



**Politecnico  
di Torino**

---

## **CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

---

**Servizi di catering a ridotto impatto ambientale nell'ambito di eventi  
istituzionali**

---

**RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO**

SIG. Nicola PISERCHIA

---



## Sommario

1. PREMESSA .....	3
2. OGGETTO DELL'APPALTO .....	3
3. DURATA E IMPORTO .....	3
3.1. REVISIONE PREZZI .....	4
3.2. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE .....	4
4. Tipologia e fasce di servizio .....	5
5. Menù .....	5
I menù sotto riportati devono ritenersi solamente esemplificativi del tipo di servizio richiesto. ....	5
5.1 Coffee break .....	5
5.1.1 Versione dolce (mattutina) .....	5
5.1.2 Versione salata (pomeridiana) .....	6
5.2 Aperitivo .....	6
5.3 Buffet .....	6
5.4 Lunch box .....	6
5.4.1 Ipotesi A .....	6
5.4.2 Ipotesi B .....	6
6. Specifiche tecniche a pena di esclusione .....	6
6.1 Alimenti BIO .....	6
6.2 Frutta e verdure .....	6
6.3 Uova (pastorizzate liquide o con guscio) .....	7
6.4 Carne .....	7
6.5 Salumi e formaggi .....	7
6.6 Olio .....	7
6.7 Pelati, polpa e passata di pomodoro .....	7
6.8 Yogurt .....	7
6.9 Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, zucchero di canna grezzo o integrale) .....	7
6.10 Vino e bevande .....	7
6.11 Tovaglie e stoviglie .....	7
7. Specifiche tecniche di base ai sensi del DM 02/12/2022 e caratteristiche qualitative di alimenti e bevande .....	8
8. Luogo .....	8
9. Mezzi di trasporto .....	8
10. Modalità operative per l'affidamento del singolo servizio .....	9
11. Tempi di preavviso .....	9
12. Modalità di erogazione del servizio .....	10
13. Personale addetto al servizio .....	11
14. Sistema di smaltimento rifiuti .....	11
15. Monitoraggio singolo servizio .....	11
16. Valutazione e controllo del servizio .....	12
17. Penalità e rimborsi .....	12
18. Monitoraggio in corso di esecuzione contrattuale .....	12



## **1. PREMESSA**

Il Politecnico di Torino, nelle more di una procedura di gara per l'affidamento di durata pluriennale di servizi di catering da effettuarsi nelle sedi metropolitane dell'Ateneo in occasione di eventi istituzionali, intende affidare analoghi servizi attraverso la presente procedura di gara con la stipula di un contratto a misura. L'Impresa Aggiudicataria dovrà eseguire il servizio di catering come da capitolato tecnico e secondo il tariffario concordato con la presente procedura e mantenuto costante per tutta la durata contrattuale

## **2. OGGETTO DELL'APPALTO**

L'oggetto della presente TD è la fornitura dei servizi di catering per eventi istituzionali; i servizi richiesti potranno essere anche più d'uno al giorno e potranno anche essere contemporanei.

L'Impresa Affidataria (d'ora in poi I.A.), si impegna a fornire i servizi di catering ogni qualvolta richiesto dalla Stazione Appaltante (d'ora in poi S.A.), garantendo la pronta disponibilità, la tempestività, la qualità del servizio e la qualità dei prodotti utilizzati, secondo quanto indicato nel presente CSO.

Il servizio è destinato a soddisfare le esigenze dell'Amministrazione Centrale dell'Ateneo e dei Dipartimenti, nel rispetto delle indicazioni fornite dai CAM (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) che mirano a contribuire alla diffusione di una cultura che sappia valorizzare il cibo, la corretta alimentazione e modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale nonché ridurre gli sprechi alimentari, attraverso:

- modelli produttivi e agricoli di allevamento migliori sotto il profilo ambientale (biologico e lotta integrata);
- la promozione di una dieta a minor consumo di proteine animali;
- la riduzione delle eccedenze alimentari anche attraverso collaborazione con soggetti terzi;
- prevenire e ridurre la produzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del prodotto;
- riduzione dei consumi energetici e le emissioni di gas climalteranti;
- sostenere le economie locali ed i piccoli produttori.

