

SAGAT spa

BANDO DI GARA

GARA SERVIZIO DI CATERING PRESSO LA PIEMONTE LOUNGE

1. **Ente Aggiudicatore:** SAGAT S.p.A. - Strada San Maurizio 12, 10072 Caselle Torinese (TO). Tel. 011/5676.245 fax 011/5676.420 - www.aeroportoditorino.it .

2. **Oggetto dell'appalto:** servizio di catering presso la Piemonte Lounge dell'Aeroporto di Torino, come meglio e dettagliatamente specificato nel documento Schema di contratto - Condizioni di Fornitura facente parte della documentazione di gara. **(Numero CIG:72269679D3)**

Il servizio di catering dovrà essere reso tutti i giorni, festivi compresi, durante l'orario di apertura al pubblico della Piemonte Lounge di SAGAT previsto dalle ore 5,00 del mattino sino alle ore 21,00.

3. **Importo e durata:** l'importo a base d'asta è pari ad Euro 473.850. La durata del contratto è stabilita in 27 mesi a decorrere dal 1 gennaio 2018.

4. Requisiti di partecipazione:

- a) insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016;
- b) Idonee referenze bancarie (almeno due);
- c) fatturato complessivo realizzato nei tre esercizi chiusi in data antecedente la data di presentazione dell'offerta e per i quali siano stati approvati i relativi bilanci almeno pari a € 500.000,00;
- d) aver realizzato nei cinque anni antecedenti la data di presentazione dell'offerta servizi analoghi presso aeroporti, altre infrastrutture di trasporto, compagnie aeree o marittime, catene alberghiere, musei, eventi fieristici di grandi dimensioni o comunque in contesti che richiedano continuità di servizio e con costante afflusso di pubblico, per un importo complessivo pari o superiore a quello stimato per il presente servizio.

Si precisa che in relazione ai requisiti di cui sopra non è ammesso l'avvalimento.

5. **Soggetti ammessi alla gara:** operatori economici di cui all'art. 45 c.2 sub a), b) e c) del D.Lgs. 50/2016. Non è ammessa la partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45 c.2 sub d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016.

6. **Sopralluogo:** Il sopralluogo è previsto a pena di esclusione e dovrà essere effettuato entro il **25/10/2017** previo appuntamento da richiedere con congruo preavviso a mezzo e-mail all'indirizzo aviationbusiness@sagat.trn.it (tel. 011/5676377).



La richiesta dovrà indicare per ogni impresa massimo due nominativi con relativi dati anagrafici e di residenza, nonché allegando fotocopia di un documento di identità. Dovrà inoltre essere indicato il recapito cui indirizzare la convocazione con i relativi numeri telefonici.

Il sopralluogo e la presa visione devono essere effettuati dal titolare o dal legale rappresentante o da persona appositamente delegata per iscritto. In tal caso la delega sottoscritta da uno dei soggetti sopra indicati dovrà essere allegata alla richiesta di sopralluogo.

Il sopralluogo e la presa visione verranno certificati dalla SAGAT per mezzo del Certificato di avvenuto sopralluogo.

- 7. Modalità di presentazione delle offerte:** i concorrenti potranno inviare la propria offerta a mezzo posta o consegna diretta **entro e non oltre le ore 12.00 del 3/11/2017** in plico unico al seguente indirizzo:

SAGAT SPA - Strada San Maurizio, 12
10072 Caselle Torinese (TO)
Ufficio Protocollo

Oltre tale termine non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto ad offerta precedente.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. Non fa fede la data del timbro postale.

Si precisa che in caso di consegna diretta o mediante corriere, la persona che effettuerà la consegna sarà tenuta a sottoscrivere una apposita dichiarazione attestante la data e l'ora della consegna stessa. In caso di rifiuto gli incaricati della SAGAT non procederanno al ritiro del plico e l'offerta sarà irricevibile.

Gli orari di apertura al pubblico della Segreteria generale sono i seguenti: Lun- Ven dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:00.

L'offerta dovrà essere presentata in un plico chiuso e sigillato sui lembi di chiusura nonché controfirmato sugli stessi recante all'esterno, oltre al nominativo, recapito, numero di telefono, fax ed e-mail dell'azienda, la dicitura:

“GARA SERVIZIO DI CATERING PRESSO LA PIEMONTE LOUNGE ”

Il plico dovrà contenere tre buste chiuse:

Busta A – documentazione; Busta B – offerta tecnica; Busta C – offerta economica. La documentazione amministrativa, l'offerta tecnica, e l'offerta economica dovranno essere presentate con le modalità indicate di seguito indicate.

7.1 La Busta A dovrà contenere la seguente documentazione:

- i) Istanza di partecipazione alla gara – redatta preferibilmente secondo il modello di Dichiarazione (**fac- simile Allegato 1**).
- ii) dichiarazione del possesso dei requisiti di partecipazione di cui all'art. 4 del presente Bando - redatta preferibilmente secondo il modello di Dichiarazione (**fac- simile Allegato 1**);
- iii) idonee referenze bancarie (almeno due);
- iv) copia dei documenti di identità di tutti i soggetti firmatari l'Istanza-Dichiarazione;
- v) copia della ricevuta del pagamento della somma dovuta a titolo di contribuzione a favore dell'Autorità Nazionale Anti Corruzione, ai sensi della deliberazione del 21 dicembre 2016, ad oggetto "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2017". Si precisa che la mancata presentazione di tale attestazione potrà essere regolarizzata, purché il pagamento sia avvenuto prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il pagamento dovrà essere effettuato secondo le "Istruzioni operative relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati, in vigore dal 1° gennaio 2015" emanate dall'Autorità stessa e consultabili sul sito www.anticorruzione.it Si ricorda che per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà comunque necessario iscriversi on line al "Servizio di Riscossione" raggiungibile mediante il sito internet sopra citato

- Il codice CIG identificativo della presente procedura di gara: **CIG n. 72269679D3**

- Importo del contributo da versare **Euro 35,00;**

- vi) certificazione di avvenuto sopralluogo rilasciata dalla Sagat al momento dell'effettuazione del sopralluogo;

7.2 La Busta B - Offerta Tecnica dovrà contenere la seguente documentazione.

- i) Presentazione aziendale contenente la descrizione dell'organizzazione aziendale, l'elenco delle eventuali certificazioni di qualità o tecnico professionali possedute, l'elenco dei principali committenti abituali nonché l'elenco e la descrizione dei servizi analoghi resi nei cinque anni antecedenti il termine di presentazione delle offerte;
- ii) Proposta relativa a ciascun allestimento di cui all'art. 5.1, lett. a) del documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura" (Colazione, Aperitivo prima del pranzo, Pranzo,

Aperitivo prima della cena, Cena) redatta nel rispetto di quanto prescritto all'art.5.1 lettera b) e composta da:

- a) presentazione allestimento,
- b) presentazione dei relativi "Menù tipo"
- c) rotativo della programmazione dei piatti offerti per il pranzo e la cena.

iii) Proposta relativa all'allestimento Angolo del Piemonte di cui all'art. 5.1 lett. a) del documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura", redatta nel rispetto di quanto prescritto all'art.5.1 lettera b) e composta da:

- a) presentazione dei relativi "Menù tipo" ;
- b) marche e origine dei prodotti offerti, accompagnati dalla "descrizione sulla provenienza e curiosità sul prodotto" che verrà inserita nella corrispondente etichetta, e dall'indicazione della frequenza della rotazione dei menù tipo proposti.

iv) Proposte migliorative del servizio richiesto.

7.3 La Busta C dovrà contenere l'Offerta Economica espressa mediante lo "Schema di compilazione dell'offerta" in allegato, debitamente compilato e sottoscritto, pena l'esclusione dal Titolare o dal Legale Rappresentante dell'impresa.

