO PNEUMATICO
- tara (compreso conducente) 28.250 kg	- freno di servizio elettropneumatico
- massa complessiva 30.810 kg	- freno di emergenza elettrico e/o
- lunghezza fuori tutto 30.145 mm	- freno di stazione elettropneumatico più
- raggio medio min. di curvatura 13.759,5 mm	- freni elettromagnetici
- velocità max 41 km/h	- meccanico
- alimentazione 550 Vcc	- motore compressore CGE - CP 25 oppure
- organo di presa corrente pantografo	- W - DH 10
ORGANI DI CORSA	CASSA
- scartamento 1.445 mm	- carrozzeria MONCENISIO - SIAC
- rodiggio 80 + 80 + 80	- colore metalli colorati su sfondo bianco
- tipo carrello motore FIAT MONCENISIO	- lunghezza 19.865 mm
- tipo carrello portante -	- larghezza 2.200 mm
- passo carrello motore 1.625 mm	- sbalzo anteriore 3.420 mm
- passo carrello portante -	- sbalzo posteriore 3.245 mm
- interperno 8.600 mm	- altezza 5.210 mm
- rapporto di riduzione 4,31	- altezza pavimento dal p.d.f. min. 995 mm
- tipo di trasmissione ingranaggi denti dritti	- altezza pavimento dal p.d.f. max 995 mm
- tipo ruote elastico	- numero porte a libro 4
- diametro ruote a nuovo 680 mm	
- diametro ruote a max usura 620 mm	
TRAZIONE	CAPACITA' POSTI PER PASSEGGERI
- tipo motore (1)	- posti a sedere 32
- potenza continuativa (2) kW	- posti in piedi 14
- potenza oraria (2) kW	- posti di servizio 4+1 (Manovratore)
- avviamento reostatico con inseritore	- posti totali 51

NOTE: le motrici sono state realizzate assemblando 2 veicoli tranviari della serie 2100 e 2200 costruiti negli anni 1933 - 1938, sono state poi revisionate e modificate negli anni 1979 - 1981.

(1) possono essere montati i motori RETAM RT45 oppure TIBB GDTH 1252

(2) la potenza continuativa e la potenza oraria dei suddetti motori sono rispettivamente: 6 x 24 e 6 x 33 kW; 6 x 23 e 6 x 32 kW

Scheda Motonavi Valentino II e Valentina II (le due motonavi sono identiche)

REGISTRO S.C.F. - 20970881 - 11

TECNICHE GENERALI

Modello: 212 m. 2.500 cm
 Lunghezza: 21,2 m
 Larghezza: 2,50 m
 Altezza: 2,50 m
 Velocità: 25 km/h
 Consumo: 100 litri/ora
 Autonomia: 10 ore
 Capacità: 10 persone
 Motore: 2 x 125 CV
 Anno: 2008

MOTONAVE

Modello: 212 m. 2.500 cm
 Lunghezza: 21,2 m
 Larghezza: 2,50 m
 Altezza: 2,50 m
 Velocità: 25 km/h
 Consumo: 100 litri/ora
 Autonomia: 10 ore
 Capacità: 10 persone
 Motore: 2 x 125 CV
 Anno: 2008

VEIMAR NAVI

STT

STUCCIERO S.r.l.
 Via S. M. 21 - 21021 S. M. 21
 Tel. 0362/400001 - Fax 0362/400002
 E-mail: info@stucciero.it

ADDIZIONE PASSEGGERI

Modello: 212 m. 2.500 cm
 Lunghezza: 21,2 m
 Larghezza: 2,50 m
 Altezza: 2,50 m
 Velocità: 25 km/h
 Consumo: 100 litri/ora
 Autonomia: 10 ore
 Capacità: 10 persone
 Motore: 2 x 125 CV
 Anno: 2008

Scheda tecnica motonave passeggeri:

ALLEGATO 5 AL CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI BANQUETING DA SVOLGERE SU VEICOLI DEI SERVIZI TURISTICI GTT



servizituristici@gtt.to.it

Tel. 011/5764733-750

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* *Degustazione* *Cena*

Come valuta la qualità del menù proposto?

	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Ottimo
<i>Qualità delle portate</i>				
<i>Varietà del menù</i>				
<i>Presentazione dei piatti</i>				
<i>Rapporto qualità /prezzo</i>				

Come valuta la qualità del personale addetto alla ristorazione?

	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Ottimo
<i>Accoglienza</i>				
<i>Cortesia</i>				
<i>Professionalità</i>				

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

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.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 1 di 12

DUVRI riferito a GARA/CONTRATTO N..... del.....

1. OGGETTO DELLA GARA/CONTRATTO

SERVIZIO DI BANQUETING - LOTTO 1 Aperitivo e cena sul GUSTOTRAM

- Vedere Capitolato in Allegato A.

2. DITTA ESTERNA

I principali dati identificativi e di riferimento della Ditta la cui regolarità viene attestata dalla presentazione del DURC, prima della aggiudicazione del presente appalto, sono riportati nel modello allegato.

- Vedere Allegato B.

3. ESAME DELLE ATTIVITA'

Le operazioni che verranno svolte sono le seguenti:

- **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 IL TRAM messo a disposizione da GTT..
- **Fornitura dei complementi e delle decorazioni** e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali.

 GRUPPO TORINESE TRASPORTI	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	 SICUREZZA AMBIENTE ENERGIA
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 2 di 12

4. SITI ED AREE INTERESSATE ALLE ATTIVITA'

SITO	AREE	PRESENZA ESCLUSIVA DITTA
Sassi Superga	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Tortona	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Venaria	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

Per ogni sito complesso è disponibile presso lo stesso la planimetria dell'impianto. Nel caso la ditta aggiudicataria ritenga necessaria una copia della planimetria di riferimento con indicate le aree interessate dagli interventi ne dovrà fare esplicita richiesta in sede di Riunione di Coordinamento.

L'appaltatore si impegna ad esaminare attentamente i luoghi prima dell'inizio dell'attività ed a segnalare ai responsabili GTT del sito le eventuali problematiche riscontrate ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali.

L'attività di svolgerà generalmente nei seguenti orari: ore 18.00 – 01.00; lunedì – domenica. Potrebbe svolgersi anche nella restante parte della giornata a seconda dei servizi che sono da effettuare

5. DURATA INDICATIVA DELLE ATTIVITA' E AUTORIZZAZIONE PER L'ACCESSO IN G.T.T.

12 mesi dall'affidamento del contratto

Qualora per lo svolgimento delle attività appaltate si rendesse necessario accedere ai luoghi con automezzi dell'appaltatore, questi dovrà far pervenire con congruo anticipo al Direttore/Referente Lavori la richiesta di autorizzazione all'accesso di persone e mezzi; a tale proposito si specifica che:

- il personale che opererà presso i nostri siti deve essere munito di tesserino di riconoscimento fornito dal proprio Datore di lavoro con fotografia, generalità ed indicazione del Datore di lavoro. Il cartellino deve essere esposto da ogni lavoratore.
- generalmente si concede l'autorizzazione all'ingresso solo a mezzi di servizio identificabili con logo o scritta e non alle autovetture private. Inoltre l'accesso è consentito solo per lo scarico e carico di materiali.

Nessun lavoratore o mezzo potrà accedere ai Comprensori aziendali senza la specifica autorizzazione.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 3 di 12

6. RISCHI SPECIFICI DELLE AREE DI LAVORO

Anche se ripresi negli allegati moduli vengono evidenziati i principali rischi presenti nei siti G.T.T.

- ⇒ ELETTRICO (presenza di impianti elettrici, attrezzature e macchine in tensione: a 220/380 V. in ambito civile; a 600 Vcc in ambito tranviario);
- ⇒ INVESTIMENTO e SCHIACCIAMENTO (transito veicoli su gomma, tranviari, ferroviari, mezzi di movimentazione, presenza di cancelli e sbarre automatici ecc.);
- ⇒ INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO (ad esempio fosse, discontinuità nelle pavimentazioni, presenza di attrezzature, macchine, materiali, pioggia, neve, ghiaccio, ecc.);
- ⇒ TAGLI, FERITE e ABRASIONI (ad esempio presenza di oggetti taglienti, siringhe abbandonate, insetti e rettili, ecc.);
- ⇒ URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI (ad esempio presenza di rotaie, attrezzature, macchine, materiali, ecc.);
- ⇒ FUMI e POLVERI (ad esempio gas di scarico dei veicoli, sabbia).
- ⇒
- ⇒

- Vedere Allegato C.

IMPORTANTE:

Si ricorda che per tutti i rischi che non siano riferibili ad interferenze tra le lavorazioni resta immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di Valutazione dei Rischi ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/08 e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 4 di 12

7. NORME GENERALI DI PREVENZIONE DA ADOTTARE

Al fine di evitare interferenze con le lavorazioni G.T.T., prima di ogni intervento l'appaltatore dovrà concordare con i responsabili delle unità produttive GTT sotto indicati, tutte le precauzioni necessarie ai fini di eseguire i lavori in sicurezza:

RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONTRATTO	SEDE	RECAPITO TELEFONICO
Dott. Aldo CAPPA	Corso Turati 19/6	011 5764706

Per esigenze operative e/o di emergenza devono essere prioritariamente contattati i referenti di seguito indicati.

SITO/SETTORE	REFERENTE	RECAPITO TELEFONICO
Sassi Superga	Sig. Destefanis Daniele	0115764925
Stabilimento Tortona	Sig. Paradiso Antonio	0115764418
Stabilimento Venaria	Sig. Diquattro Andrea	0115764914

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 5 di 12

L'Impresa che effettuerà i lavori dovrà attenersi a quanto riportato nel capitolato ed operare nel rispetto delle norme di legge vigenti e del presente documento di valutazione dei rischi da interferenze; in ogni caso si ricorda di attenersi ai seguenti obblighi e divieti e di tenere presente i pericoli evidenziati.

OBBLIGHI




- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche in special modo alla segnaletica di sicurezza ed ai divieti;
- obbligo per tutti i veicoli di procedere a passo d'uomo;
- obbligo di prendere visione delle planimetrie, delle schede d'emergenza, delle istruzioni operative, esposte nei luoghi di lavoro;
- obbligo di fare uso di idonee attrezzature e abbigliamento di lavoro;
- obbligo di indossare i DPI previsti
- obbligo di sorvegliare sulle attività e sui comportamenti dei propri lavoratori.