L'Affidatario dovrà eseguire la fornitura nel rispetto delle modalità e dei tempi descritti nel presente CSO, nel suo complesso, che dovranno essere in ogni caso garantiti nonché accettati incondizionatamente dai concorrenti in fase di presentazione dell'offerta.

Nell'appalto si intendono comprese le prestazioni di manodopera, la fornitura dei materiali, l'uso dei macchinari ed ogni altro onere non specificatamente elencato, ma necessario per l'esecuzione a regola d'arte della fornitura oggetto dell'appalto

## **3. DURATA E IMPORTO**

Il contratto avrà avvio dalla sottoscrizione dello stesso e proseguirà fino all'esaurimento dell'importo contrattuale indicato nel seguito, sulla base dei prezzi unitari concordati attraverso la presente TD MePA. A titolo puramente indicativo si stima che l'importo contrattuale possa soddisfare le esigenze della S.A. per un periodo di circa 8-10 mesi.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, al termine del contratto stipulato all'esito della presente TD, il rinnovo del contratto alle medesime condizioni contrattuali, nessuna esclusa, previste nel contratto originario.

Il luogo della prestazione sarà di volta in volta indicato nei singoli ordini di acquisto riportati nel Capitolato Tecnico allegato (par. 10) che, di norma, corrisponderà ad una delle sedi metropolitane utilizzate dalla Stazione Appaltante per svolgere attività di didattica, di ricerca e amministrativa.

Le sedi di somministrazione del servizio potranno essere:

- Sede Centrale: Corso Duca degli Abruzzi, 24 – Torino
- Cittadella: Via Pier Carlo Boggio, 71/A – Torino
- Energy Center: Via Paolo Borsellino, 38 int. 16 – Torino
- Castello del Valentino: Viale Mattioli, 39 – Torino
- Lingotto: Via Nizza, 230, - Torino



- Mirafiori: Corso Luigi Settembrini, 178, - Torino

La S.A. comunicherà all'I.A., con preavviso in relazione al tipo di servizio richiesto (par. 11 del Capitolato Tecnico), le informazioni necessarie per l'erogazione del servizio: tipologia del servizio, fascia di servizio, luogo, data, ora e referente dell'evento.

L'importo contrattuale è pari ad **euro 80.000,00 IVA esclusa**, al netto delle varianti contrattuali.

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad euro 0,00.

Considerata la variabilità dei locali destinati ad accogliere il servizio, il DUVRI, ove necessario, sarà integrato con prescrizioni legate al singolo evento.

**Tabella 1**

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizi di catering eventi istituzionali		P	80.000
2				
3				
<b>A) Importo a base dell'affidamento</b>				80.000
<b>B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso</b> <i>[indicare € 0,00 in caso di assenza di rischi]</i>				0,00
<b>A) + B) Importo complessivo</b>				<b>80.000</b>

Ai sensi dell'art. 50 comma 6, dopo la verifica dei requisiti in capo dell'aggiudicatario la stazione appaltante può disporre l'esecuzione anticipata del contratto; nel caso di mancata stipulazione l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni eseguite su ordine del direttore dell'esecuzione.

### **3.1. REVISIONE PREZZI**

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT:

- con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

### **3.2. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE**

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.



La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'importo stimato di tale opzione è pari a **euro 50.000, al netto di Iva**. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 15 giorni prima della scadenza del contratto.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

**Tabella 2**

<b>Importo complessivo (A+B)</b>	80.000 euro + iva
Importo per l'opzione di proroga	50.000 euro + iva
<b>Valore globale stimato</b>	<b>130.000 euro + iva</b>

#### **4. Tipologia e fasce di servizio**

Le prestazioni oggetto del presente capitolato riguardano in particolare l'organizzazione di **4 tipologie di servizi**:

- 1) coffee break (dolce e/o salato);
- 2) aperitivo;
- 3) buffet;
- 4) box lunch.

In relazione alla previsione delle persone partecipanti agli eventi per i quali si richiedono i servizi di catering sopraelencati sono definite le seguenti **fasce di servizio** per numero di persone:

- FASCIA A - da 15 a 50;
- FASCIA B - da 51 a 150
- FASCIA C - da 151 a 300.