Saranno escluse dalla gara le imprese che avranno presentato riserve in merito al contenuto di quanto sopra indicato.

8. Determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Offerta Tecnica - Busta B

Sulla base di quanto presentato nella Busta **B** sarà attribuito a ciascun offerente un punteggio compreso tra 0 e 60 punti (punteggio tecnico) in base ai seguenti criteri:

1. Presentazione aziendale **massimo 10 punti**
2. Proposta relativa a ciascun allestimento di cui all'art. 5.1, lett. a) del documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura" (Colazione, Aperitivo prima del pranzo, Pranzo, Aperitivo prima della cena, Cena)..... **massimo 27 punti**
3. Proposta relativa all'allestimento Angolo del Piemonte di cui all'art. 5.1 lett. a) del documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura"..... **massimo 15 punti**
4. Proposte migliorative del servizio richiesto **massimo 8 punti**

Alla valutazione delle offerte tecniche ed all'attribuzione dei relativi punteggi procederà una Commissione Giudicatrice appositamente nominata.

Più in particolare, per la determinazione del punteggio attribuito a ciascuna offerta tecnica, ciascun commissario procederà, per ciascun elemento tecnico, all'attribuzione discrezionale di un coefficiente, variabile tra 0 e 1. Una volta che ciascun commissario avrà attribuito il coefficiente relativo a ciascun concorrente, verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai diversi Commissari. I coefficienti medi delle diverse offerte saranno a quel punto confrontati e riparametrati come segue: verrà attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e verranno di conseguenza riparametrati i coefficienti attribuiti alle altre imprese sull'elemento tecnico in esame. I coefficienti così attribuiti saranno poi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile ad ogni elemento e i prodotti, per ogni offerta, saranno sommati, determinando così il punteggio tecnico complessivo della singola offerta. L'attribuzione discrezionale da parte dei commissari del coefficiente variabile tra 0 e 1 verrà elaborata secondo le linee guida dei "criteri motivazionali" di seguito riportati.

<p>1. Presentazione aziendale</p>	<p>CRITERIO MOTIVAZIONALE</p> <p>Saranno valutati positivamente elementi dell'organizzazione aziendale funzionali alla gestione di un servizio continuativo e quotidiano come quello oggetto della presente gara, il possesso di certificazioni di qualità, inerenti la sicurezza sul lavoro o simili, il possesso di referenze relative a grandi eventi, o all'effettuazione di servizi analoghi a quelli oggetto della presente gara anche in misura superiore al requisito minimo di cui al precedente punto 4, lett. d) del bando.</p>
<p>2. Proposta relativa a ciascun allestimento di cui all'art. 5.1, lett. a) del documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura" – (Colazione, Aperitivo prima del pranzo, Pranzo, Aperitivo prima della cena, Cena) redatta nel rispetto di quanto prescritto all'art.5.1 lettera b) e composta da:</p> <p style="margin-left: 40px;">a) presentazione allestimento,</p> <p style="margin-left: 40px;">b) presentazione dei relativi "Menù tipo"</p>	<p>CRITERIO MOTIVAZIONALE</p> <p>In riferimento a ciascuna tipologia di allestimento, verrà valutata positivamente l'estetica della <i>mise en place</i> e la praticità della stessa, la varietà degli alimenti proposti nei "Menù tipo" e l'eventuale inserimento di prodotti di alta qualità. La Commissione procederà ad escludere le offerte che non rispettino i livelli minimi di servizio di cui all'art. 5.1 lett. a) e b) del</p>

c) rotativo della programmazione dei piatti offerti per il pranzo e la cena.	documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura"
<p>3. Proposta relativa all'allestimento Angolo del Piemonte di cui all'art. 5.1 lett. a) del documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura", redatta nel rispetto di quanto prescritto all'art.5.1 lettera b) e composta da:</p> <p>a) presentazione dei relativi "Menù tipo", dettagliando</p> <p>b) marche e origine dei prodotti offerti, accompagnati dalla "descrizione sulla provenienza e curiosità sul prodotto" che verrà inserita nella corrispondente etichetta, e dall'indicazione della frequenza della rotazione dei menù tipo proposti.</p>	<p>CRITERIO MOTIVAZIONALE</p> <p>In riferimento all'allestimento dell'angolo del Piemonte, verrà premiata la soluzione in grado di stimolare la curiosità del viaggiatore verso le specialità del territorio. La Commissione procederà ad escludere le offerte dalle quali non risultino rispettati i livelli minimi di servizio di cui all'art. 5.1 lett. a) e b) del documento "Schema di Contratto – Condizioni di fornitura"</p>
4. Proposte migliorative del servizio richiesto	<p>CRITERIO MOTIVAZIONALE</p> <p>In riferimento alle proposte migliorative verranno premiate soluzioni che, in ottemperanza alle condizioni contrattuali di cui al documento "Schema di contratto- Condizioni di fornitura", arricchiranno i menu tipo e/o che miglioreranno il servizio reso al cliente in termini di risorse umane dedicate .</p>

La valutazione complessiva dell'offerta tecnica corrisponderà alla somma dei punteggi attribuiti a ciascuno degli elementi che compongono l'offerta.

L'attribuzione di un punteggio tecnico complessivo inferiore a 30 punti determinerà l'esclusione dell'offerta.

Offerta Economica - Busta C

Un massimo di **40 punti** saranno attribuiti sulla base della seguente formula:

$$\text{Punteggio prezzo} = \frac{P \text{ (basso)} \times 40}{P \text{ (i)}}$$

Dove:

P (basso) = importo complessivo più basso offerto espresso mediante la compilazione dello "Schema di compilazione dell'offerta".

P(i) = importo complessivo dell'i-esima offerta

Si procederà quindi alla somma dei punteggi attribuiti applicando la seguente formula:

$$A = P_{offertatecnica} + P_{prezzo}$$

Risulterà prima classificata l'offerta che avrà ottenuto il valore "A" più alto.

9. L'offerta è vincolante per un periodo minimo di 180 giorni dalla data di scadenza di presentazione delle offerte. Tale termine è prorogabile per altri 180 giorni su richiesta della SAGAT.

10. L'appalto sarà aggiudicato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto tenuto conto dell'offerta tecnica e dell'offerta economica presentata. In caso di punteggio complessivo uguale prevarrà l'offerta che avrà ottenuto il punteggio tecnico più alto.

Non sono ammesse offerte in aumento, alla pari, indeterminate, condizionate, plurime.

E' facoltà della SAGAT procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

La posizione di primo classificato all'interno della graduatoria stilata dalla Commissione giudicatrice non costituisce aggiudicazione provvisoria.

Ai sensi dell'art. 133 c.8 del D.Lgs. 50/2016, la SAGAT procederà alla verifica dell'idoneità del solo primo classificato a seguito dell'esame delle offerte e della predisposizione della graduatoria.

La Sagat non assumerà verso i concorrenti alcun obbligo, prima che gli atti inerenti la gara siano stati approvati dagli organi competenti.

La Sagat si riserva altresì la facoltà di non aggiudicare e/o non stipulare il contratto in argomento, senza incorrere in responsabilità e/o azioni di richiesta danni nemmeno ai sensi degli artt. 1337 e 1338 del codice civile.

La Sagat si riserva altresì la facoltà di sospendere, revocare e reindire la presente procedura.

SAGAT si riserva comunque la facoltà di sottoporre a verifica di congruità le offerte ritenute, a suo insindacabile giudizio, anormalmente basse.