DIVIETI



- divieto di accedere, senza autorizzazione, a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- divieto di introdurre sostanze classificate R45 "può provocare il cancro" ed R49 "può provocare il cancro per inalazione" e quelle sostanze la cui presenza non sia stata concordata ed il rischio valutato;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, installati su impianti e/o macchinari eventualmente concessi in uso da G.T.T.;
- divieto di ingombrare i presidi antincendio, i corridoi delle uscite di emergenza, i passaggi pedonali;
- divieto di effettuare, con veicoli che non garantiscono la visuale posteriore, manovre di regresso senza l'ausilio di personale a terra addetto a coordinare la manovra;
- divieto di usare macchinari, attrezzature ed impianti di proprietà G.T.T., salvo diversa disposizione del responsabile aziendale;
- divieto di fumo in tutti i luoghi chiusi;
- divieto di assunzione di alcolici.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 6 di 12

PERICOLI



- Si evidenzia che gli addetti che lavorano a bordo dei mezzi di trasporto (in particolare i manutentori e gli incaricati delle pulizie di autobus, tram, treni), all'interno dei parcheggi ed in generale il personale che opera sul territorio (in particolare i manutentori delle sedi tranviarie e ferroviarie), potrebbero incorrere nel ritrovamento di siringhe/oggetti taglienti di cui non si conosce la provenienza. Ferirsi con tali oggetti può provocare rischi per la salute, di conseguenza **è necessario prestare la massima attenzione e cautela** durante l'espletamento delle attività che potrebbero determinare il rischio di contatto **con siringhe/oggetti taglienti utilizzati e abbandonati**. Soprattutto quando si deve intervenire con gli arti superiori in "punti" non direttamente visibili è necessario ispezionare tale zona prima di effettuare l'operazione ed adottare tutte le misure di cautela ritenute più idonee.

L'Impresa che opera sul territorio dovrà anche rispettare il codice della strada e delimitare sempre il cantiere con appositi apprestamenti e idonea segnaletica di sicurezza.

Si informa che tutte le indicazioni segnaletiche e le prescrizioni comportamentali sono espresse solo in lingua italiana. Si richiede pertanto alla Ditta, nel caso ci sia tale necessità, di provvedere alla formazione specifica dei lavoratori stranieri che non fossero in grado di comprendere le disposizioni della cartellonistica installata.

Per la gestione di situazioni di emergenza (incendio, malore, ecc.) far riferimento ai piani di emergenza di sito. In generale si riportano alcune regole comportamentali valide in ogni caso:

In caso di incendio:

- Segnalare il pericolo di incendio o l'emergenza al personale addetto di sito o ai referenti del contratto (in caso di assenza di personale GTT o di pericolo immediato contattare il 115);
- Raggiungere le uscite e portarsi in luogo sicuro utilizzando i percorsi di esodo indicati sulle planimetrie e/o dalla segnaletica di emergenza;
- Non correre ma camminare spediti mantenendo la calma, non utilizzare ascensori ma servirsi delle scale;
- In caso di presenza di personale GTT seguire le indicazioni impartite;
- Prima di abbandonare l'area verificare, per quanto possibile, che nessuno sia rimasto bloccato all'interno dei locali.

In caso di infortunio o malore:

- Informare il personale addetto di sito, i referenti del contratto o se necessario 118;
- Non abbandonare l'infortunato ma attendere l'arrivo dei soccorsi;
- Indicare con precisione il luogo in cui si trova la vittima;
- Indicare il motivo dell'allarme, il numero delle persone coinvolte e la persistenza di situazioni pericolose.

Emissione: 15/05/2008

**COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ART. 26 D.Lgs 81/08)**

Prot. TA/gau DUVRI n. 007
Del 27/01/2012

Revisione: 01
del: 05/03/2010

**MODELLO
AS_MOD_010**

(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01)
Pagina 7 di 12

8a. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI DEL COMMITTENTE

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.a Rischi specifici del luogo di lavoro causati da impianti, attrezzature e attività del committente durante le "attività lavorative" oggetto dell'appalto	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Presenza di ostacoli fissi e movimentazione
3. Punture, tagli, abrasioni			X			Presenza di oggetti taglienti
4. Elettrico			X			Presenza di impianti elettrici in tensione e linea aerea a 600Vcc
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello			X			Possibile presenza di tracce d'olio
9. Cesoiamento - Stritolamento			X			Presenza di tram
10. Investimento			X			Presenza di mezzi di movimentazione
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione			X			
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Videoterminali (VDT)						
19. Luoghi ristretti						
20. Condizioni di illuminazione						
21. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

Emissione: 15/05/2008

**COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ART. 26 D.Lgs 81/08)**

Prot. TA/gau DUVRI n. 007
Del 27/01/2012

Revisione: 01
del: 05/03/2010

**MODELLO
AS_MOD_010**


(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01)
Pagina 8 di 12

8b. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTRODOTTI DAGLI APPALTATORI

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.b Rischi interferenti introdotti dagli appaltatori che operano contemporaneamente nell'ambiente di lavoro	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Deposito materiali
3. Punture, tagli, abrasioni						
4. Elettrico						
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello						
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X			Uso veicoli
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione						
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

9. INDIVIDUAZIONE DI POSSIBILI INTERFERENZE

Rif.	Causa Interferenza	NO	SI	Se SI, rischi collegati
I	Presenza contemporanea di altro personale		X	Se SI, vedere punti successivi
II	Definizione aree in cui la ditta può operare			
	Officina	X		
	Rete/Territorio	X		
	Piazzale		X	
	Magazzini	X		
	Uffici	X		
a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incidente ▪ Inquinanti aerodispersi
b	Effettuazione di attività in altezza	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cadute dall'alto ▪ Caduta materiali dall'alto
c	Effettuazione di attività in locali interrati, pozzi e/o fosse	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spazi ristretti ▪ Microclima ▪ Cadute, scivolamenti
d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elettrocuzione ▪ Urto, Tranciamento linea
e	Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ustioni ▪ Incendio ▪ Esplosioni
f	Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Polveri, Fibre ▪ Getti, Schizzi ▪ Fumi, Vapori
g	Uso di attrezzature rumorose [> 85 dB(A)]	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rumore
h	Uso e/o deposito di sostanze chimiche pericolose	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fumi, Nebbie, Vapori ▪ Oli minerali e derivati
i	Creazione di aree di stoccaggio materiali combustibili	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendio ▪ Investimento
l	Uso di carrelli elevatori (presenza di batterie)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incendio
Osservazioni:				


	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 10 di 12

10. SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI, ANALISI E INDIVIDUAZIONE DEI COSTI DI SICUREZZA DOVUTI AD INTERFERENZE

Fornitura / Servizio	Servizio di allestimento e disallestimento Tram Ristoranti e veicoli storici						
Aree interessate:	Piazzali						
Attività svolta:	Attività di carico merce nella cucina dei Tram Ristoranti e preparazione tavoli						
Attrezzature:	Manuali			Rischio			
				Basso	Medio	Alto	
Fattori di Rischio: (Rifer. Punto 9)	a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento			X		
	d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione			x		

Valutazione dei rischi per attività

Rischi rilevati	Prescrizioni	Norme da adottare che prevedono costi aggiuntivi	Quantificazione interventi
Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	Rispetto segnaletica orizzontale e verticale, rispetto delle procedure aziendali ed obbligo di procedere a passo d'uomo. Obbligo di indossare i DPI ad alta visibilità quando necessario	Informazione Gilet alta visibilità	Riconosciuta formazione di n. 5 addetti e DPI
Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione	E' severamente vietato utilizzare aste metalliche, prolunghe, scale o quant'altro possa consentire di raggiungere la linea elettrica alimentata a 600 Volt cc. Quando si deve operare in prossimità della linea aerea bisogna richiedere il distacco della tensione come da procedura aziendale	Formazione/informazione	Riconosciuta formazione di n. 5 addetti

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 11 di 12

11. DETERMINAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

AZIONE/INTERVENTO	RISORSE UMANE			ATTREZZATURE IMPIANTI			COSTO
	N°	N° ore	€/h	N°	Tipo	€/pz.	
FORMAZIONE Modulo da 1 h	5 addetti	1	25,00				125,00 €
SEGNALETICA				3	Nastro bianco rosso	10,00	30,00 €
				6	Paletti	15,00	90,00 €
DPI				5	Gilet alta visibilità	5,00	25,00 €

TOTALE 270,00 €

NOTE:

In via di principio sono da ritenersi esclusi dal novero dei costi della sicurezza imputabili all'opera appaltata – e, come tali, da non indicare in contratto – quelli generali, comunque obbligatori per il DL appaltatore o subappaltatore ai sensi della legge (DPI, formazione e informazione, sorveglianza sanitaria, spese amministrative, ecc.), fatti salvi eventuali costi ulteriori di sicurezza derivanti da misure “generali” integrative (ad es. DPI particolari, formazione aggiuntiva, ecc.) che fossero rese necessarie dalla specificità delle lavorazioni oggetto dell'appalto/subappalto e legate ad interferenze.

NOTA INFORMATIVA:

Il G.T.T. è dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ai sensi delle norme UNI EN ISO 14001 dal dicembre 1999. La Ditta è pertanto obbligata ad attenersi alle procedure ed alle istruzioni ambientali del suddetto sistema per tutte quelle attività che possono avere ripercussioni sull'ambiente, ed in particolare per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, la gestione delle emergenze e la gestione delle acque. Si consegna copia della Politica Sicurezza e Ambiente.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 007 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 12 di 12

Allegati:

- Allegato A: Contratto/Documento di Affidamento
- Allegato B: Dati della Ditta e questionario per accertamento dell' idoneità tecnico professionale
- Allegato C: N° 2 Dichiarazioni di prevenzioni infortuni
- Allegato D: Misure di prevenzione generali
- Allegato E: Politica Sicurezza e Ambiente
- Allegato F:

Redatto dal Responsabile del Contratto	Verificato dal RSPP	Approvato dal Procuratore Delegato
.....

Si evidenzia che successivamente all'affidamento dovranno essere condotti degli incontri di cooperazione e coordinamento per definire puntualmente le misure da attuare e da mettere in opera. In tale fase dovranno essere redatti specifici verbali che saranno allegati a questo documento (verbali di sopralluogo, acquisizione planimetrie, consegna procedure, ecc.).

Data: Ricevuto, Letto e Condiviso

(timbro della Ditta e firma del Datore di Lavoro)

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 1 di 12

DUVRI riferito a GARA/CONTRATTO N..... del.....

1. OGGETTO DELLA GARA/CONTRATTO

SERVIZIO DI BANQUETING - LOTTO 2 Apericena sul GUSTOTRAM

- Vedere Capitolato in Allegato A.

2. DITTA ESTERNA



I principali dati identificativi e di riferimento della Ditta la cui regolarità viene attestata dalla presentazione del DURC, prima della aggiudicazione del presente appalto, sono riportati nel modello allegato.

- Vedere Allegato B.

3. ESAME DELLE ATTIVITA'

Le operazioni che verranno svolte sono le seguenti:

- **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 IL TRAM messo a disposizione da GTT..
- **Fornitura dei complementi e delle decorazioni** e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali.