L'I.A. dovrà essere in grado di eseguire, in termini di personale a disposizione, allestimenti e tutto quanto necessario per l'espletamento, un servizio in fascia C di 300 persone al giorno oppure di più servizi da svolgersi contemporaneamente nello stesso giorno e nello stesso orario, anche in sedi diverse, fino a 200 persone (è considerata un'unica prestazione quando vengono svolti più servizi per lo stesso evento nella stessa giornata, ad es. coffee-break + buffet).

#### **5. Menù**

I menù sotto riportati devono ritenersi solamente esemplificativi del tipo di servizio richiesto.

Le quantità per ciascun tipo di pietanza offerta (aperitivi, stuzzicherie, salatini e dolci, eccezion fatta per i primi ed i secondi piatti) dovranno essere tali da garantire almeno 3 porzioni per ciascun commensale.

Tutte le portate offerte durante il servizio di catering saranno consumate in piedi pertanto si chiede di proporre piatti che non creino agli utenti problemi di sporzionamento.

Si riportano di seguito i menù-tipo per tipologia di servizio (par. 4).

##### **5.1 Coffee break**

- Caffè (macinato o in cialda): espresso, decaffeinato, orzo
- Cappuccino
- Latte caldo e freddo
- The ed infusi (preparazione dalla macchina no thermos)
- zucchero in bustina e dolcificante;
- Acqua naturale e frizzante (in bottiglia di vetro)
- Succhi in caraffa di vetro (almeno 2 gusti)

##### **5.1.1 Versione dolce (mattutina)**

- Croissant (2 mini o 1 normale) con varie farciture oppure Torte artigianali (crostata alla confettura, torta alla frutta) o altro dolce



- Varietà di pasticceria secca e biscotti da tè o cioccolatini

#### **5.1.2 Versione salata (pomeridiana)**

- Tramezzini e canapè alle varie farciture OPPURE Muffin salato alle verdure
- Varietà di pasticceria secca e biscotti da tè o cioccolatini

#### **5.2 Aperitivo**

- APERITIVI VARI: spiedini mozzarelline pomodorini, olive, carciofini, affettati, scaglie di grana o simili;
- STUZZICHERIE: varietà di paninetti farciti e di minitramezzini, croissant salati, torte salate, focaccine;
- SALATINI: vari tipi di salatini e pizzette di sfoglia;
- BEVANDE: acqua naturale e frizzante, succhi di frutta (almeno 2 tipi), cocktail analcolici per aperitivi, prosecco e/o spumante.

#### **5.3 Buffet**

- ANTIPASTI: 3-4 tipi di tartine, canapè, salumi e formaggi, pane e grissini;
- STUZZICHERIE: varietà di paninetti farciti e di minitramezzini, croissant salati, torte salate, focaccine, vari tipi di salatini e pizzette di sfoglia;
- PORTATA PRINCIPALE: 1 primo o un secondo piatto, freddo o caldo;
- DOLCI: torta artigianale o semifreddi, pasticceria mista fresca e/o secca;
- FRUTTA di stagione o macedonia o spiedini di frutta;
- BEVANDE: acqua naturale e frizzante, caffè espresso, decaffeinato, orzo; latte freddo, succhi di frutta (almeno 2 tipi), cocktail analcolici per aperitivi, prosecco e/o spumante, vino rosso / bianco.

#### **5.4 Lunch box**

##### **5.4.1 Ipotesi A**

- 2 mini panini
- 1 tramezzino
- 3 mini brioches salate
- acqua in bottiglia da 500 cc
- frutta o dessert

##### **5.4.2 Ipotesi B**

- antipasto freddo
- primo piatto freddo
- grissini
- acqua in bottiglia da 500 cc
- frutta o dessert

#### **6. Specifiche tecniche a pena di esclusione**

I menù devono contenere il più possibile piatti regionali e stagionali e devono essere proposti, se richiesti, 2 tipi di vini rossi e 2 tipi di vini bianchi.

##### **6.1 Alimenti BIO**

Frutta, ortaggi, legumi e cereali e derivati per almeno il 20% in peso.