11. **Sedute di gara:** si procederà in seduta pubblica alla verifica della documentazione contenuta nella busta A, alla verifica della completezza della documentazione inserita nella busta B e all'apertura delle offerte economiche inserite nella busta C. Una Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dopo il termine di presentazione delle offerte, si occuperà della valutazione delle offerte tecniche di cui alla Busta B in seduta riservata. La seduta pubblica per la verifica della documentazione contenuta nella busta A, e la verifica della completezza della documentazione inserita nella busta B, si terrà in data 03/11/2017 alle ore 14:30 presso la sede della SAGAT. La

data e l'orario della seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche Busta C saranno comunicati alla conclusione dell'esame delle offerte tecniche da parte della Commissione Giudicatrice. Ogni seduta di gara, salvo che nella fase di apertura delle buste delle offerte economiche, potrà comunque essere sospesa o aggiornata ad altra ora o giorno.

SAGAT applica l'art. 83 c.9 del D. Lgs. 50/2016. La SAGAT assegna al concorrente un termine di norma pari a 2 giorni e comunque non superiore a 10 giorni, perché siano resi, integrati o regolarizzati, pena l'esclusione, i certificati, i documenti e le dichiarazioni necessarie. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara.

12. Il concorrente dovrà indicare, in sede di offerta, il domicilio eletto per le comunicazioni nonché l'indirizzo di posta elettronica, certificata e non, ed il numero di fax al fine dell'invio delle stesse.

13. Ai sensi del D.M. 14.12.2010 la partecipazione alla presente procedura da parte di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio in Paesi ove vige un regime fiscale agevolato rispetto a quello italiano (paesi "blacklist"), è subordinata all'apposita autorizzazione rilasciata dal ministero dell'Economia e delle finanze italiano.

14. Ai sensi dell'art. 209 del D.Lgs 50/16 si segnala che il contratto non conterrà la clausola compromissoria. Per ogni controversia sarà competente in modo esclusivo il Foro di Torino.

15. In caso di fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore la Sagat spa si riserva di avvalersi della facoltà di cui all'art. 110 del D.Lgs 50/16.

16. Il D. Lgs. 50/2016 viene applicato esclusivamente nelle parti e negli articoli richiamati dal presente bando e dal disciplinare di gara. Trova in ogni caso applicazione, per le parti non espressamente derogate, la disciplina del Codice Civile.

17. Eventuali quesiti/ricieste chiarimenti in ordine alla presente procedura dovranno essere formulati in lingua italiana **entro e non oltre le ore 12:00 del 26/10/2017** e trasmessi a **mezzo e-mail all'indirizzo appalti@sagat.trn.it**, con indicazione dei recapiti telefonici, ed e-mail al quale poter inviare le risposte.

La scrivente stazione appaltante indica la data del **27/10/2017** come termine ultimo per procedere al riscontro dei quesiti pervenuti entro il termine fissato. Le risposte ai chiarimenti verranno inviate al recapito e-mail indicato dal concorrente richiedente, oltre ad essere pubblicate sul sito www.aeroportoeditorino.it, sezione SAGAT - Business e Partners – Opportunità Commerciali - Gare e appalti, qualora i quesiti e/o le richieste di chiarimenti sottoposti fossero ritenuti di interesse generale.

Si invitano comunque i concorrenti a monitorare per tutta la durata della procedura di gara il sito www.aeroportoitorino.it sezione SAGAT - Business e Partners – Opportunità Commerciali - Gare e appalti, al fine di visionare l'eventuale pubblicazione di precisazioni e/o avvisi in merito alla procedura in oggetto.

18.La partecipazione alla presente gara comporta l'obbligo, per ciascun concorrente, di autorizzare la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla procedura qualora un altro concorrente eserciti la facoltà di accesso agli atti di cui all'art. 53 del D.Lgs n. 50/2016.

Qualora l'operatore economico intenda opporsi all'istanza di accesso agli atti del richiedente a causa della sussistenza, nella propria offerta, di segreti tecnici o commerciali, deve obbligatoriamente presentare apposita dichiarazione, sottoscritta dal Legale Rappresentante / Procuratore con idonei poteri, da inserirsi all'interno della busta B – offerta tecnica, con la quale indica analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale per le quali si manifesti la volontà di non autorizzare l'accesso agli atti, nonché comprovare ed indicare le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti. La decisione finale è comunque rimessa alla discrezionalità della stazione appaltante sulla base dei principi di cui al sopracitato art. 53 del D.lgs 50/2016.

19.L'aggiudicatario dovrà presentare :

1. documentazione a comprova del possesso dei requisiti di cui all'art. 4 lettere c) e d);
2. cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/16;
3. polizza assicurativa RCT per un massimale pari a € 3.000.000,00;
4. nominativo del soggetto indicato quale firmatario del contratto, ed eventuale procura /delega;
5. trasmissione dati conto corrente dedicato ed estremi dei soggetti autorizzati ad operare;
6. dichiarazione di cui al D.P.C.M. 187/91 ove applicabile.

Si precisa che l'elenco di cui sopra è riportato a titolo informativo e che nella lettera di aggiudicazione potrebbero essere richiesti ulteriori documenti/dichiarazioni.

Si informa altresì che il contratto sarà risolutivamente condizionato all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.lgs. 50/2016 e della veridicità delle dichiarazioni rese dall'aggiudicatario in sede di gara. Qualora fosse accertata la non veridicità delle dichiarazioni e/o il mancato possesso dei requisiti di cui sopra il contratto sarà risolto.

20.Il Responsabile del Procedimento in fase di affidamento è la dott.ssa Tiziana Serra.

21. Si informa, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003, che SAGAT procede al trattamento, alla comunicazione ed alla diffusione dei dati personali di terzi unicamente per le finalità connesse alle procedure di gara e, in caso di affidamento, per le finalità connesse all'esecuzione degli obblighi da esso derivanti. Tali dati potranno altresì, se del caso, essere pubblicati nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito internet di SAGAT, nonché comunicati a terzi in ottemperanza con quanto previsto dalla normativa in materia di appalti pubblici. In ogni caso, il soggetto interessato al trattamento dei propri dati personali avrà facoltà di esercitare tutti i diritti di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/2003. Titolare del trattamento: SAGAT S.p.a., Strada San Maurizio 12, Caselle Torinese. Responsabile del trattamento: Dott. Pietro Paolo Papale.

22. Le informazioni contenute nella documentazione di gara hanno carattere riservato.

I soggetti che, nel corso della procedura, entrano in possesso di detta documentazione, si impegnano a non divulgare i dati in essa contenuti al di fuori della propria struttura aziendale, ed anche in tale ambito a limitarne la diffusione a quanto necessario per la formulazione e l'elaborazione dell'offerta.

E' vietato ogni diverso utilizzo dei dati contenuti nella documentazione di gara.

23. Documentazione di gara.

La documentazione di gara è costituita, oltre che dal presente bando di gara, dai documenti di seguito elencati:

1. Schema di contratto – condizioni di fornitura
2. schema di Compilazione Offerta;
3. fac simile - Allegato 1,
4. documento Informativo rischi e misure di prevenzione SAGAT

Caselle, 06/10/2017

Prot. n. 2017/1970

L'Amministratore Delegato

(Roberto Barbieri)

Roberto Barbieri

pb

pb



SERVIZIO DI CATERING PRESSO LA PIEMONTE LOUNGE DELL'AEROPORTO DI TORINO CASELLE

Schema di contratto
Condizioni di Fornitura

1. OGGETTO

Costituisce oggetto del presente affidamento il servizio di catering da svolgersi presso la Piemonte Lounge, situata nella zona imbarchi airside a livello 10.93 dell'Aerostazione Passeggeri dell'Aeroporto di Torino. La Piemonte Lounge è la sala VIP dell'Aeroporto di Torino, frequentata dai possessori di tessere "Frequent Flyer" di numerose compagnie aeree e dai passeggeri che decidono di acquistare il singolo accesso. Il servizio di catering comprende le attività necessarie alla somministrazione di bevande e di cibi, preparati dall'Affidatario in locali propri, trasportati in contenitori termici presso la Piemonte Lounge, e distribuiti all'utenza secondo le modalità di seguito descritte.