 GRUPPO TORINESE TRASPORTI	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	 SICUREZZA AMBIENTE ENERGIA
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 2 di 12

4. SITI ED AREE INTERESSATE ALLE ATTIVITA'

SITO	AREE	PRESENZA ESCLUSIVA DITTA
Sassi Superga	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Tortona	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Venaria	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

Per ogni sito complesso è disponibile presso lo stesso la planimetria dell'impianto. Nel caso la ditta aggiudicataria ritenga necessaria una copia della planimetria di riferimento con indicate le aree interessate dagli interventi ne dovrà fare esplicita richiesta in sede di Riunione di Coordinamento.

L'appaltatore si impegna ad esaminare attentamente i luoghi prima dell'inizio dell'attività ed a segnalare ai responsabili GTT del sito le eventuali problematiche riscontrate ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali.

L'attività di svolgerà generalmente nei seguenti orari: ore 18.00 – 01.00; lunedì – domenica. Potrebbe svolgersi anche nella restante parte della giornata a seconda dei servizi che sono da effettuare

5. DURATA INDICATIVA DELLE ATTIVITA' E AUTORIZZAZIONE PER L'ACCESSO IN G.T.T.

12 mesi dall'affidamento del contratto

Qualora per lo svolgimento delle attività appaltate si rendesse necessario accedere ai luoghi con automezzi dell'appaltatore, questi dovrà far pervenire con congruo anticipo al Direttore/Referente Lavori la richiesta di autorizzazione all'accesso di persone e mezzi; a tale proposito si specifica che:

- il personale che opererà presso i nostri siti deve essere munito di tesserino di riconoscimento fornito dal proprio Datore di lavoro con fotografia, generalità ed indicazione del Datore di lavoro. Il cartellino deve essere esposto da ogni lavoratore.
- generalmente si concede l'autorizzazione all'ingresso solo a mezzi di servizio identificabili con logo o scritta e non alle autovetture private. Inoltre l'accesso è consentito solo per lo scarico e carico di materiali.

Nessun lavoratore o mezzo potrà accedere ai Comprensori aziendali senza la specifica autorizzazione.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 3 di 12

6. RISCHI SPECIFICI DELLE AREE DI LAVORO

Anche se ripresi negli allegati moduli vengono evidenziati i principali rischi presenti nei siti G.T.T.

- ⇒ ELETTRICO (presenza di impianti elettrici, attrezzature e macchine in tensione: a 220/380 V. in ambito civile; a 600 Vcc in ambito tranviario);
- ⇒ INVESTIMENTO e SCHIACCIAMENTO (transito veicoli su gomma, tranviari, ferroviari, mezzi di movimentazione, presenza di cancelli e sbarre automatici ecc.);
- ⇒ INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO (ad esempio fosse, discontinuità nelle pavimentazioni, presenza di attrezzature, macchine, materiali, pioggia, neve, ghiaccio, ecc.);
- ⇒ TAGLI, FERITE e ABRASIONI (ad esempio presenza di oggetti taglienti, siringhe abbandonate, insetti e rettili, ecc.);
- ⇒ URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI (ad esempio presenza di rotaie, attrezzature, macchine, materiali, ecc.);
- ⇒ FUMI e POLVERI (ad esempio gas di scarico dei veicoli, sabbia).
- ⇒
- ⇒

- Vedere Allegato C.

IMPORTANTE:

Si ricorda che per tutti i rischi che non siano riferibili ad interferenze tra le lavorazioni resta immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di Valutazione dei Rischi ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/08 e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 4 di 12

7. NORME GENERALI DI PREVENZIONE DA ADOTTARE

Al fine di evitare interferenze con le lavorazioni G.T.T., prima di ogni intervento l'appaltatore dovrà concordare con i responsabili delle unità produttive GTT sotto indicati, tutte le precauzioni necessarie ai fini di eseguire i lavori in sicurezza:

RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONTRATTO	SEDE	RECAPITO TELEFONICO
Dott. Aldo CAPPÀ	Corso Turati 19/6	011 5764706

Per esigenze operative e/o di emergenza devono essere prioritariamente contattati i referenti di seguito indicati.

SITO/SETTORE	REFERENTE	RECAPITO TELEFONICO
Sassi Superga	Sig. Destefanis Daniele	0115764925
Stabilimento Tortona	Sig. Paradiso Antonio	0115764418
Stabilimento Venaria	Sig. Diquattro Andrea	0115764914

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 5 di 12

L'Impresa che effettuerà i lavori dovrà attenersi a quanto riportato nel capitolato ed operare nel rispetto delle norme di legge vigenti e del presente documento di valutazione dei rischi da interferenze; in ogni caso si ricorda di attenersi ai seguenti obblighi e divieti e di tenere presente i pericoli evidenziati.

OBBLIGHI



- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche in special modo alla segnaletica di sicurezza ed ai divieti;
- obbligo per tutti i veicoli di procedere a passo d'uomo;
- obbligo di prendere visione delle planimetrie, delle schede d'emergenza, delle istruzioni operative, esposte nei luoghi di lavoro;
- obbligo di fare uso di idonee attrezzature e abbigliamento di lavoro;
- obbligo di indossare i DPI previsti
- obbligo di sorvegliare sulle attività e sui comportamenti dei propri lavoratori.

DIVIETI



- divieto di accedere, senza autorizzazione, a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- divieto di introdurre sostanze classificate R45 "può provocare il cancro" ed R49 "può provocare il cancro per inalazione" e quelle sostanze la cui presenza non sia stata concordata ed il rischio valutato;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, installati su impianti e/o macchinari eventualmente concessi in uso da G.T.T.;
- divieto di ingombrare i presidi antincendio, i corridoi delle uscite di emergenza, i passaggi pedonali;
- divieto di effettuare, con veicoli che non garantiscono la visuale posteriore, manovre di regresso senza l'ausilio di personale a terra addetto a coordinare la manovra;
- divieto di usare macchinari, attrezzature ed impianti di proprietà G.T.T., salvo diversa disposizione del responsabile aziendale;
- divieto di fumo in tutti i luoghi chiusi;
- divieto di assunzione di alcolici.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 6 di 12

PERICOLI



- Si evidenzia che gli addetti che lavorano a bordo dei mezzi di trasporto (in particolare i manutentori e gli incaricati delle pulizie di autobus, tram, treni), all'interno dei parcheggi ed in generale il personale che opera sul territorio (in particolare i manutentori delle sedi tranviarie e ferroviarie), potrebbero incorrere nel ritrovamento di siringhe/oggetti taglienti di cui non si conosce la provenienza. Ferirsi con tali oggetti può provocare rischi per la salute, di conseguenza **è necessario prestare la massima attenzione e cautela** durante l'espletamento delle attività che potrebbero determinare il rischio di contatto **con siringhe/oggetti taglienti utilizzati e abbandonati**. Soprattutto quando si deve intervenire con gli arti superiori in "punti" non direttamente visibili è necessario ispezionare tale zona prima di effettuare l'operazione ed adottare tutte le misure di cautela ritenute più idonee.

L'Impresa che opera sul territorio dovrà anche rispettare il codice della strada e delimitare sempre il cantiere con appositi apprestamenti e idonea segnaletica di sicurezza.

Si informa che tutte le indicazioni segnaletiche e le prescrizioni comportamentali sono espresse solo in lingua italiana. Si richiede pertanto alla Ditta, nel caso ci sia tale necessità, di provvedere alla formazione specifica dei lavoratori stranieri che non fossero in grado di comprendere le disposizioni della cartellonistica installata.

Per la gestione di situazioni di emergenza (incendio, malore, ecc.) far riferimento ai piani di emergenza di sito. In generale si riportano alcune regole comportamentali valide in ogni caso:

In caso di incendio:

- Segnalare il pericolo di incendio o l'emergenza al personale addetto di sito o ai referenti del contratto (in caso di assenza di personale GTT o di pericolo immediato contattare il 115);
- Raggiungere le uscite e portarsi in luogo sicuro utilizzando i percorsi di esodo indicati sulle planimetrie e/o dalla segnaletica di emergenza;
- Non correre ma camminare spediti mantenendo la calma, non utilizzare ascensori ma servirsi delle scale;
- In caso di presenza di personale GTT seguire le indicazioni impartite;
- Prima di abbandonare l'area verificare, per quanto possibile, che nessuno sia rimasto bloccato all'interno dei locali.

In caso di infortunio o malore:

- Informare il personale addetto di sito, i referenti del contratto o se necessario 118;
- Non abbandonare l'infortunato ma attendere l'arrivo dei soccorsi;
- Indicare con precisione il luogo in cui si trova la vittima;
- Indicare il motivo dell'allarme, il numero delle persone coinvolte e la persistenza di situazioni pericolose.

8a. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI DEL COMMITTENTE

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.a Rischi specifici del luogo di lavoro causati da impianti, attrezzature e attività del committente durante le "attività lavorative" oggetto dell'appalto	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Presenza di ostacoli fissi e movimentazione
3. Punture, tagli, abrasioni			X			Presenza di oggetti taglienti
4. Elettrico			X			Presenza di impianti elettrici in tensione e linea aerea a 600Vcc
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello			X			Possibile presenza di tracce d'olio
9. Cesoiamento - Stritolamento			X			Presenza di tram
10. Investimento			X			Presenza di mezzi di movimentazione
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione			X			
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Videoterminali (VDT)						
19. Luoghi ristretti						
20. Condizioni di illuminazione						
21. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

8b. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTRODOTTI DAGLI APPALTATORI

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.b Rischi interferenti introdotti dagli appaltatori che operano contemporaneamente nell'ambiente di lavoro	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Deposito materiali
3. Punture, tagli, abrasioni						
4. Elettrico						
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello						
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X			Uso veicoli
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione						
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 9 di 12

9. INDIVIDUAZIONE DI POSSIBILI INTERFERENZE

Rif.	Causa Interferenza	NO	SI	Se SI, rischi collegati
I	Presenza contemporanea di altro personale		X	Se SI, vedere punti successivi
II	Definizione aree in cui la ditta può operare			
	Officina	X		
	Rete/Territorio	X		
	Piazzale		X	
	Magazzini	X		
	Uffici	X		
a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incidente ▪ Inquinanti aerodispersi
b	Effettuazione di attività in altezza	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cadute dall'alto ▪ Caduta materiali dall'alto
c	Effettuazione di attività in locali interrati, pozzi e/o fosse	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spazi ristretti ▪ Microclima ▪ Cadute, scivolamenti
d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elettrocuzione ▪ Urto, Tranciamento linea
e	Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ustioni ▪ Incendio ▪ Esplosioni
f	Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Polveri, Fibre ▪ Getti, Schizzi ▪ Fumi, Vapori
g	Uso di attrezzature rumorose [> 85 dB(A)]	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rumore
h	Uso e/o deposito di sostanze chimiche pericolose	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fumi, Nebbie, Vapori ▪ Oli minerali e derivati
i	Creazione di aree di stoccaggio materiali combustibili	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendio ▪ Investimento
l	Uso di carrelli elevatori (presenza di batterie)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incendio
Osservazioni:				