L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

##### **6.2 Frutta e verdure**

---



Devono essere stagionali sulla base di quanto indicato dall'allegato A - Tabella della stagionalità di frutta e verdura".

### **6.3 Uova (pastorizzate liquide o con guscio)**

Biologiche al 100%

### **6.4 Carne**

- a) la carne bovina deve essere di razza piemontese certificata
- b) la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto».
- c) la carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

### **6.5 Salumi e formaggi**

A marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

### **6.6 Olio**

Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. Per le frittiture dovrà essere utilizzato olio di oliva o olio di girasole altoleico.

### **6.7 Pelati, polpa e passata di pomodoro**

Almeno il 33% in peso biologico

### **6.8 Yogurt**

Biologico

### **6.9 Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, zucchero di canna grezzo o integrale)**

Devono provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.

### **6.10 Vino e bevande**

Se richiesti, i vini devono essere DOC o DOCG piemontesi e devono essere offerti 2 vini rossi e 2 vini bianchi. L'acqua dovrà essere con vuoto a rendere. Nel caso di box lunch, l'acqua dovrà essere fornita in bottiglietta di materiale bioplastico

### **6.11 Tovaglie e stoviglie**

- a) tovaglie di cotone o di tessuto e tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del



marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. I tovaglioli in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe, preferibilmente costituiti da cellulosa non sbiancata.

- b) stoviglie riutilizzabili (es. piatti di ceramica, vetro, ...)
- c) posate di acciaio
- d) bicchieri di vetro
- e) nel caso di box lunch, è consentito:
  - a. l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432
  - b. contenitore alimenti deve essere compostabile o plastica riciclabile
  - c. bottiglietta d'acqua in bioplastica
  - d. sacchetto contenitore in carta o plastica compostabile

## **7. Specifiche tecniche di base ai sensi del DM 02/12/2022 e caratteristiche qualitative di alimenti e bevande**

I prodotti alimentari impiegati dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate; dovranno essere, quando possibile, freschi limitando l'utilizzo di prodotti surgelati da indicare obbligatoriamente.

Sono sempre da preferire prodotti alimentari a "filiera corta" e stagionali.

L'I.A. dovrà garantire di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CEE n. 178/2002 concernente la rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche servite in occasione dei servizi di catering e osservare tutte le opportune cautele nella preparazione dei piatti al fine di evitare contaminazioni crociate in presenza di soggetti affetti da patologie e/o intolleranza-allergia alimentare.

Essendo l'oggetto del presente capitolato la fornitura di servizio di catering ai sensi del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) del Ministero della Transizione Ecologica del 2 dicembre 2022, l'affidatario del servizio dovrà rispettare quanto previsto nei paragrafi 4.1.16, 4.1.17, 4.1.18 e 4.1.19 dei "Criteri ambientali minimi per eventi".

Tutti i prodotti biologici devono essere conformi al regolamento (CE) N.848/2018.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

L'I.A. dovrà operare nel rispetto del Regolamenti CE 178/2002 e 852/2004 in materia di HACCP e di sicurezza alimentare implementando, se necessario, il manuale di autocontrollo in relazione ai servizi offerti; sono a carico dell'I.A. le attività e le spese occorrenti per l'acquisizione ed il mantenimento delle autorizzazioni e certificazioni previste dalla legge.

I requisiti minimi a pena di esclusione relativi ai prodotti alimentari sono riportati nel par. 18.

## **8. Luogo**

La Stazione Appaltante individuerà, volta per volta, gli spazi in cui effettuare il servizio di catering. La S.A. si impegna a mettere a disposizione dell'I.A. i locali in perfette condizioni igienico sanitarie.

## **9. Mezzi di trasporto**

Le attrezzature per la veicolazione degli alimenti devono essere conformi al DPR 327/198 e ai Regolamenti 852 e 853/2002, in particolare i veicoli devono essere idonei al trasporto degli alimenti e devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione.

I veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti.



I prodotti alimentari all'interno dei veicoli devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione. I contenitori utilizzati per il trasporto delle preparazioni gastronomiche e dei prodotti dovranno essere idonei per la conservazione e il trasporto e dovranno assicurare il mantenimento di temperature conformi alle norme vigenti.