Nell'ambito del servizio di catering è previsto altresì il servizio di ritiro, al punto designato da SAGAT in aeroporto, trasporto e allestimento in sala di quotidiani e periodici, secondo le modalità di seguito descritte.

2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI CATERING

2.1 Il servizio di Catering è elemento essenziale offerto all'utenza della Piemonte Lounge. L'Affidatario pertanto dovrà proporre un servizio di Catering, reso con standard qualitativi elevati in modo da garantire un costante livello di soddisfazione della clientela. A tal riguardo l'Affidatario dovrà garantire massima cura per i dettagli, dalla qualità del cibo offerto, alla presentazione ed allestimento, mantenendo sempre ordine, pulizia e cura estetica degli spazi espositivi, delle stoviglie e degli utensili necessari per il buffet.

2.2 Il servizio dovrà essere reso 7 giorni su 7, festivi compresi, durante l'orario di apertura al pubblico della Piemonte Lounge previsto dalle ore 5:00 del mattino sino alle ore 21:00. Si precisa che alle ore 05.00 il servizio deve essere pienamente operativo e per tale motivo l'accesso dell'Affidatario in sala sarà consentito anticipatamente.

Sarà facoltà di SAGAT apportare all'orario sopraindicato eventuali modifiche (apertura anticipata e/o chiusura posticipata della Piemonte Lounge) in funzione di una diversa programmazione dei voli, senza che l'Affidatario possa, a tal proposito, chiedere variazioni dei corrispettivi; in tali casi l'Affidatario riceverà via e-mail da SAGAT apposita comunicazione.

2.3 L'Affidatario dovrà garantire il presidio continuativo di almeno una risorsa presso la Piemonte Lounge a copertura della fascia oraria di apertura dalle ore 5:00 alle ore 21:00. Il personale in presidio sarà dedicato alla gestione di tutto quanto concerne il servizio di Catering, dal servizio alla clientela, alla cura dell'allestimento nelle varie fasi della giornata, all'esposizione e riassortimento dei prodotti durante il servizio, nonché al ritiro dei quotidiani e periodici presso il punto designato da SAGAT in Aeroporto, al trasporto in Piemonte Lounge e al relativo allestimento in sala.

2.4 Il personale dovrà essere dotato di vestiario adeguato, scelto e fornito dall'Affidatario. Altresì il personale impiegato a contatto con il pubblico, oltre alla lingua italiana, dovrà necessariamente essere in grado di esprimersi correttamente in lingua inglese. Le certificazioni del livello di inglese acquisito dovranno essere prodotte dall'Affidatario; in alternativa la verifica delle competenze linguistiche potrà essere effettuata dal personale SAGAT.

- 2.5** Durante il periodo dei charter invernali, ovvero nei mesi da dicembre a marzo, solo nei weekend (sabato e domenica), è richiesta la presenza di una risorsa aggiuntiva dedicata di presidio (il sabato dalle ore 7:00 alle ore 20:00 e la domenica dalla ore 7:00 alle ore 14:00)
- 2.6** Per garantire un livello di servizio adeguato è inoltre richiesta la presenza di una risorsa aggiuntiva il lunedì e martedì mattina (dalle 05.00 alle 09.00) ed il giovedì e venerdì pomeriggio (dalle 16.00 alle 20.00).
- 2.7** L'Allestimento dei cibi offerti dovrà essere curato nei minimi dettagli e dovrà sempre essere calibrato, nella composizione dell'offerta, offrendo un assortimento di cibi in base al momento della giornata (colazione – aperitivo prima del pranzo – pranzo - aperitivo prima della cena - cena).
- 2.8** Il servizio dovrà prevedere l'utilizzo di stoviglie di porcellana; per l'utilizzo della posateria in metallo necessaria per il servizio Catering l'affidatario dovrà attenersi a quanto indicato nelle specifiche prescrizioni Enac in materia di sicurezza (Ordinanza ENAC 4/2015 e smi).
- 2.9** Il primo Allestimento relativo alla colazione dovrà essere disponibile per gli ospiti inderogabilmente entro le ore 5,00 del mattino: gli ospiti all'apertura della Piemonte Lounge dovranno trovare l'area allestita.

3. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI ALLESTIMENTO QUOTIDIANI E PERIODICI

3.1 I servizi di:

- ritiro di quotidiani e periodici (indicativamente 45 copie/giorno) presso il punto di consegna situato in aeroporto designato da SAGAT,
- di trasporto alla Piemonte Lounge dei quotidiani e periodici ritirati presso il punto designato da SAGAT in Aeroporto,
- di allestimento presso la Piemonte Lounge dell'angolo giornali,

dovranno essere svolti secondo le indicazioni di SAGAT con cadenza giornaliera 7 giorni su 7, festivi compresi.

- 3.2** Le di allestimento quotidiani e periodici di cui al precedente punto dovranno concludersi inderogabilmente entro le ore 5,00 del mattino: gli ospiti all'apertura della Piemonte Lounge dovranno trovare l'area dedicata all'angolo giornali già pronta e allestita.

4. AFFLUENZA PIEMONTE LOUNGE

- a.** La SAGAT, tramite i propri incaricati, provvede alla registrazione e contabilizzazione del numero di accessi effettuati in Piemonte Lounge.

Il servizio di catering offerto dovrà essere calibrato su un'utenza media stimata in 70.000 presenze annue.

- b.** Eventuali variazioni in aumento rispetto all'utenza media stimata di 70.000 su base annua fino ad un limite massimo del 10% (+ 7.000 accessi), non comporteranno a favore dell'Affidatario alcun diritto alla corresponsione di somme ulteriori a qualsivoglia titolo, rispetto al canone forfettario offerto all'art. 6 "CORRISPETTIVI – IMPORTO CONTRATTUALE". Il corrispettivo riconosciuto per le utenze eccedenti il limite massimo sopraindicato sarà oggetto di rinegoziazione tra le parti.

- c. Eventuali variazioni in diminuzione rispetto all'utenza media stimata di 70.000 su base annua fino ad un limite massimo del 10% (- 7.000 accessi) non comporteranno variazioni rispetto al canone forfettario offerto di cui all'art. 6 "CORRISPETTIVI – IMPORTO CONTRATTUALE". In caso di variazioni in diminuzione oltre il limite massimo sopraindicato la SAGAT si riserva di rinegoziare tra le parti un'eventuale riduzione del corrispettivo annuo forfettario di cui all'art. 6 "CORRISPETTIVI – IMPORTO CONTRATTUALE", o in alternativa di rinegoziare tra le parti, nel limite del canone annuale stabilito, un aumento delle prestazioni offerte.
- d. In ogni caso le variazioni di cui ai precedenti articoli verranno contabilizzate a consuntivo di ciascun anno di servizio, fatta eccezione per il trimestre gennaio/marzo 2020.
- e. I prodotti relativi al servizio di catering dovranno essere somministrati dall'Affidatario in quantità congrua secondo le diverse fasce orarie e i giorni, tenuto conto anche dei picchi di afflusso dell'utenza. A titolo meramente indicativo, si segnala che la maggiore affluenza avviene nelle fasce orarie 5,00 – 9,00 e 16,00 – 20,00 e, in particolare, nelle giornate di lunedì, martedì mattina e giovedì e venerdì pomeriggio.

5. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI CATERING: ALLESTIMENTO E PRODOTTI.