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 10 di 12

10. SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI, ANALISI E INDIVIDUAZIONE DEI COSTI DI SICUREZZA DOVUTI AD INTERFERENZE

Fornitura / Servizio	Servizio di allestimento e disallestimento Tram Ristoranti e veicoli storici						
Aree interessate:	Piazzali						
Attività svolta:	Attività di carico merce nella cucina dei Tram Ristoranti e preparazione tavoli						
Attrezzature:	Manuali			Rischio			
				Basso	Medio	Alto	
Fattori di Rischio: (Rifer. Punto 9)	a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento			X		
	d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione			x		

Valutazione dei rischi per attività

Rischi rilevati	Prescrizioni	Norme da adottare che prevedono costi aggiuntivi	Quantificazione interventi
Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	Rispetto segnaletica orizzontale e verticale, rispetto delle procedure aziendali ed obbligo di procedere a passo d'uomo. Obbligo di indossare i DPI ad alta visibilità quando necessario	Informazione Gilet alta visibilità	Riconosciuta formazione di n. 2 addetti e DPI
Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione	E' severamente vietato utilizzare aste metalliche, prolunghe, scale o quant'altro possa consentire di raggiungere la linea elettrica alimentata a 600 Volt cc. Quando si deve operare in prossimità della linea aerea bisogna richiedere il distacco della tensione come da procedura aziendale	Formazione/informazione	Riconosciuta formazione di n. 2 addetti

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 11 di 12

11. DETERMINAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

AZIONE/INTERVENTO	RISORSE UMANE			ATTREZZATURE IMPIANTI			COSTO
	N°	N° ore	€/h	N°	Tipo	€/pz.	
FORMAZIONE Modulo da 1 h	2 addetti	1	25,00				50,00 €
SEGNALETICA				2	Nastro bianco rosso	10,00	20,00 €
				7	Paletti	15,00	105,00 €
DPI				2	Gilet alta visibilità	5,00	10,00 €

TOTALE 185,00 €

NOTE:

In via di principio sono da ritenersi esclusi dal novero dei costi della sicurezza imputabili all'opera appaltata – e, come tali, da non indicare in contratto – quelli generali, comunque obbligatori per il DL appaltatore o subappaltatore ai sensi della legge (DPI, formazione e informazione, sorveglianza sanitaria, spese amministrative, ecc.), fatti salvi eventuali costi ulteriori di sicurezza derivanti da misure “generali” integrative (ad es. DPI particolari, formazione aggiuntiva, ecc.) che fossero rese necessarie dalla specificità delle lavorazioni oggetto dell'appalto/subappalto e legate ad interferenze.

NOTA INFORMATIVA:

Il G.T.T. è dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ai sensi delle norme UNI EN ISO 14001 dal dicembre 1999. La Ditta è pertanto obbligata ad attenersi alle procedure ed alle istruzioni ambientali del suddetto sistema per tutte quelle attività che possono avere ripercussioni sull'ambiente, ed in particolare per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, la gestione delle emergenze e la gestione delle acque. Si consegna copia della Politica Sicurezza e Ambiente.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 008 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 12 di 12

Allegati:


- Allegato A: Contratto/Documento di Affidamento
- Allegato B: Dati della Ditta e questionario per accertamento dell' idoneità tecnico professionale
- Allegato C: N° 2 Dichiarazioni di prevenzioni infortuni
- Allegato D: Misure di prevenzione generali
- Allegato E: Politica Sicurezza e Ambiente
- Allegato F:

Redatto dal Responsabile del Contratto	Verificato dal RSPP	Approvato dal Procuratore Delegato
.....

Si evidenzia che successivamente all'affidamento dovranno essere condotti degli incontri di cooperazione e coordinamento per definire puntualmente le misure da attuare e da mettere in opera. In tale fase dovranno essere redatti specifici verbali che saranno allegati a questo documento (verbali di sopralluogo, acquisizione planimetrie, consegna procedure, ecc.).

Data: Ricevuto, Letto e Condiviso

(timbro della Ditta e firma del Datore di Lavoro)

 GRUPPO TORINESE TRASPORTI	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	 SIGUREZZA AMBIENTE ENERGIA
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 1 di 12

DUVRI riferito a GARA/CONTRATTO N..... del.....

1. OGGETTO DELLA GARA/CONTRATTO

SERVIZIO DI BANQUETING - LOTTO 3 Apericena o cena su VALENTINO/A II

- Vedere Capitolato in Allegato A.

2. DITTA ESTERNA

I principali dati identificativi e di riferimento della Ditta la cui regolarità viene attestata dalla presentazione del DURC, prima della aggiudicazione del presente appalto, sono riportati nel modello allegato.

- Vedere Allegato B.

3. ESAME DELLE ATTIVITA'

Le operazioni che verranno svolte sono le seguenti:

- **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 la motonave messa a disposizione da GTT..
- **Fornitura dei complementi e delle decorazioni** e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali.

 GRUPPO TORINESE TRASPORTI	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	 SICUREZZA AMBIENTE ENERGIA
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 2 di 12

4. SITI ED AREE INTERESSATE ALLE ATTIVITA'

SITO	AREE	PRESENZA ESCLUSIVA DITTA
Imbarchi Murazzi	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

Per ogni sito complesso è disponibile presso lo stesso la planimetria dell'impianto. Nel caso la ditta aggiudicataria ritenga necessaria una copia della planimetria di riferimento con indicate le aree interessate dagli interventi ne dovrà fare esplicita richiesta in sede di Riunione di Coordinamento.

L'appaltatore si impegna ad esaminare attentamente i luoghi prima dell'inizio dell'attività ed a segnalare ai responsabili GTT del sito le eventuali problematiche riscontrate ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali.

L'attività di svolgerà generalmente nei seguenti orari: ore 18.00 – 01.00; lunedì – domenica. Potrebbe svolgersi anche nella restante parte della giornata a seconda dei servizi che sono da effettuare

5. DURATA INDICATIVA DELLE ATTIVITA' E AUTORIZZAZIONE PER L'ACCESSO IN G.T.T.

12 mesi dall'affidamento del contratto

Qualora per lo svolgimento delle attività appaltate si rendesse necessario accedere ai luoghi con automezzi dell'appaltatore, questi dovrà far pervenire con congruo anticipo al Direttore/Referente Lavori la richiesta di autorizzazione all'accesso di persone e mezzi; a tale proposito si specifica che:

- il personale che opererà presso i nostri siti deve essere munito di tesserino di riconoscimento fornito dal proprio Datore di lavoro con fotografia, generalità ed indicazione del Datore di lavoro. Il cartellino deve essere esposto da ogni lavoratore.
- generalmente si concede l'autorizzazione all'ingresso solo a mezzi di servizio identificabili con logo o scritta e non alle autovetture private. Inoltre l'accesso è consentito solo per lo scarico e carico di materiali.

Nessun lavoratore o mezzo potrà accedere ai Compensori aziendali senza la specifica autorizzazione.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 3 di 12

6. RISCHI SPECIFICI DELLE AREE DI LAVORO

Anche se ripresi negli allegati moduli vengono evidenziati i principali rischi presenti nei siti G.T.T.

- ⇒ ELETTRICO (presenza di impianti elettrici, attrezzature e macchine in tensione: a 220/380 V. in ambito civile; a 600 Vcc in ambito tranviario);
- ⇒ INVESTIMENTO e SCHIACCIAMENTO (transito veicoli su gomma, tranviari, ferroviari, mezzi di movimentazione, presenza di cancelli e sbarre automatici ecc.);
- ⇒ INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO (ad esempio fosse, discontinuità nelle pavimentazioni, presenza di attrezzature, macchine, materiali, pioggia, neve, ghiaccio, ecc.);
- ⇒ TAGLI, FERITE e ABRASIONI (ad esempio presenza di oggetti taglienti, siringhe abbandonate, insetti e rettili, ecc.);
- ⇒ URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI (ad esempio presenza di rotaie, attrezzature, macchine, materiali, ecc.);
- ⇒ FUMI e POLVERI (ad esempio gas di scarico dei veicoli, sabbia).
- ⇒
- ⇒

- Vedere Allegato C.

IMPORTANTE:

Si ricorda che per tutti i rischi che non siano riferibili ad interferenze tra le lavorazioni resta immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di Valutazione dei Rischi ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/08 e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 4 di 12


7. NORME GENERALI DI PREVENZIONE DA ADOTTARE

Al fine di evitare interferenze con le lavorazioni G.T.T., prima di ogni intervento l'appaltatore dovrà concordare con i responsabili delle unità produttive GTT sotto indicati, tutte le precauzioni necessarie ai fini di eseguire i lavori in sicurezza:

RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONTRATTO	SEDE	RECAPITO TELEFONICO
Dott. Aldo CAPPÀ	Corso Turati 19/6	011 5764706

Per esigenze operative e/o di emergenza devono essere prioritariamente contattati i referenti di seguito indicati.

SITO/SETTORE	REFERENTE	RECAPITO TELEFONICO
Imbarchi Murazzi	Sig. Destefanis Daniele	0115764925

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 5 di 12

L'Impresa che effettuerà i lavori dovrà attenersi a quanto riportato nel capitolato ed operare nel rispetto delle norme di legge vigenti e del presente documento di valutazione dei rischi da interferenze; in ogni caso si ricorda di attenersi ai seguenti obblighi e divieti e di tenere presente i pericoli evidenziati.

OBBLIGHI



- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche in special modo alla segnaletica di sicurezza ed ai divieti;
- obbligo per tutti i veicoli di procedere a passo d'uomo;
- obbligo di prendere visione delle planimetrie, delle schede d'emergenza, delle istruzioni operative, esposte nei luoghi di lavoro;
- obbligo di fare uso di idonee attrezzature e abbigliamento di lavoro;
- obbligo di indossare i DPI previsti
- obbligo di sorvegliare sulle attività e sui comportamenti dei propri lavoratori.

DIVIETI



- divieto di accedere, senza autorizzazione, a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- divieto di introdurre sostanze classificate R45 "può provocare il cancro" ed R49 "può provocare il cancro per inalazione" e quelle sostanze la cui presenza non sia stata concordata ed il rischio valutato;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, installati su impianti e/o macchinari eventualmente concessi in uso da G.T.T.;
- divieto di ingombrare i presidi antincendio, i corridoi delle uscite di emergenza, i passaggi pedonali;
- divieto di effettuare, con veicoli che non garantiscono la visuale posteriore, manovre di regresso senza l'ausilio di personale a terra addetto a coordinare la manovra;
- divieto di usare macchinari, attrezzature ed impianti di proprietà G.T.T., salvo diversa disposizione del responsabile aziendale;
- divieto di fumo in tutti i luoghi chiusi;
- divieto di assunzione di alcolici.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 6 di 12

PERICOLI



- Si evidenzia che gli addetti che lavorano a bordo dei mezzi di trasporto (in particolare i manutentori e gli incaricati delle pulizie di autobus, tram, treni), all'interno dei parcheggi ed in generale il personale che opera sul territorio (in particolare i manutentori delle sedi tranviarie e ferroviarie), potrebbero incorrere nel ritrovamento di siringhe/oggetti taglienti di cui non si conosce la provenienza. Ferirsi con tali oggetti può provocare rischi per la salute, di conseguenza **è necessario prestare la massima attenzione e cautela** durante l'espletamento delle attività che potrebbero determinare il rischio di contatto **con siringhe/oggetti taglienti utilizzati e abbandonati**. Soprattutto quando si deve intervenire con gli arti superiori in "punti" non direttamente visibili è necessario ispezionare tale zona prima di effettuare l'operazione ed adottare tutte le misure di cautela ritenute più idonee.