I veicoli devono essere opportunamente sanificati secondo tempi e procedure previste dal manuale di HACCP e potranno essere anche oggetto di controllo. L'I.A., inoltre, dovrà mettere a disposizione su richiesta della S.A. tutta la documentazione relativa alla pulizia e alla manutenzione dei veicoli.

#### **10. Modalità operative per l'affidamento del singolo servizio**

La Stazione Appaltante richiede l'**esecuzione del servizio**, secondo le tempistiche indicate nel successivo par. 11, specificando:

- tipologia del servizio;
- fascia di servizio: il numero esatto dei partecipanti all'evento verrà confermato entro 2 giorni dall'evento;
- luogo, data, ora;
- eventuali allestimenti necessari (tavoli di servizio, tavoli di appoggio, ecc.);
- eventuali menù alternativi (senza incremento di prezzo) per esigenze etico – religiose, patologie alimentari (ad es. celiachia) o intolleranze/allergie alimentari;
- contatti del Referente Organizzativo per il singolo servizio.

L'I.A. dovrà fornire una **proposta di servizio**, con le seguenti indicazioni:

- almeno 2 alternative di menù (escluso il servizio di coffee break) che prevedano:
  - o almeno un piatto vegetariano e/o vegano;
  - o un piatto per celiaci o per intolleranze/allergie alimentari, se richiesti;
  - o uso di materie prime stagionali, nel rispetto della Tabella della stagionalità di frutta e verdura – allegato A;
- le grammature dei cibi proposti per singolo commensale;
- il numero dei camerieri che interverranno all'evento che dovrà essere adeguato al tipo di servizio e alla fascia;
- il numero dei tavoli che saranno forniti per l'allestimento, nel caso dei servizi rientranti nella fascia C.

Nel caso di eventi che si articolano su più giorni, dovranno essere proposti menù diversi per le diverse giornate. L'I.A. dovrà essere in grado di svolgere tutti i servizi richiesti per il singolo evento, pertanto l'esecuzione delle prestazioni non potrà essere parziale (ad esempio solo per alcuni giorni dell'evento e/o per certe fasce orarie), salvo diverso accordo con il Referente Organizzativo dell'evento.

Il singolo servizio verrà affidato mediante l'emanazione di apposito ordinativo da parte:

- per l'Amministrazione Centrale: Area AGACON - Approvvigionamenti, Gare e Contratti Pubblici;
- per i Dipartimenti: il singolo Dipartimento richiedente.

#### **11. Tempi di preavviso**

La S.A. cercherà di preavvisare con il massimo anticipo possibile l'I.A. al fine di poter facilitare la pianificazione interna e la possibilità di erogare al meglio il servizio.

Viene comunque garantito il rispetto dei tempi minimi di preavviso di seguito indicati in giorni solari.

Tempo minimo preavviso	FASCIA A	FASCIA B	FASCIA C
	da 15 a 50 persone	da 51 a 150 persone	da 151 a 300 persone
1) coffee break 2) aperitivo	4	5	6



<b>Tempo minimo preavviso</b>	<b>FASCIA A</b>	<b>FASCIA B</b>	<b>FASCIA C</b>
3) buffet 4) box lunch	6	8	10

Qualora l'I.A. risulti impossibilitata allo svolgimento del servizio richiesto nel rispetto delle tempistiche sopra indicate, dovrà comunicarlo via e-mail nell'arco delle 24 ore successive alla richiesta motivandone il rifiuto (es. impegni pregressi), fermo restando la possibilità da parte della S.A. dell'applicazione di eventuale penale qualora non vengano rispettati i tempi indicati (par. 17).

Il rifiuto motivato sarà accettato per un massimo di 3 volte al mese solare. Al quarto rifiuto la S.A. potrà applicare una penale come indicato nel paragrafo 17.

Nel caso in cui la S.A. richiedesse l'esecuzione di un servizio senza rispettare i tempi di preavviso, l'I.A. potrà rifiutare l'esecuzione dandone tempestiva comunicazione (entro 24 ore successive alla richiesta).

Qualora l'I.A. risulti impossibilitata ad effettuare il servizio, la Stazione Appaltante sarà libera di affidare il servizio ad altro fornitore.