5.1 Livelli minimi di servizio

a) Allestimento

L'Affidatario dovrà garantire, nell'arco della durata del periodo di apertura al pubblico della Piemonte Lounge, l'avvicinarsi di quattro tipologie di Allestimento nel rispetto dei seguenti intervalli di massima:

- i) **Colazione dalle 05.00 alle 10.30**
- ii) **Aperitivo dalle 10.00 alle 12.30**
- iii) **Pranzo dalle 11.30 alle 14.30**
- iv) **Aperitivo dalle 17.00 alle 19.30**
- v) **Cena dalle 18.00 alle 21.00**

L'Allestimento di ciascun buffet dovrà sempre prevedere l'esposizione di etichette (in italiano e inglese) riportanti i nomi dei prodotti esposti. Inoltre con apposite etichette dovranno essere contrassegnati i prodotti appartenenti alle seguenti tipologie di alimenti (iposodici, ipocalorici, vegetariani, kosher, halal). Altresì ciascun allestimento dovrà **prevedere posate di servizio idonee per il self service a buffet e per la consumazione nel rispetto delle norme igieniche.**

Per i prodotti sfusi a buffet dovranno prevedere un'adeguata protezione come prescritto dalla normativa vigente. Altresì dovrà essere previsto un sistema refrigerante per l'allestimento a buffet dei prodotti deperibili. I prodotti di accompagnamento quali salse, marmellate e miele in modalità self service dovranno essere previsti in porzioni monodose.

Sul banco dedicato al buffet dovrà essere presente un fornetto/tostapane per toast e panini.

In ogni momento della giornata dovrà sempre essere presente un'area dedicata agli snacks confezionati con una selezione di dolce e salato, tenendo in considerazione le tipologie particolari di prodotti previsti nella successiva Tabella di cui al punto 5.1 b).

L'Allestimento della Colazione dovrà prevedere sempre un menù colazione di tipo continentale e internazionale.

L'Allestimento del Pranzo e della Cena dovrà prevedere sempre la somministrazione a buffet in ciotole monoporzione di almeno due primi freddi a scelta, una insalata vegetale, oltre a tramezzini e canapé. L'Affidatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà presentare, per approvazione, il rotativo della programmazione dei piatti freddi che verranno somministrati in sala come indicato al par. 8.2 e in sede di offerta.

L'Allestimento dell'Aperitivo dovrà prevedere sempre la somministrazione di snack salati e bevande alcoliche e analcoliche.

L'Affidatario in ciascun allestimento, nel rispetto di quanto previsto dal presente articolo do prevedere un'area dedicata per l'esposizione a buffet dei prodotti regionali ("Angolo del Piemonte"), con una selezione di dolce e salato. La scelta dei prodotti offerti in questa particolare sezione verrà variata a rotazione – come indicato in sede di gara – “con cadenza bimestrale, tenendo conto della qualità del prodotto in funzione della stagionalità”. *La descrizione dei prodotti, nonché le indicazioni sulla provenienza ed eventuali curiosità riferite alla tradizione del cibo esposto dovranno essere sempre presenti in italiano ed inglese, con etichettatura adeguata, finalizzata ad attirare l'attenzione del cliente in un'ottica di promozione dei prodotti del territorio.*

L'Affidatario dovrà prevedere la distribuzione, senza alcun onere aggiuntivo, di prodotti legati alle festività quali, ad esempio, Natale, Pasqua, Carnevale, San Valentino, Halloween, Capodanno. L'Affidatario per la distribuzione temporanea e giornaliera, di questi prodotti legati a particolari ricorrenze dovrà altresì predisporre, senza alcun onere aggiuntivo, un allestimento particolare che dia risalto alla festività e al prodotto correlato. La tipologia di prodotti da distribuire verrà concordata con i referenti SAGAT ad inizio affidamento. L'elenco dei prodotti concordato sarà parte integrante del contratto d'appalto. (rif. successivo art. 8.2)

b) Prodotti

Nell'ambito dell'organizzazione degli Allestimenti dei Buffet di cui sopra, l'Affidatario dovrà garantire la somministrazione dei seguenti alimenti:

- i) Bevande calde: caffè (espresso, anche in modalità self-service) , caffè decaffeinato, cioccolata, cappuccino, latte fresco e latte di soia (o riso), té (almeno 4 varietà, oltre al decaffeinato), e tisane;
- ii) Bevande fredde: acqua minerale gasata e naturale (disponibile anche in bottiglia di plastica da mezzo litro), bibite assortite in lattina o in bottigliette, succhi di frutta assortiti (anche in monoporzione), spremute di frutta fresca e centrifugati di verdure, aperitivi piccoli in bottiglia;

- iii) Alcolici: birra in lattina o in bottiglie da 25/33 cl., vino bianco e rosso, Whisky, Amari, Grappe e Limoncello;
- iv) Alimenti salati: snacks assortiti (patatine, pop corn, noccioline, mix frutta secca, ecc), pizzette assortite, torte salate, panini e tramezzini mignon, pane fresco assortito (formato mignon), salatini, crackers;
- v) Alimenti dolci: brioches assortite, dolci a trancio artigianali assortiti, pralineria (caramelle, cioccolatini), biscotti in confezione monoporzione, fette biscottate in confezioni monoporzione, yogurt assortiti, e cereali (muesli e corn flakes);
- vi) Alimenti freschi a buffet quali affettati, formaggi, primi piatti freddi (pasta, riso e/o cereali), insalate miste;
- vii) Frutta: selezione di frutta fresca di stagione, agrumi e frutta secca sgusciata;
- viii) Prodotti accessori: zucchero (bianco e canna), dolcificante, sale, pepe, olio, burro, miele, marmellate, latte/crema, tabasco, maionese, worcestershire sauce, tutti in formato monodose;
- ix) Su richiesta di SAGAT, confezionamento di un kit contenente acqua/succo (o altra bibita) + snack dolce o salato da consegnare ai passeggeri in caso di ritardo del volo o altre anomalie operative;
- x) Prodotti locali provenienti dalla regione Piemonte (Allestimento Angolo del Piemonte) con selezione di dolce e salato;
- xi) Prodotti privi di glutine (dolce e salato) che rispettino le prescrizioni dell'A.I.C.;
- xii) Prodotti iposodici e/o ipocalorici vegetariani;
- xiii) Prodotti privi di strutto e di carne di maiale;
- xiv) Prodotti kosher e halal.

Per tutti i prodotti dovrà essere riportata la specifica simbologia per il riconoscimento (senza glutine/gluten free, senza carne di maiale/no pork, veg, kosher, halal, ecc).

Tutti i prodotti dovranno essere di primarie marche conosciute. Su richiesta di SAGAT, in accordo tra le parti, potranno essere variati i prodotti presentati.

c) Cibi per regimi dietetici

Il personale dovrà conoscere le caratteristiche dei prodotti offerti ed essere in grado di indicare alla clientela i relativi prodotti riferiti ai seguenti regimi dietetici:

1.1 Cibi per regimi dietetici	
Descrizione	Spiegazione
Alimenti per diabetici	Senza zucchero, con pochi grassi, senza panature, senza alcol
Alimenti privi di glutine	Per intolleranza al glutine: utilizzo di farine senza glutine
Alimenti ipocalorici	Pasto a basso contenuto calorico, ricco di fibre, con

	pochi grassi e carboidrati
Alimenti a basso contenuto di colesterolo	Meno di 100 mg di colesterolo, no grassi animali, no tuorlo d'uovo
Alimenti a basso contenuto di sodio	Per problemi cardiaci, circolatori e renali: senza sale aggiunto, a basso contenuto di grassi, che non provoca gonfiore, senza alcol
Alimenti senza lattosio	Per intolleranza al lattosio o al latte
1.2 Cibi vegetariani	
Descrizione	Spiegazione
Alimenti vegetariani (vegani)	Senza carne né pesce, senza alcol, senza latticini né uova
Alimenti vegetariani (con latticini e uova)	Pasto senza carne (latticini e uova sono però permessi)
1.3 Cibi rispondenti a dettami religiosi	
Descrizione	Spiegazione
Alimenti kosher	Cibo preparato secondo regole kosher
Alimenti halal	Senza carne suina, senza cacciagione e senza alcol. Utilizzo esclusivamente di carne e pollame certificati secondo gli standard halal

5.2 Trasporto

Il trasporto dei cibi e delle bevande dovrà avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi, idonei al trasporto e comunque conformi ai requisiti di legge in vigore in materia.