L'Impresa che opera sul territorio dovrà anche rispettare il codice della strada e delimitare sempre il cantiere con appositi apprestamenti e idonea segnaletica di sicurezza.

Si informa che tutte le indicazioni segnaletiche e le prescrizioni comportamentali sono espresse solo in lingua italiana. Si richiede pertanto alla Ditta, nel caso ci sia tale necessità, di provvedere alla formazione specifica dei lavoratori stranieri che non fossero in grado di comprendere le disposizioni della cartellonistica installata.

Per la gestione di situazioni di emergenza (incendio, malore, ecc.) far riferimento ai piani di emergenza di sito. In generale si riportano alcune regole comportamentali valide in ogni caso:

In caso di incendio:

- Segnalare il pericolo di incendio o l'emergenza al personale addetto di sito o ai referenti del contratto (in caso di assenza di personale GTT o di pericolo immediato contattare il 115);
- Raggiungere le uscite e portarsi in luogo sicuro utilizzando i percorsi di esodo indicati sulle planimetrie e/o dalla segnaletica di emergenza;
- Non correre ma camminare spediti mantenendo la calma, non utilizzare ascensori ma servirsi delle scale;
- In caso di presenza di personale GTT seguire le indicazioni impartite;
- Prima di abbandonare l'area verificare, per quanto possibile, che nessuno sia rimasto bloccato all'interno dei locali.

In caso di infortunio o malore:

- Informare il personale addetto di sito, i referenti del contratto o se necessario 118;
- Non abbandonare l'infortunato ma attendere l'arrivo dei soccorsi;
- Indicare con precisione il luogo in cui si trova la vittima;
- Indicare il motivo dell'allarme, il numero delle persone coinvolte e la persistenza di situazioni pericolose.

Emissione: 15/05/2008

**COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ART. 26 D.Lgs 81/08)**

Prot. TA/gau DUVRI n. 009
Del 27/01/2012

Revisione: 01
del: 05/03/2010

**MODELLO
AS_MOD_010**

(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01)
Pagina 7 di 12

8a. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI DEL COMMITTENTE

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.a Rischi specifici del luogo di lavoro causati da impianti, attrezzature e attività del committente durante le "attività lavorative" oggetto dell'appalto	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Presenza di ostacoli fissi e movimentazione
3. Punture, tagli, abrasioni			X			Presenza di oggetti taglienti
4. Elettrico			X			Impianto elettrico
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello			X			Possibile presenza di tracce d'olio
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X			Presenza di mezzi in movimento
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione			X			
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Videoterminali (VDT)						
19. Luoghi ristretti						
20. Condizioni di illuminazione						
21. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 8 di 12

8b. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTRODOTTI DAGLI APPALTATORI

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.b Rischi interferenti introdotti dagli appaltatori che operano contemporaneamente nell'ambiente di lavoro	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Deposito materiali
3. Punture, tagli, abrasioni						
4. Elettrico						
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello						
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X			Uso veicoli
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione						
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

9. INDIVIDUAZIONE DI POSSIBILI INTERFERENZE

Rif.	Causa Interferenza	NO	SI	Se SI, rischi collegati
I	Presenza contemporanea di altro personale		X	Se SI, vedere punti successivi
II	Definizione aree in cui la ditta può operare			
	Officina	X		
	Rete/Territorio	X		
	Piazzale		X	
	Magazzini	X		
	Uffici	X		
a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incidente ▪ Inquinanti aerodispersi
b	Effettuazione di attività in altezza	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cadute dall'alto ▪ Caduta materiali dall'alto
c	Effettuazione di attività in locali interrati, pozzi e/o fosse	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spazi ristretti ▪ Microclima ▪ Cadute, scivolamenti
d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elettrocuzione ▪ Urto, Tranciamento linea
e	Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ustioni ▪ Incendio ▪ Esplosioni
f	Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Polveri, Fibre ▪ Getti, Schizzi ▪ Fumi, Vapori
g	Uso di attrezzature rumorose [> 85 dB(A)]	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rumore
h	Uso e/o deposito di sostanze chimiche pericolose	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fumi, Nebbie, Vapori ▪ Oli minerali e derivati
i	Creazione di aree di stoccaggio materiali combustibili	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendio ▪ Investimento
l	Uso di carrelli elevatori (presenza di batterie)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incendio
Osservazioni:				

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 10 di 12

10. SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI, ANALISI E INDIVIDUAZIONE DEI COSTI DI SICUREZZA DOVUTI AD INTERFERENZE

Fornitura / Servizio	Servizio di allestimento e disallestimento Tram Ristoranti e veicoli storici				
Aree interessate:	Piazzali				
Attività svolta:	Attività di carico merce nella cucina dei Tram Ristoranti e preparazione tavoli				
Attrezzature:	Manuali	Rischio			
		Basso	Medio	Alto	
Fattori di Rischio: (Rifer. Punto 9)	a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	X		

Valutazione dei rischi per attività

Rischi rilevati	Prescrizioni	Norme da adottare che prevedono costi aggiuntivi	Quantificazione interventi
Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	Rispetto segnaletica orizzontale e verticale, rispetto delle procedure aziendali ed obbligo di procedere a passo d'uomo. Obbligo di indossare i DPI ad alta visibilità quando necessario	Informazione Gilet alta visibilità	Riconosciuta formazione di n. 4 addetti e DPI

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 11 di 12

11. DETERMINAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

AZIONE/INTERVENTO	RISORSE UMANE			ATTREZZATURE IMPIANTI			COSTO
	N°	N° ore	€/h	N°	Tipo	€/pz.	
FORMAZIONE Modulo da 1 h	4 addetti	1	25,00				100,00 €
SEGNALETICA				3	Nastro bianco rosso	10,00	30,00 €
				7	Paletti	15,00	105,00 €
DPI				2	Gilet alta visibilità	5,00	10,00 €

TOTALE 245,00 €

NOTE:

In via di principio sono da ritenersi esclusi dal novero dei costi della sicurezza imputabili all'opera appaltata – e, come tali, da non indicare in contratto – quelli generali, comunque obbligatori per il DL appaltatore o subappaltatore ai sensi della legge (DPI, formazione e informazione, sorveglianza sanitaria, spese amministrative, ecc.), fatti salvi eventuali costi ulteriori di sicurezza derivanti da misure “generali” integrative (ad es. DPI particolari, formazione aggiuntiva, ecc.) che fossero rese necessarie dalla specificità delle lavorazioni oggetto dell'appalto/subappalto e legate ad interferenze.

NOTA INFORMATIVA:

Il G.T.T. è dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ai sensi delle norme UNI EN ISO 14001 dal dicembre 1999. La Ditta è pertanto obbligata ad attenersi alle procedure ed alle istruzioni ambientali del suddetto sistema per tutte quelle attività che possono avere ripercussioni sull'ambiente, ed in particolare per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, la gestione delle emergenze e la gestione delle acque. Si consegna copia della Politica Sicurezza e Ambiente.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 009 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 12 di 12

Allegati:

- Allegato A: Contratto/Documento di Affidamento
- Allegato B: Dati della Ditta e questionario per accertamento dell' idoneità tecnico professionale
- Allegato C: N° 1 Dichiarazioni di prevenzioni infortuni
- Allegato D: Misure di prevenzione generali
- Allegato E: Politica Sicurezza e Ambiente
- Allegato F:

Redatto dal Responsabile del Contratto	Verificato dal RSPP	Approvato dal Procuratore Delegato
.....

Si evidenzia che successivamente all'affidamento dovranno essere condotti degli incontri di cooperazione e coordinamento per definire puntualmente le misure da attuare e da mettere in opera. In tale fase dovranno essere redatti specifici verbali che saranno allegati a questo documento (verbali di sopralluogo, acquisizione planimetrie, consegna procedure, ecc.).

Data: Ricevuto, Letto e Condiviso

(timbro della Ditta e firma del Datore di Lavoro)

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 1 di 12

DUVRI riferito a GARA/CONTRATTO N..... del.....

1. OGGETTO DELLA GARA/CONTRATTO

SERVIZIO DI BANQUETING - LOTTO 4 Aperitivo e cena sul RISTOCOLOR

- Vedere Capitolato in Allegato A.

2. DITTA ESTERNA


I principali dati identificativi e di riferimento della Ditta la cui regolarità viene attestata dalla presentazione del DURC, prima della aggiudicazione del presente appalto, sono riportati nel modello allegato.

- Vedere Allegato B.

3. ESAME DELLE ATTIVITA'

Le operazioni che verranno svolte sono le seguenti:

- **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 IL TRAM messo a disposizione da GTT..
- **Fornitura dei complementi e delle decorazioni** e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 2 di 12

4. SITI ED AREE INTERESSATE ALLE ATTIVITA'

SITO	AREE	PRESENZA ESCLUSIVA DITTA
Sassi Superga	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Tortona	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Venaria	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

Per ogni sito complesso è disponibile presso lo stesso la planimetria dell'impianto. Nel caso la ditta aggiudicataria ritenga necessaria una copia della planimetria di riferimento con indicate le aree interessate dagli interventi ne dovrà fare esplicita richiesta in sede di Riunione di Coordinamento.

L'appaltatore si impegna ad esaminare attentamente i luoghi prima dell'inizio dell'attività ed a segnalare ai responsabili GTT del sito le eventuali problematiche riscontrate ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali.

L'attività di svolgerà generalmente nei seguenti orari: ore 18.00 – 01.00; lunedì – domenica. Potrebbe svolgersi anche nella restante parte della giornata a seconda dei servizi che sono da effettuare

5. DURATA INDICATIVA DELLE ATTIVITA' E AUTORIZZAZIONE PER L'ACCESSO IN G.T.T.

12 mesi dall'affidamento del contratto

Qualora per lo svolgimento delle attività appaltate si rendesse necessario accedere ai luoghi con automezzi dell'appaltatore, questi dovrà far pervenire con congruo anticipo al Direttore/Referente Lavori la richiesta di autorizzazione all'accesso di persone e mezzi; a tale proposito si specifica che:

- il personale che opererà presso i nostri siti deve essere munito di tesserino di riconoscimento fornito dal proprio Datore di lavoro con fotografia, generalità ed indicazione del Datore di lavoro. Il cartellino deve essere esposto da ogni lavoratore.
- generalmente si concede l'autorizzazione all'ingresso solo a mezzi di servizio identificabili con logo o scritta e non alle autovetture private. Inoltre l'accesso è consentito solo per lo scarico e carico di materiali.