La S.A. intende, in fase di esecuzione, condividere con l'Impresa Affidataria un calendario web come strumento di pianificazione dei servizi di catering.

## **12. Modalità di erogazione del servizio**

L'I.A. dovrà garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano effettuate nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e HACCP, assicurando livelli ottimali di esecuzione del servizio sia sotto il profilo nutrizionale sia sensoriale.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze della Stazione Appaltante, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

Per tutti i servizi l'I.A. dovrà garantire la presenza di un adeguato numero di camerieri e di tutto quanto sia necessario per un ottimale svolgimento del servizio, compresi i tavoli nel caso di servizi rientranti nella fascia C. Inoltre, in casi eccezionali potrà essere richiesta, come opzione, la fornitura di uno o più tavoli da rinfresco aggiuntivi anche per servizi rientranti nelle fasce A e B.

Il numero dei tavoli dovrà essere adeguato sia per quel che riguarda i tavoli di servizio sia per i tavoli di appoggio; questi ultimi dovranno essere almeno in rapporto 1 a 10 con il numero di partecipanti al catering.

### **Per tutte le tipologie di servizio non dovrà essere utilizzato materiale plastico.**

Tutte le stoviglie dovranno essere in buono stato igienico e di conservazione.

Gli addetti al servizio, muniti di apposito tesserino di riconoscimento, dovranno indossare idonea divisa, pulita e stirata, preferibilmente composta da camicia bianca e pantaloni/gonna di colore scuro, in presenza di operatori con i capelli lunghi questi dovranno essere raccolti.

Tutte le vivande devono essere preparate in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi.

L'I.A., nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e le specifiche tecniche allegate al presente Capitolato.

L'I.A. è responsabile di eventuali danni causati nei confronti del Politecnico, dei suoi dipendenti e dei suoi ospiti causati dal mancato rispetto delle norme igienico sanitarie.

Sarà cura della ditta porgere particolare attenzione alla puntualità e al rispetto agli orari concordati per l'erogazione del servizio richiesto. Ogni ritardo e/o disservizio verrà segnalato dal Referente Organizzativo per ogni singolo evento individuato dalla S.A.

Per eventuali servizi accessori non espressamente previsti nel presente CSO (ad esempio servizio al tavolo, allestimenti di pregio, addobbi floreali e non, servizi autogestiti senza la presenza dei camerieri, ecc.) ma che si rendessero necessari, le parti, ai sensi dell'art. 106 del D.lgs 56/2017, definiranno i relativi prezzi come indicato nello schema di contratto.



### 13. Personale addetto al servizio

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dovrà avere un rapporto di lavoro contrattualmente formalizzato a garanzia del pagamento contributivo e dovrà essere professionalmente qualificato, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione.

L'I.A. sarà responsabile del comportamento del proprio personale e dovrà osservare le norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. dovrà, in ogni momento, a richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

### 14. Sistema di smaltimento rifiuti

L'I.A. deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dalla normativa vigente o dai regolamenti comunali.

La Stazione Appaltante potrà effettuare verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

### 15. Monitoraggio singolo servizio

Al fine di monitorare costantemente il servizio offerto, in occasione di ogni evento, verrà somministrata al Referente Organizzativo individuato dalla S.A. una **scheda di valutazione del servizio** sulla base dei seguenti parametri:

<b>Scheda di valutazione servizio</b>	
<b>Parametri valutati</b>	<b>Valutazione</b> <i>(su una scala da 1 a 6, dove 1 corrisponde a "per nulla soddisfatto" e 6 corrisponde a "estremamente soddisfatto")</i>
a) Qualità dei piatti serviti	
b) Porzioni	
c) Organizzazione	
d) Personale addetto	
e) Pulizia	
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA SERVIZIO</b> <i>(somma delle valutazioni ottenute per singolo parametro)</i>	

Qualità dei piatti serviti: sapore, cottura, freschezza ed aspetto delle pietanze offerte.

Porzioni: congruità delle porzioni offerte, sulla base di quanto previsto dal presente CSO.

Organizzazione: aspetti tecnici e logistici del servizio e, in particolare, rispetto degli orari concordati, adeguatezza dei tavoli e degli addobbi (se previsti), organizzazione dei camerieri nello svolgimento del catering, gestione di eventuali imprevisti e corretto smaltimento dei rifiuti etc.