5.3 Attività a carico dell'affidatario

Sono altresì a carico dell'Affidatario le seguenti attività:

- i) Porzionamento e somministrazione dei cibi e delle bevande;
- ii) Reintegro costante dei cibi e delle bevande;
- iii) Riordino della Piemonte Lounge e del relativo banco di servizio, con smaltimento differenziato dei rifiuti negli appositi contenitori siti nell'area indicata da SAGAT per la raccolta.
- iv) Pulizia quotidiana degli spazi di lavoro, lavelli, banconi incluse le vetrinette espositive, forni e piastre utilizzate. L'Affidatario sarà tenuto a certificare le attività di pulizia svolte mediante la compilazione di un apposito formulario "Check list - giornaliera" che indichi le attività svolte, l'operatore responsabile e la frequenza. Detto formulario dovrà essere consegnato giornalmente al personale SAGAT presente in Piemonte Lounge.

- v) Pulizia periodica degli spazi dell'intera area di lavoro compresi gli spazi di difficile accesso (es. retro frigoriferi, retro stipetti ecc), nonché degli interni dei frigoriferi o di qual si voglia arredo utilizzato per il deposito di vettovaglie e alimenti, nonché del magazzino con relativi scaffali ad uso dispensa. Dette attività dovranno essere svolte al di fuori dell'orario di apertura al pubblico. L'Affidatario sarà tenuto a certificare le attività di pulizia svolte mediante la compilazione di un apposito formulario "Check list - periodica" che indichi le attività svolte, l'operatore responsabile e la frequenza. Detto formulario dovrà essere consegnato al personale SAGAT presente in Piemonte Lounge.
La frequenza e le modalità di pulizia periodica dovranno essere comunicate in fase di stipula contrattuale.

5.4 Caratteristiche delle derrate

L'Affidatario ha l'onere di eseguire direttamente il servizio richiesto, con organizzazione e mezzi propri, reperendo materie prime e quant'altro occorrente, in conformità ad ogni vigente disposizione legislativa in materia ed alle indicazioni di seguito riportate:

A. Qualità prodotti

L'Affidatario sarà tenuto a garantire la qualità di tutte le materie prime utilizzate. In particolare, la provenienza di tutti gli alimenti utilizzati nella preparazione dei piatti dovrà essere certificata ai sensi della normativa in materia.

B. Etichettatura delle derrate

Le derrate che verranno fornite confezionate, dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni in materia.

Non saranno ammesse etichettature incomplete e/o prive di traduzione in lingua italiana. Gli alimenti preconfezionati dall'Affidatario dovranno essere identificati con idonea etichettatura (nome prodotto, nome produttore/confezionatore, lotto, data di scadenza) necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto; inoltre dovrà essere indicata la data entro la quale il prodotto dovrà essere utilizzato.

C. Riciclo

Salvo quanto destinato a servizi di utilità sociale ai sensi della legge 25 giugno 2003, n. 155 e s.m. e i. (Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale), sarà vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in contenitori per la raccolta differenziata nel rispetto delle normative vigenti in materia oltre alle procedure di smaltimento rifiuti disposte da SAGAT.

D. Manipolazione e cottura

La preparazione e la cottura delle vivande dovrà avvenire presso appositi centri cottura provvisti di tutte le certificazioni e nel rispetto della normativa vigente in materia.

E. Conservazione dei cibi

Ogni alimento soggetto a deterioramento dovrà essere conservato nel rispetto delle normative vigenti in materia e sottoposto alle procedure previste dal manuale di autocontrollo disposto dall'HACCP.

L'Affidatario sarà altresì tenuto al rispetto delle date di scadenza e dei termini minimi di conservazione dei prodotti alimentari.

F. Verifiche ispettive

L'Affidatario dovrà collaborare attivamente allo svolgimento delle attività di Audit disposte da SAGAT per il controllo di conformità ai Regolamenti europei n. 852 del 2004 (HACCP), e n. 178 del 2002 (rintracciabilità) e secondo gli standard internazionali ISO22000:2005, ISO2205:2008 e ISO 19011:2012 .

5.5 Attrezzature

L'Affidatario dovrà disporre di tutta l'attrezzatura necessaria per l'allestimento dei servizi richiesti e non potrà richiedere la messa a disposizione di mezzi, attrezzature di SAGAT, né potrà richiedere l'utilizzo della manodopera di SAGAT stessa per il montaggio e/o lo smontaggio di attrezzature di sua proprietà.

In particolare, sarà a carico dell'Affidatario:

- La fornitura di vassoi, posate, stoviglie, bicchieri, utensili, materiali di consumo (sacchi, spazzatura, eventuali detersivi e disinfettanti) e tutto ciò che occorre per la corretta erogazione del servizio;
- L'allestimento del bancone della Piemonte Lounge e comunque di tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, ivi comprese le attrezzature per l'erogazione del servizio in modalità "self service";
- Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione degli alimenti e i materiali/oggetti destinati al contatto con i prodotti alimentari dovranno essere conformi alla normativa vigente.

Per lo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto SAGAT metterà a disposizione le seguenti attrezzature, attualmente in uso:

nr.	Attrezzature
1	Mobile basso alluminio 4 scomparti
2	Frigoriferi bassi da incasso alluminio
2	Sottolavandini da incasso
1	Macchina del ghiaccio
1	Mobile da incasso alluminio
1	Frigorifero /freezer alto di alluminio TEKA
26	Bacchette portagonali
	Allestimento magazzino (scaffali)

L'Affidatario, oltre a quanto offerto in sede di gara per la realizzazione dei vari allestimenti del buffet, dovrà necessariamente mettere a disposizione per lo svolgimento del servizio la seguente attrezzatura minima:

nr.	Attrezzature
1	Fornetto/Tostapane
1	Lavastoviglie da incasso (40x60)
1	Macchina del caffè da banco e macina caffè
1	Macchina caffè espresso self service
1	Frigorifero /freezer per magazzino
1	Macchina per spremuta
1	Macchina per centrifugati
1	Contenitore refrigerante trasparente sala

6 CORRISPETTIVO

Il corrispettivo sarà quello desunto dall'applicazione del ribasso offerto in sede di gara sull'importo a base d'asta pari ad Euro 473.850.

7 DURATA

Il termine della durata dell'affidamento è fissato in 27 mesi a partire dal 1 gennaio 2018.

La SAGAT si riserva la facoltà di recedere anticipatamente rispetto alla data di termine, previo invio di comunicazione scritta con un anticipo di almeno 30 giorni calendariali.

8 ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO

8.1 L'Affidatario dovrà munirsi di tutte le licenze ed autorizzazioni richieste dalle leggi e dai regolamenti vigenti per lo svolgimento della propria attività.

8.2 L'Affidatario, **prima dell'inizio dell'attività, dovrà presentare per approvazione:**

- **la lista dei marchi e dei prodotti utilizzati, suddivisa per tipologia di Allestimento (rif.to 5.1 lett. a) e b)**
- **Il rotativo della programmazione dei piatti freddi che verranno somministrati in sala (rif.to art. 5.1 lett. a)**
- **la lista dei prodotti per l'Angolo del Piemonte già suddivisa per ciascun bimestre di rotazione (rif.to art. 5.1 lett a)**
- **la lista dei prodotti legati alle festività (rif.to art. 5.1 lett a)**

Le liste di cui sopra dovranno essere approvate da SAGAT così come eventuali modifiche di assortimento, di marchi o dell'organizzazione del servizio nel corso della gestione contrattuale. In generale ciascuna lista sarà parte integrante e sostanziale del presente affidamento.