Nessun lavoratore o mezzo potrà accedere ai Comprensori aziendali senza la specifica autorizzazione.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 3 di 12

6. RISCHI SPECIFICI DELLE AREE DI LAVORO

Anche se ripresi negli allegati moduli vengono evidenziati i principali rischi presenti nei siti G.T.T.

- ⇒ ELETTRICO (presenza di impianti elettrici, attrezzature e macchine in tensione: a 220/380 V. in ambito civile; a 600 Vcc in ambito tranviario);
- ⇒ INVESTIMENTO e SCHIACCIAMENTO (transito veicoli su gomma, tranviari, ferroviari, mezzi di movimentazione, presenza di cancelli e sbarre automatici ecc.);
- ⇒ INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO (ad esempio fosse, discontinuità nelle pavimentazioni, presenza di attrezzature, macchine, materiali, pioggia, neve, ghiaccio, ecc.);
- ⇒ TAGLI, FERITE e ABRASIONI (ad esempio presenza di oggetti taglienti, siringhe abbandonate, insetti e rettili, ecc.);
- ⇒ URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI (ad esempio presenza di rotaie, attrezzature, macchine, materiali, ecc.);
- ⇒ FUMI e POLVERI (ad esempio gas di scarico dei veicoli, sabbia).
- ⇒
- ⇒

- Vedere Allegato C.

IMPORTANTE:

Si ricorda che per tutti i rischi che non siano riferibili ad interferenze tra le lavorazioni resta immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di Valutazione dei Rischi ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/08 e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 4 di 12


7. NORME GENERALI DI PREVENZIONE DA ADOTTARE

Al fine di evitare interferenze con le lavorazioni G.T.T., prima di ogni intervento l'appaltatore dovrà concordare con i responsabili delle unità produttive GTT sotto indicati, tutte le precauzioni necessarie ai fini di eseguire i lavori in sicurezza:

RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONTRATTO	SEDE	RECAPITO TELEFONICO
Dott. Aldo CAPPA	Corso Turati 19/6	011 5764706

Per esigenze operative e/o di emergenza devono essere prioritariamente contattati i referenti di seguito indicati.

SITO/SETTORE	REFERENTE	RECAPITO TELEFONICO
Sassi Superga	Sig. Destefanis Daniele	0115764925
Stabilimento Tortona	Sig. Paradiso Antonio	0115764418
Stabilimento Venaria	Sig. Diquattro Andrea	0115764914

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 5 di 12

L'Impresa che effettuerà i lavori dovrà attenersi a quanto riportato nel capitolato ed operare nel rispetto delle norme di legge vigenti e del presente documento di valutazione dei rischi da interferenze; in ogni caso si ricorda di attenersi ai seguenti obblighi e divieti e di tenere presente i pericoli evidenziati.

OBBLIGHI



- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche in special modo alla segnaletica di sicurezza ed ai divieti;
- obbligo per tutti i veicoli di procedere a passo d'uomo;
- obbligo di prendere visione delle planimetrie, delle schede d'emergenza, delle istruzioni operative, esposte nei luoghi di lavoro;
- obbligo di fare uso di idonee attrezzature e abbigliamento di lavoro;
- obbligo di indossare i DPI previsti
- obbligo di sorvegliare sulle attività e sui comportamenti dei propri lavoratori.

DIVIETI



- divieto di accedere, senza autorizzazione, a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- divieto di introdurre sostanze classificate R45 "può provocare il cancro" ed R49 "può provocare il cancro per inalazione" e quelle sostanze la cui presenza non sia stata concordata ed il rischio valutato;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, installati su impianti e/o macchinari eventualmente concessi in uso da G.T.T.;
- divieto di ingombrare i presidi antincendio, i corridoi delle uscite di emergenza, i passaggi pedonali;
- divieto di effettuare, con veicoli che non garantiscono la visuale posteriore, manovre di regresso senza l'ausilio di personale a terra addetto a coordinare la manovra;
- divieto di usare macchinari, attrezzature ed impianti di proprietà G.T.T., salvo diversa disposizione del responsabile aziendale;
- divieto di fumo in tutti i luoghi chiusi;
- divieto di assunzione di alcolici.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 6 di 12

PERICOLI



- Si evidenzia che gli addetti che lavorano a bordo dei mezzi di trasporto (in particolare i manutentori e gli incaricati delle pulizie di autobus, tram, treni), all'interno dei parcheggi ed in generale il personale che opera sul territorio (in particolare i manutentori delle sedi tranviarie e ferroviarie), potrebbero incorrere nel ritrovamento di siringhe/oggetti taglienti di cui non si conosce la provenienza. Ferirsi con tali oggetti può provocare rischi per la salute, di conseguenza **è necessario prestare la massima attenzione e cautela** durante l'espletamento delle attività che potrebbero determinare il rischio di contatto **con siringhe/oggetti taglienti utilizzati e abbandonati**. Soprattutto quando si deve intervenire con gli arti superiori in "punti" non direttamente visibili è necessario ispezionare tale zona prima di effettuare l'operazione ed adottare tutte le misure di cautela ritenute più idonee.

L'Impresa che opera sul territorio dovrà anche rispettare il codice della strada e delimitare sempre il cantiere con appositi apprestamenti e idonea segnaletica di sicurezza.

Si informa che tutte le indicazioni segnaletiche e le prescrizioni comportamentali sono espresse solo in lingua italiana. Si richiede pertanto alla Ditta, nel caso ci sia tale necessità, di provvedere alla formazione specifica dei lavoratori stranieri che non fossero in grado di comprendere le disposizioni della cartellonistica installata.

Per la gestione di situazioni di emergenza (incendio, malore, ecc.) far riferimento ai piani di emergenza di sito. In generale si riportano alcune regole comportamentali valide in ogni caso:

In caso di incendio:

- Segnalare il pericolo di incendio o l'emergenza al personale addetto di sito o ai referenti del contratto (in caso di assenza di personale GTT o di pericolo immediato contattare il 115);
- Raggiungere le uscite e portarsi in luogo sicuro utilizzando i percorsi di esodo indicati sulle planimetrie e/o dalla segnaletica di emergenza;
- Non correre ma camminare spediti mantenendo la calma, non utilizzare ascensori ma servirsi delle scale;
- In caso di presenza di personale GTT seguire le indicazioni impartite;
- Prima di abbandonare l'area verificare, per quanto possibile, che nessuno sia rimasto bloccato all'interno dei locali.

In caso di infortunio o malore:

- Informare il personale addetto di sito, i referenti del contratto o se necessario 118;
- Non abbandonare l'infortunato ma attendere l'arrivo dei soccorsi;
- Indicare con precisione il luogo in cui si trova la vittima;
- Indicare il motivo dell'allarme, il numero delle persone coinvolte e la persistenza di situazioni pericolose.

Emissione: 15/05/2008

**COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ART. 26 D.Lgs 81/08)**

Prot. TA/gau DUVRI n. 010
Del 27/01/2012

Revisione: 01
del: 05/03/2010

**MODELLO
AS_MOD_010**

(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01)
Pagina 7 di 12

8a. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI DEL COMMITTENTE

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.a Rischi specifici del luogo di lavoro causati da impianti, attrezzature e attività del committente durante le "attività lavorative" oggetto dell'appalto	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Presenza di ostacoli fissi e movimentazione
3. Punture, tagli, abrasioni			X			Presenza di oggetti taglienti
4. Elettrico			X			Presenza di impianti elettrici in tensione e linea aerea a 600Vcc
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello			X			Possibile presenza di tracce d'olio
9. Cesoiamento - Stritolamento			X			Presenza di tram
10. Investimento			X			Presenza di mezzi di movimentazione
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione			X			
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Videoterminali (VDT)						
19. Luoghi ristretti						
20. Condizioni di illuminazione						
21. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

8b. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTRODOTTI DAGLI APPALTATORI

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.b Rischi interferenti introdotti dagli appaltatori che operano contemporaneamente nell'ambiente di lavoro	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Deposito materiali
3. Punture, tagli, abrasioni						
4. Elettrico						
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello						
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X			Uso veicoli
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione						
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 9 di 12

9. INDIVIDUAZIONE DI POSSIBILI INTERFERENZE

Rif.	Causa Interferenza	NO	SI	Se SI, rischi collegati
I	Presenza contemporanea di altro personale		X	Se SI, vedere punti successivi
II	Definizione aree in cui la ditta può operare			
	Officina	X		
	Rete/Territorio	X		
	Piazzale		X	
	Magazzini	X		
	Uffici	X		
a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incidente ▪ Inquinanti aerodispersi
b	Effettuazione di attività in altezza	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cadute dall'alto ▪ Caduta materiali dall'alto
c	Effettuazione di attività in locali interrati, pozzi e/o fosse	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spazi ristretti ▪ Microclima ▪ Cadute, scivolamenti
d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elettrocuzione ▪ Urto, Tranciamento linea
e	Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ustioni ▪ Incendio ▪ Esplosioni
f	Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Polveri, Fibre ▪ Getti, Schizzi ▪ Fumi, Vapori
g	Uso di attrezzature rumorose [> 85 dB(A)]	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rumore
h	Uso e/o deposito di sostanze chimiche pericolose	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fumi, Nebbie, Vapori ▪ Oli minerali e derivati
i	Creazione di aree di stoccaggio materiali combustibili	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendio ▪ Investimento
l	Uso di carrelli elevatori (presenza di batterie)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incendio
Osservazioni:				


	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 10 di 12

10. SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI, ANALISI E INDIVIDUAZIONE DEI COSTI DI SICUREZZA DOVUTI AD INTERFERENZE

Fornitura / Servizio	Servizio di allestimento e disallestimento Tram Ristoranti e veicoli storici						
Aree interessate:	Piazzali						
Attività svolta:	Attività di carico merce nella cucina dei Tram Ristoranti e preparazione tavoli						
Attrezzature:	Manuali			Rischio			
				Basso	Medio	Alto	
Fattori di Rischio: (Rifer. Punto 9)	a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento			X		
	d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione			x		

Valutazione dei rischi per attività

Rischi rilevati	Prescrizioni	Norme da adottare che prevedono costi aggiuntivi	Quantificazione interventi
Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	Rispetto segnaletica orizzontale e verticale, rispetto delle procedure aziendali ed obbligo di procedere a passo d'uomo. Obbligo di indossare i DPI ad alta visibilità quando necessario	Informazione Gilet alta visibilità	Riconosciuta formazione di n. 2 addetti e DPI
Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione	E' severamente vietato utilizzare aste metalliche, prolunghe, scale o quant'altro possa consentire di raggiungere la linea elettrica alimentata a 600 Volt cc. Quando si deve operare in prossimità della linea aerea bisogna richiedere il distacco della tensione come da procedura aziendale	Formazione/informazione	Riconosciuta formazione di n. 2 addetti

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 11 di 12

11. DETERMINAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

AZIONE/INTERVENTO	RISORSE UMANE			ATTREZZATURE IMPIANTI			COSTO
	N°	N° ore	€/h	N°	Tipo	€/pz.	
FORMAZIONE Modulo da 1 h	5 addetti	1	25,00				125,00 €
SEGNALETICA				3	Nastro bianco rosso	10,00	30,00 €
				6	Paletti	15,00	90,00 €
DPI				5	Gilet alta visibilità	5,00	25,00 €

TOTALE 270,00 €

NOTE:

In via di principio sono da ritenersi esclusi dal novero dei costi della sicurezza imputabili all'opera appaltata – e, come tali, da non indicare in contratto – quelli generali, comunque obbligatori per il DL appaltatore o subappaltatore ai sensi della legge (DPI, formazione e informazione, sorveglianza sanitaria, spese amministrative, ecc.), fatti salvi eventuali costi ulteriori di sicurezza derivanti da misure “generali” integrative (ad es. DPI particolari, formazione aggiuntiva, ecc.) che fossero rese necessarie dalla specificità delle lavorazioni oggetto dell'appalto/subappalto e legate ad interferenze.