Personale addetto: cortesia e professionalità del personale.

Pulizia: livello pulizia ed igiene del servizio nel suo complesso (vassoi, stoviglie, tavoli, ecc.).



La Scheda di valutazione compilata dal Referente Organizzativo sarà trasmessa al Direttore dell'Esecuzione del Contratto e all'I.A. anche al fine di poter porre rimedio alle eventuali carenze riscontrate.

Una valutazione complessiva del servizio (somma delle valutazioni ottenute per singolo parametro) inferiore o uguale a 10 comporterà l'applicazione di penali come indicato al par. 17 del presente CSO.

Qualora dalla Scheda di Valutazione Servizio risulti **un parametro con livello di soddisfazione 1** oppure **due parametri con livello di soddisfazione 2**, la S.A. provvederà ad inoltrare reclamo formale all'Affidatario.

La presentazione di un numero di reclami uguale o superiore a tre al mese solare comporterà l'applicazione di penali come indicato al par. 17 del presente CSO.

La presentazione di reclami formali in numero uguale o superiore a tre reclami al mese solare per due mesi consecutivi darà al Politecnico la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

#### **16. Valutazione e controllo del servizio**

La S.A. si riserva la facoltà di effettuare tutti i necessari controlli al fine di verificare il rispetto delle specifiche tecniche del presente capitolato, delle disposizioni di legge, dei principi dell'HACCP, l'igiene e la pulizia delle cucine, dei materiali, delle stoviglie e delle attrezzature impiegate, nonché verifiche sul rispetto della qualità degli alimenti conformemente ai requisiti minimi indicati dal CSO e dalle proposte migliorative presentate in sede di gara.

Sarà pertanto facoltà del Politecnico di Torino effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito, anche attraverso l'affidamento di apposito incarico ad organismi esterni privati. I controlli potranno anche prevedere prelievi di campioni alimentari e valutazioni analitiche delle superficie a contatto con gli alimenti.

#### **17. Penalità e rimborsi**

In caso di inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, la Stazione Appaltante provvederà all'applicazione di penali in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le tipologie di penale e l'entità delle penali saranno definite nel contratto stipulato successivamente all'aggiudicazione dell'appalto.

Analogamente, nel suddetto contratto saranno definiti le condizioni di rimborso a seguito di prestazioni già concordate non avvenute per **disdetta da parte della Stazione Appaltante**, fatti salvi i casi di forza maggiore non imputabili all'Ateneo.

#### **18. Monitoraggio in corso di esecuzione contrattuale**

La possibilità di ottenere dei report il più accurati possibili e statistiche aggiornate riveste fondamentale importanza per la gestione contabile del servizio e per l'analisi della spesa dell'Ateneo.

Su richiesta della Stazione Appaltante, l'I.A. dovrà pertanto provvedere a trasmettere via e-mail con **cadenza quadrimestrale** un report riportante almeno i seguenti dati:

- elenco dei servizi richiesti dall'I.A. nelle tempistiche indicate dal CSO di cui:
  - rifiutati per impossibilità da parte dell'I.A. (tipo e fascia) per struttura richiedente;
  - effettuati (tipo e fascia) per struttura richiedente;
- elenco dei servizi non richiesti dall'I.A. nelle tempistiche indicate dal CSO di cui:
  - rifiutati per impossibilità da parte dell'I.A. (tipo e fascia) per struttura richiedente;
  - effettuati (tipo e fascia) per struttura richiedente;
- elenco dei servizi disdetti da parte della S.A. (tipo e fascia) per struttura richiedente.

L'I.A. si impegna, su richiesta della S.A. anche attraverso soggetto incaricato dalla stessa, a fornire **tutta la documentazione** (fatture, certificazioni, ecc.) necessaria per la **verifica delle caratteristiche qualitative di alimenti e bevande** secondo quanto riportato al par. 5 del presente CSO.

**L'accertamento del mancato rispetto di quanto dichiarato in fase di offerta e/o dei requisiti minimi prevista dal CSO, potrà essere motivo di risoluzione del contratto.**