8.3 L'Affidatario s'impegna ad osservare tutte le norme ed i regolamenti relativi alla disciplina della propria attività ed a tenere totalmente indenne SAGAT da ogni responsabilità, addebito o richiesta di risarcimento connessi direttamente o indirettamente con detta attività e non imputabili a dolo o colpa di SAGAT stessa.

- 8.4** L'Affidatario dichiara di essere a conoscenza che il servizio si svolgerà in un'area aeroportuale e pertanto si impegna:
- ad attenersi, nello svolgimento dell'attività, a tutte le disposizioni emanate e da emanarsi da parte di SAGAT e dei competenti Enti Aeroportuali;
 - a non arrecare danno o intralcio ai servizi aeroportuali.
- 8.5** L'Affidatario dovrà impiegare personale idoneo a garantire l'esecuzione, a perfetta regola d'arte, delle attività oggetto del presente servizio. Tutto il personale sarà impiegato sotto l'esclusiva responsabilità dell'Affidatario stesso, ottemperando a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.
- 8.6** Il personale dovrà altresì garantire la massima riservatezza sugli ospiti, nonché sui fatti e/o conversazioni verificatesi durante lo svolgimento dei servizi richiesti e non potrà effettuare fotografie e/o riprese filmate durante i servizi, salva espressa autorizzazione scritta di SAGAT, con la quale verranno indicati i modi ed i termini di effettuazione di tali attività.
- 8.7** Il personale dovrà aver ricevuto una formazione necessaria e sufficiente a svolgere le specifiche mansioni attribuite dell'Affidatario, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario e dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente, a tutte le visite mediche, gli accertamenti radiologici e batteriologici, nonché le vaccinazioni prescritte dalle leggi e/o regolamenti sanitari in vigore.
- 8.8** Tutto il personale in servizio dovrà essere dotato d'idoneo abbigliamento e dovrà mantenere un comportamento improntato alla massima serietà e professionalità.
Sarà inoltre onere dell'Affidatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro – comprensivo dei guanti, delle mascherine, delle sopravvesti e dei copricapi, così come controllare il rispetto di tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario del personale addetto.
- 8.9** Il personale dell'Affidatario dovrà essere dotato di propri mezzi per le comunicazioni tra addetti e tra addetti e rappresentante dell'Affidatario. In nessun caso sarà consentito l'utilizzo di sistemi generali di comunicazione propri della SAGAT e dell'aeroporto in generale (es. sistemi di diffusione sonora o radio e similari aeroportuali).
- 8.10** Prima dell'inizio dell'esecuzione del presente affidamento, **l'Affidatario dovrà comunicare, per iscritto, alla SAGAT il nome della persona e/o delle persone referenti del presente servizio.**
I responsabili di SAGAT faranno esclusivo riferimento a tale figura per ogni esigenza operativa, nonché per il controllo del servizio.
Qualora SAGAT ritenesse il/i responsabile/i dell'Affidatario non in possesso delle necessarie competenze ed idoneità, potrà esigerne la sostituzione immediata.
- 8.11** Preliminarmente all'avvio del servizio di cui al presente affidamento, sarà obbligo dell'Affidatario provvedere alla comunicazione di inizio attività (SCIA) e all'espletamento delle relative pratiche amministrative presso lo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del Comune di Caselle e presso il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL di competenza. La SAGAT si rende

disponibile a fornire la documentazione tecnica (ad es. planimetrie, certificazioni impianti elettrici, ecc.) necessaria all'espletamento degli adempimenti sopra descritti.

9 NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE

- 9.1** L'Affidatario dovrà operare in conformità al Regolamento CE 852/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento di cui sopra.
- 9.2** L'Affidatario dovrà inoltre operare in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE 178/2002 riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati. Dovrà inoltre essere predisposto un sistema di rintracciabilità interno da cui si possa evincere la corrispondenza fra i lotti delle derrate alimentari utilizzate e le preparazioni giornaliere.
- 9.3** L'Affidatario dovrà garantire anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali il rispetto delle prescrizioni di cui al Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 178/2002 e in generale a tutte le regolamentazioni e/o disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti.
- 9.4** L'Affidatario dovrà obbligatoriamente dotarsi del *Manuale per l'autocontrollo alimentare* redatto in ottemperanza alla normativa sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti (Regolamento CE 852/2004) e riferito, secondo i principi HACCP, a tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, porzionamento e somministrazione agli utenti. Il *Piano di autocontrollo HACCP*, relativo alla fase di somministrazione dei pasti, deve essere disponibile presso il luogo di somministrazione per gli eventuali controlli di legge da parte degli Organi di Vigilanza, nonché su richiesta dai rappresentanti SAGAT.
- 9.5** L'Affidatario sarà tenuto altresì ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche, comprese tra quelle previste dalle norme vigenti, che dovranno essere effettuate da laboratori "terzi" ed indipendenti, accreditati SINAL per la tipologia di analisi previste: SAGAT dovrà periodicamente ricevere copia di tali risultati.
- 9.6** L'Affidatario sarà inoltre tenuto ad effettuare analisi batteriologiche e chimiche su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, nel rispetto della normativa vigente e secondo un programma stabilito dall'affidatario in base al sistema HACCP.
- 9.7** Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere volte in particolare alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli dovranno essere registrati dall'Affidatario, nonché aggiornati e custoditi a disposizione dell'Autorità Sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e/o di altri soggetti incaricati da SAGAT.
- 9.8** La frequenza e la tipologia delle analisi e/o degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'Affidatario potranno essere modificati su richiesta di SAGAT, senza possibilità di rivalsa da parte dell'Affidatario stesso.

Per quanto riguarda la qualificazione iniziale e periodica dei fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto all'Affidatario:

- di detenere copia del manuale di autocontrollo di tali fornitori;
- di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con il proprio e con quanto richiesto nel presente capitolato;
- che le valutazioni documentali ed attuative (*audit* presso fornitore) siano effettuate da personale idoneamente qualificato.

9.9 SAGAT si riserva la facoltà di affidare a ditta esterna di sua scelta il controllo della gestione della sicurezza alimentare. In tal caso l'Affidatario dovrà facilitare lo svolgimento delle attività di audit disposte da SAGAT per il controllo di conformità ai Regolamenti europei n. 852 del 2004 (HACCP), n. 178 del 2002 (rintracciabilità) e secondo gli standard internazionali ISO22000:2005 e ISO2205:2008 ISO19011:2012. La validità contrattuale è pertanto risolutivamente condizionata all'ottenimento con esito positivo del responso di detti controlli.

10 FATTURAZIONI E PAGAMENTI

- a) L'Affidatario emetterà una fattura per tutte le prestazioni effettuate nel mese "solare" di riferimento.
- b) I pagamenti avverranno a 60 gg. fine mese data fattura a mezzo bonifico bancario.
- c) L'Affidatario riconosce ed accetta che SAGAT abbia facoltà, ai sensi dell'art.1241 c.c. di compensare in tutto o in parte gli importi dovuti all'Affidatario e con i crediti da questa vantati a qualsiasi titolo nei confronti dell'Affidatario stesso.
- d) In deroga a quanto previsto dall'art. 4 comma 2 del D.LGS. 231/2002, il rimborso forfettario ivi previsto potrà essere riconosciuto da SAGAT all'Affidatario esclusivamente nel caso in cui il ritardo nei pagamenti abbia ad oggetto somme superiori ad € 10.000,00 e si sia protratto per un periodo non inferiore a 60 giorni decorrenti dalla data di avvenuta esigibilità del pagamento.
- e) La fattura potrà essere trasmessa alla Direzione Amministrativa SAGAT a mezzo posta ordinaria o a mezzo PEC o all'indirizzo di posta elettronica fornitori@sagat.trn.it.
- f) Tutti i pagamenti saranno effettuati previa verifica del regolare versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali – attestato mediante documento unico di regolarità contributiva (DURC) – dei dipendenti dell'Affidatario medesimo nonché, in caso di ATI dei dipendenti delle imprese associate, in caso di subappalti autorizzati, dei dipendenti dei subappaltatori impiegati, in caso di consorzio dei dipendenti dell'impresa consorziata indicata quale esecutrice dei servizi. Tale verifica, sarà effettuata secondo quanto previsto dalle vigenti normative in materia.
- g) A garanzia dell'osservanza delle norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazioni, assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori dell'Affidatario, e in considerazione degli obblighi connessi alla responsabilità solidale della stazione appaltante di cui all'art. 29, c 2 D.Lgs. 276/03, verrà applicata sull'importo

progressivo - oltre alla ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 4, c. 3 D.P.R. 207/2010 - un'ulteriore ritenuta del 5%.