NOTA INFORMATIVA:

Il G.T.T. è dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ai sensi delle norme UNI EN ISO 14001 dal dicembre 1999. La Ditta è pertanto obbligata ad attenersi alle procedure ed alle istruzioni ambientali del suddetto sistema per tutte quelle attività che possono avere ripercussioni sull'ambiente, ed in particolare per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, la gestione delle emergenze e la gestione delle acque. Si consegna copia della Politica Sicurezza e Ambiente.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 010 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 12 di 12

Allegati:

- Allegato A: Contratto/Documento di Affidamento
- Allegato B: Dati della Ditta e questionario per accertamento dell' idoneità tecnico professionale
- Allegato C: N° 2 Dichiarazioni di prevenzioni infortuni
- Allegato D: Misure di prevenzione generali
- Allegato E: Politica Sicurezza e Ambiente
- Allegato F:

Redatto dal Responsabile del Contratto	Verificato dal RSPP	Approvato dal Procuratore Delegato
.....

Si evidenzia che successivamente all'affidamento dovranno essere condotti degli incontri di cooperazione e coordinamento per definire puntualmente le misure da attuare e da mettere in opera. In tale fase dovranno essere redatti specifici verbali che saranno allegati a questo documento (verbali di sopralluogo, acquisizione planimetrie, consegna procedure, ecc.).

Data: Ricevuto, Letto e Condiviso

(timbro della Ditta e firma del Datore di Lavoro)

Emissione: 15/05/2008

**COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ART. 26 D.Lgs 81/08)**

Prot. TA/gau DUVRI n. 011
Del 27/01/2012

Revisione: 01
del: 05/03/2010

**MODELLO
AS_MOD_010**

(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01)
Pagina 1 di 12

DUVRI riferito a GARA/CONTRATTO N..... del.....

1. OGGETTO DELLA GARA/CONTRATTO

SERVIZIO DI BANQUETING - LOTTO 5 Apericena sul RISTOCOLOR

- Vedere Capitolato in Allegato A.

2. DITTA ESTERNA


I principali dati identificativi e di riferimento della Ditta la cui regolarità viene attestata dalla presentazione del DURC, prima della aggiudicazione del presente appalto, sono riportati nel modello allegato.

- Vedere Allegato B.

3. ESAME DELLE ATTIVITA'

Le operazioni che verranno svolte sono le seguenti:

- **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 IL TRAM messo a disposizione da GTT..
- **Fornitura dei complementi e delle decorazioni** e quanto altro occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali.

 GRUPPO TORINESE TRASPORTI	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	 SICUREZZA AMBIENTE ENERGIA
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 2 di 12

4. SITI ED AREE INTERESSATE ALLE ATTIVITA'

SITO	AREE	PRESENZA ESCLUSIVA DITTA
Sassi Superga	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Tortona	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Stabilimento Venaria	Piazzale	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

Per ogni sito complesso è disponibile presso lo stesso la planimetria dell'impianto. Nel caso la ditta aggiudicataria ritenga necessaria una copia della planimetria di riferimento con indicate le aree interessate dagli interventi ne dovrà fare esplicita richiesta in sede di Riunione di Coordinamento.

L'appaltatore si impegna ad esaminare attentamente i luoghi prima dell'inizio dell'attività ed a segnalare ai responsabili GTT del sito le eventuali problematiche riscontrate ai fini della eliminazione dei rischi interferenziali.

L'attività di svolgerà generalmente nei seguenti orari: ore 18.00 – 01.00; lunedì – domenica. Potrebbe svolgersi anche nella restante parte della giornata a seconda dei servizi che sono da effettuare


5. DURATA INDICATIVA DELLE ATTIVITA' E AUTORIZZAZIONE PER L'ACCESSO IN G.T.T.

12 mesi dall'affidamento del contratto

Qualora per lo svolgimento delle attività appaltate si rendesse necessario accedere ai luoghi con automezzi dell'appaltatore, questi dovrà far pervenire con congruo anticipo al Direttore/Referente Lavori la richiesta di autorizzazione all'accesso di persone e mezzi; a tale proposito si specifica che:

- il personale che opererà presso i nostri siti deve essere munito di tesserino di riconoscimento fornito dal proprio Datore di lavoro con fotografia, generalità ed indicazione del Datore di lavoro. Il cartellino deve essere esposto da ogni lavoratore.
- generalmente si concede l'autorizzazione all'ingresso solo a mezzi di servizio identificabili con logo o scritta e non alle autovetture private. Inoltre l'accesso è consentito solo per lo scarico e carico di materiali.

Nessun lavoratore o mezzo potrà accedere ai Comprensori aziendali senza la specifica autorizzazione.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 3 di 12

6. RISCHI SPECIFICI DELLE AREE DI LAVORO

Anche se ripresi negli allegati moduli vengono evidenziati i principali rischi presenti nei siti G.T.T.

- ⇒ ELETTRICO (presenza di impianti elettrici, attrezzature e macchine in tensione: a 220/380 V. in ambito civile; a 600 Vcc in ambito tranviario);
- ⇒ INVESTIMENTO e SCHIACCIAMENTO (transito veicoli su gomma, tranviari, ferroviari, mezzi di movimentazione, presenza di cancelli e sbarre automatici ecc.);
- ⇒ INCIAMPO E CADUTA A LIVELLO (ad esempio fosse, discontinuità nelle pavimentazioni, presenza di attrezzature, macchine, materiali, pioggia, neve, ghiaccio, ecc.);
- ⇒ TAGLI, FERITE e ABRASIONI (ad esempio presenza di oggetti taglienti, siringhe abbandonate, insetti e rettili, ecc.);
- ⇒ URTI, COLPI, IMPATTI, COMPRESSIONI (ad esempio presenza di rotaie, attrezzature, macchine, materiali, ecc.);
- ⇒ FUMI e POLVERI (ad esempio gas di scarico dei veicoli, sabbia).
- ⇒
- ⇒

- Vedere Allegato C.

IMPORTANTE:

Si ricorda che per tutti i rischi che non siano riferibili ad interferenze tra le lavorazioni resta immutato l'obbligo per l'impresa di elaborare il proprio documento di Valutazione dei Rischi ai sensi degli artt. 17 e 28 del D.Lgs. 81/08 e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 4 di 12

7. NORME GENERALI DI PREVENZIONE DA ADOTTARE

Al fine di evitare interferenze con le lavorazioni G.T.T., prima di ogni intervento l'appaltatore dovrà concordare con i responsabili delle unità produttive GTT sotto indicati, tutte le precauzioni necessarie ai fini di eseguire i lavori in sicurezza:

RESPONSABILE/REFERENTE DEL CONTRATTO	SEDE	RECAPITO TELEFONICO
Dott. Aldo CAPPA	Corso Turati 19/6	011 5764706

Per esigenze operative e/o di emergenza devono essere prioritariamente contattati i referenti di seguito indicati.

SITO/SETTORE	REFERENTE	RECAPITO TELEFONICO
Sassi Superga	Sig. Destefanis Daniele	0115764925
Stabilimento Tortona	Sig. Paradiso Antonio	0115764418
Stabilimento Venaria	Sig. Diquattro Andrea	0115764914

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 5 di 12

L'Impresa che effettuerà i lavori dovrà attenersi a quanto riportato nel capitolato ed operare nel rispetto delle norme di legge vigenti e del presente documento di valutazione dei rischi da interferenze; in ogni caso si ricorda di attenersi ai seguenti obblighi e divieti e di tenere presente i pericoli evidenziati.

OBBLIGHI




- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche in special modo alla segnaletica di sicurezza ed ai divieti;
- obbligo per tutti i veicoli di procedere a passo d'uomo;
- obbligo di prendere visione delle planimetrie, delle schede d'emergenza, delle istruzioni operative, esposte nei luoghi di lavoro;
- obbligo di fare uso di idonee attrezzature e abbigliamento di lavoro;
- obbligo di indossare i DPI previsti
- obbligo di sorvegliare sulle attività e sui comportamenti dei propri lavoratori.

DIVIETI



- divieto di accedere, senza autorizzazione, a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- divieto di introdurre sostanze classificate R45 "può provocare il cancro" ed R49 "può provocare il cancro per inalazione" e quelle sostanze la cui presenza non sia stata concordata ed il rischio valutato;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza, installati su impianti e/o macchinari eventualmente concessi in uso da G.T.T.;
- divieto di ingombrare i presidi antincendio, i corridoi delle uscite di emergenza, i passaggi pedonali;
- divieto di effettuare, con veicoli che non garantiscono la visuale posteriore, manovre di regresso senza l'ausilio di personale a terra addetto a coordinare la manovra;
- divieto di usare macchinari, attrezzature ed impianti di proprietà G.T.T., salvo diversa disposizione del responsabile aziendale;
- divieto di fumo in tutti i luoghi chiusi;
- divieto di assunzione di alcolici.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 6 di 12

PERICOLI



- Si evidenzia che gli addetti che lavorano a bordo dei mezzi di trasporto (in particolare i manutentori e gli incaricati delle pulizie di autobus, tram, treni), all'interno dei parcheggi ed in generale il personale che opera sul territorio (in particolare i manutentori delle sedi tranviarie e ferroviarie), potrebbero incorrere nel ritrovamento di siringhe/oggetti taglienti di cui non si conosce la provenienza. Ferirsi con tali oggetti può provocare rischi per la salute, di conseguenza **è necessario prestare la massima attenzione e cautela** durante l'espletamento delle attività che potrebbero determinare il rischio di contatto **con siringhe/oggetti taglienti utilizzati e abbandonati**. Soprattutto quando si deve intervenire con gli arti superiori in "punti" non direttamente visibili è necessario ispezionare tale zona prima di effettuare l'operazione ed adottare tutte le misure di cautela ritenute più idonee.

L'Impresa che opera sul territorio dovrà anche rispettare il codice della strada e delimitare sempre il cantiere con appositi apprestamenti e idonea segnaletica di sicurezza.

Si informa che tutte le indicazioni segnaletiche e le prescrizioni comportamentali sono espresse solo in lingua italiana. Si richiede pertanto alla Ditta, nel caso ci sia tale necessità, di provvedere alla formazione specifica dei lavoratori stranieri che non fossero in grado di comprendere le disposizioni della cartellonistica installata.

Per la gestione di situazioni di emergenza (incendio, malore, ecc.) far riferimento ai piani di emergenza di sito. In generale si riportano alcune regole comportamentali valide in ogni caso:

In caso di incendio:

- Segnalare il pericolo di incendio o l'emergenza al personale addetto di sito o ai referenti del contratto (in caso di assenza di personale GTT o di pericolo immediato contattare il 115);
- Raggiungere le uscite e portarsi in luogo sicuro utilizzando i percorsi di esodo indicati sulle planimetrie e/o dalla segnaletica di emergenza;
- Non correre ma camminare spediti mantenendo la calma, non utilizzare ascensori ma servirsi delle scale;
- In caso di presenza di personale GTT seguire le indicazioni impartite;
- Prima di abbandonare l'area verificare, per quanto possibile, che nessuno sia rimasto bloccato all'interno dei locali.

In caso di infortunio o malore:

- Informare il personale addetto di sito, i referenti del contratto o se necessario 118;
- Non abbandonare l'infortunato ma attendere l'arrivo dei soccorsi;
- Indicare con precisione il luogo in cui si trova la vittima;
- Indicare il motivo dell'allarme, il numero delle persone coinvolte e la persistenza di situazioni pericolose.

8a. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI DEL COMMITTENTE

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.a Rischi specifici del luogo di lavoro causati da impianti, attrezzature e attività del committente durante le "attività lavorative" oggetto dell'appalto	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Presenza di ostacoli fissi e movimentazione
3. Punture, tagli, abrasioni			X			Presenza di oggetti taglienti
4. Elettrico			X			Presenza di impianti elettrici in tensione e linea aerea a 600Vcc
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello			X			Possibile presenza di tracce d'olio
9. Cesoiamento - Stritolamento			X			Presenza di tram
10. Investimento			X			Presenza di mezzi di movimentazione
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione			X			
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Videoterminali (VDT)						
19. Luoghi ristretti						
20. Condizioni di illuminazione						
21. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

Emissione: 15/05/2008

**COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ART. 26 D.Lgs 81/08)**

Prot. TA/gau DUVRI n. 011
Del 27/01/2012

Revisione: 01
del: 05/03/2010

**MODELLO
AS_MOD_010**

(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01)
Pagina 8 di 12

8b. SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEI RISCHI INTRODOTTI DAGLI APPALTATORI

TIPOLOGIA LAVORI:						
8.b Rischi interferenti introdotti dagli appaltatori che operano contemporaneamente nell'ambiente di lavoro	PRESENZA DEL RISCHIO					NOTE SU ATTIVITA' A RISCHIO
	OFFICINE	RETE/ TERRITORIO	PIAZZALI (coperti e scoperti)	MAGAZZINI	UFFICI	
1. Caduta dall'alto o sprofondamento						
2. Urti, colpi, impatti, compressioni			X			Deposito materiali
3. Punture, tagli, abrasioni						
4. Elettrico						
5. Rumore						
6. Vibrazioni						
7. Caduta materiali dall'alto						
8. Scivolamenti, cadute a livello						
9. Cesoiamento - Stritolamento						
10. Investimento			X			Uso veicoli
11. Sostanze e preparati chimici - Oli minerali						
12. Incendio (calore, fiamme) - Esplosione						
13. Radiazioni non ionizzanti						
14. Polveri - Fibre						
15. Fumi - Nebbie - Gas - Vapori						
16. Microclima						
17. Getti - Schizzi						
18. Organi lavoratori						
Osservazioni:						

Emissione: 15/05/2008

**COOPERAZIONE E COORDINAMENTO
(ART. 26 D.Lgs 81/08)**

Prot. TA/gau DUVRI n. 011
Del 27/01/2012

Revisione: 01
del: 05/03/2010

**MODELLO
AS_MOD_010**

(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01)
Pagina 9 di 12

9. INDIVIDUAZIONE DI POSSIBILI INTERFERENZE

Rif.	Causa Interferenza	NO	SI	Se SI, rischi collegati
I	Presenza contemporanea di altro personale		X	Se SI, vedere punti successivi
II	Definizione aree in cui la ditta può operare			
	Officina	X		
	Rete/Territorio	X		
	Piazzale		X	
	Magazzini	X		
	Uffici	X		
a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incidente ▪ Inquinanti aerodispersi
b	Effettuazione di attività in altezza	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cadute dall'alto ▪ Caduta materiali dall'alto
c	Effettuazione di attività in locali interrati, pozzi e/o fosse	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Spazi ristretti ▪ Microclima ▪ Cadute, scivolamenti
d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione		X	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elettrocuzione ▪ Urto, Tranciamento linea
e	Effettuazione di attività con fiamme libere o che producono scintille (saldature, molature, taglio, ecc.)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ustioni ▪ Incendio ▪ Esplosioni
f	Effettuazione di attività che producono polveri, fumi e/o vapori	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Polveri, Fibre ▪ Getti, Schizzi ▪ Fumi, Vapori
g	Uso di attrezzature rumorose [> 85 dB(A)]	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rumore
h	Uso e/o deposito di sostanze chimiche pericolose	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fumi, Nebbie, Vapori ▪ Oli minerali e derivati
i	Creazione di aree di stoccaggio materiali combustibili	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Incendio ▪ Investimento
l	Uso di carrelli elevatori (presenza di batterie)	X		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Investimento ▪ Incendio
Osservazioni:				

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 10 di 12

10. SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI, ANALISI E INDIVIDUAZIONE DEI COSTI DI SICUREZZA DOVUTI AD INTERFERENZE

Fornitura / Servizio	Servizio di allestimento e disallestimento Tram Ristoranti e veicoli storici						
Aree interessate:	Piazzali						
Attività svolta:	Attività di carico merce nella cucina dei Tram Ristoranti e preparazione tavoli						
Attrezzature:	Manuali			Rischio			
				Basso	Medio	Alto	
Fattori di Rischio: (Rifer. Punto 9)	a	Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento			X		
	d	Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione			x		

Valutazione dei rischi per attività

Rischi rilevati	Prescrizioni	Norme da adottare che prevedono costi aggiuntivi	Quantificazione interventi
Presenza di traffico veicolare (anche tranviario e ferroviario) e/o di mezzi di lavoro in movimento	Rispetto segnaletica orizzontale e verticale, rispetto delle procedure aziendali ed obbligo di procedere a passo d'uomo. Obbligo di indossare i DPI ad alta visibilità quando necessario	Informazione Gilet alta visibilità	Riconosciuta formazione di n. 2 addetti e DPI
Effettuazione di attività in presenza di linea aerea con/senza stacco tensione	E' severamente vietato utilizzare aste metalliche, prolunghe, scale o quant'altro possa consentire di raggiungere la linea elettrica alimentata a 600 Volt cc. Quando si deve operare in prossimità della linea aerea bisogna richiedere il distacco della tensione come da procedura aziendale	Formazione/informazione	Riconosciuta formazione di n. 2 addetti

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 11 di 12

11. DETERMINAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

AZIONE/INTERVENTO	RISORSE UMANE			ATTREZZATURE IMPIANTI			COSTO
	N°	N° ore	€/h	N°	Tipo	€/pz.	
FORMAZIONE Modulo da 1 h	2 addetti	1	25,00				50,00 €
SEGNALETICA				2	Nastro bianco rosso	10,00	20,00 €
				7	Paletti	15,00	105,00 €
DPI				2	Gilet alta visibilità	5,00	10,00 €


TOTALE 185,00 €

NOTE:

In via di principio sono da ritenersi esclusi dal novero dei costi della sicurezza imputabili all'opera appaltata – e, come tali, da non indicare in contratto – quelli generali, comunque obbligatori per il DL appaltatore o subappaltatore ai sensi della legge (DPI, formazione e informazione, sorveglianza sanitaria, spese amministrative, ecc.), fatti salvi eventuali costi ulteriori di sicurezza derivanti da misure “generali” integrative (ad es. DPI particolari, formazione aggiuntiva, ecc.) che fossero rese necessarie dalla specificità delle lavorazioni oggetto dell'appalto/subappalto e legate ad interferenze.

NOTA INFORMATIVA:

Il G.T.T. è dotato di un Sistema di Gestione Ambientale certificato ai sensi delle norme UNI EN ISO 14001 dal dicembre 1999. La Ditta è pertanto obbligata ad attenersi alle procedure ed alle istruzioni ambientali del suddetto sistema per tutte quelle attività che possono avere ripercussioni sull'ambiente, ed in particolare per quanto riguarda la gestione dei rifiuti, la gestione delle emergenze e la gestione delle acque. Si consegna copia della Politica Sicurezza e Ambiente.

	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO AMBIENTE E SICUREZZA	
Emissione: 15/05/2008	COOPERAZIONE E COORDINAMENTO (ART. 26 D.Lgs 81/08)	Prot. TA/gau DUVRI n. 011 Del 27/01/2012
Revisione: 01 del: 05/03/2010	MODELLO AS_MOD_010	(SAE/SGI/Modulistica/Mod./AS_MOD_010-01) Pagina 12 di 12

Allegati:

- Allegato A: Contratto/Documento di Affidamento
- Allegato B: Dati della Ditta e questionario per accertamento dell' idoneità tecnico professionale
- Allegato C: N° 2 Dichiarazioni di prevenzioni infortuni
- Allegato D: Misure di prevenzione generali
- Allegato E: Politica Sicurezza e Ambiente
- Allegato F:

Redatto dal Responsabile del Contratto	Verificato dal RSPP	Approvato dal Procuratore Delegato
.....

Si evidenzia che successivamente all'affidamento dovranno essere condotti degli incontri di cooperazione e coordinamento per definire puntualmente le misure da attuare e da mettere in opera. In tale fase dovranno essere redatti specifici verbali che saranno allegati a questo documento (verbali di sopralluogo, acquisizione planimetrie, consegna procedure, ecc.).

Data: Ricevuto, Letto e Condiviso

(timbro della Ditta e firma del Datore di Lavoro)