L'Affidatario, nell'emettere le fatture in relazione ai servizi erogati, provvederà ad esporre l'imponibile e la quota relativa ad entrambe le ritenute.

Le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previa verifica della regolarità contributiva e previa acquisizione di un DURC specifico con esito regolare. Lo svincolo della ritenuta del 5% sarà inoltre subordinato al deposito di una apposita garanzia fideiussoria, rilasciata da un primario istituto bancario o assicurativo, la quale dovrà essere a prima richiesta, con esclusione del beneficio della preventiva escussione ex art. 1944 C.C. e con durata non inferiore a due anni dalla data di cessazione del contratto.

- h)** Non saranno effettuati pagamenti a fronte di DURC attestanti inadempienze contributive riferite a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, ovvero riferite all'Affidatario e/o alle imprese associate. In tal caso la SAGAT procederà con l'applicazione dell'art. 4 DPR 207/2010. La sospensione dei pagamenti per le suddette motivazioni si protrarrà fino alla verifica della effettiva regolarità dei versamenti con rilascio di un DURC regolare, senza che l'Affidatario medesimo possa vantare alcun titolo per il mancato pagamento. Le medesime prescrizioni relative alla sospensione dei pagamenti all'Affidatario verranno applicate anche in caso di irregolarità riscontrate sui DURC riferiti alle imprese associate, senza che l'Affidatario medesimo possa vantare alcun titolo per il mancato pagamento.
- i)** Altresì la Committente si riserva la facoltà di subordinare il pagamento dovuto alla presentazione, da parte dell'Affidatario, di copia delle buste paga regolarmente quietanziate dai lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, nonché copia degli attestati di versamento al fondo INPS o al fondo di categoria degli accantonamenti del TFR. Tale documentazione dovrà essere allegata a ciascuna fattura emessa dall'Affidatario.
- j)** Tutti i pagamenti, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 L.136/2010 e s.m.i., verranno effettuati nel rispetto delle modalità previste dalla citata norma. In particolare l'Affidatario si impegna a regolare per sé e per gli altri soggetti a vario titolo coinvolti nell'esecuzione del presente affidamento, pena la risoluzione dei rispettivi rapporti contrattuali, le reciproche transazioni esclusivamente secondo le modalità predisposte dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i.

A tal proposito l'Affidatario si impegna a comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui al comma 1 dell'art. 3 della sopracitata norma, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvederanno, nel corso di validità dell'affidamento, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

- k)** Tutte le transazioni tra SAGAT e Affidatario, tra quest'ultimo ed eventuali altri soggetti a vario titolo coinvolti nell'esecuzione del presente affidamento dovranno riportare il codice identificativo **CIG n. 72269679D3**.

Si rimanda, a completamento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari al successivo articolo "Adempimenti L. 136/2010 e s.m.i." per tutto quanto non specificatamente espresso dal presente articolo.

l) Il regime IVA applicabile sarà quello stabilito dalla normativa vigente.

11 PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO E RELATIVI OBBLIGHI PER L'AFFIDATARIO

11.1 Il personale impiegato dovrà essere appositamente selezionato e formato dall'Affidatario per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente affidamento. L'Affidatario avrà l'onere di informare, formare ed addestrare il personale adibito al servizio in materia di igiene, salute e sicurezza sul lavoro in conformità a quanto previsto dalla normativa nazionale ed internazionale, in particolar modo dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. e dall'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011.

L'Affidatario avrà inoltre l'onere di provvedere alla formazione ricorsiva e periodica sui rischi specifici previsti dalla specifica mansione.

11.2 La formazione del personale, impiegato per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente affidamento, dovrà essere compiuta a cura e spese dell'Affidatario e dovrà comprendere anche:

- un *Corso HACCP per addetto alla manipolazione alimenti*, rivolto a tutti coloro che hanno un contatto diretto o indiretto con cibi e bevande;
- un *Corso di security aeroportuale*, necessario all'ottenimento del tesserino aeroportuale per l'accesso in area sterile.

11.3 Tutto il personale utilizzato dovrà essere dotato dei dispositivi di protezione individuali (DPI) appropriati all'attività svolta e dovrà sempre esporre il tesserino rilasciato dalla DA di cui al successivo art. ACCESSO E CIRCOLAZIONE DI PERSONE E MEZZI NELL'AREA INTERNA AEROPORTUALE, recante oltre alla foto e alla generalità del lavoratore anche l'indicazione dell'Affidatario. Altresì il personale dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento di cui all'art. 18, c.1, lettera u, del D.lgs 81/2008, che dovrà contenere, oltre agli elementi ivi specificati, anche la data di assunzione e, in caso di subappalto, la relativa autorizzazione, ex. art. 5 L.136/2010.

11.4 L'Affidatario dovrà, ad insindacabile giudizio della SAGAT, allontanare immediatamente dal servizio il personale che dovesse risultare non gradito per la trasgressione di qualsivoglia disposizione in vigore, non in regola per l'ottenimento dei permessi di accesso nell'ambito aeroportuale, o al quale venisse revocato il permesso di cui sopra, senza che l'Affidatario stesso possa pretendere alcunché nei confronti della SAGAT, neanche a titolo risarcitorio o di indennizzo.

11.5 L'Affidatario dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'affidamento, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. L'Affidatario

dovrà applicare ai propri dipendenti impiegati nell'appalto un contratto collettivo nazionale stipulato dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale.

11.6 L'Affidatario è tenuto ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dal contratto collettivo nazionale di lavoro applicato; è, altresì, responsabile dell'osservanza delle norme anzidette da parte di eventuali subappaltatori o di imprese consorziate regolarmente autorizzati nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese.

11.7 L'Affidatario non potrà coinvolgere in alcun modo o momento, nei rapporti con il proprio personale, il nome e/o la responsabilità della SAGAT e garantisce che terrà indenne la SAGAT stessa da ogni responsabilità che possa sorgere a carico di questa a seguito degli inadempimenti dell'Affidatario rispetto agli obblighi retributivi e contributivi nei confronti del personale impiegato nello svolgimento del servizio.

12 ADEMPIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

L'Affidatario dovrà attenersi a quanto indicato nell'allegato DOCUMENTO INFORMATIVO RISCHI E MISURE DI PREVENZIONE redatto ai sensi dell'art. 26, comma 1, lettera b del D.Lgs 81/2008 nel quale sono riportati i rischi specifici presenti nel sito aeroportuale.

13 VERIFICHE SULL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DI SAGAT

Sarà facoltà di SAGAT direttamente e/o tramite tecnici esterni, effettuare, secondo le modalità che riterrà opportune, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Affidatario alle prescrizioni contrattuali. La vigilanza sul corretto espletamento del servizio competerà a SAGAT per tutta la durata dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge e/o regolamenti in materia di igiene e sanità.

In particolare SAGAT sarà autorizzata a controllare, oltre alle modalità di conduzione del servizio, nel rispetto di quanto previsto dal presente documento e dall'offerta tecnica presentata dall'Affidatario in sede di gara, la qualità del cibo offerto al momento della consegna, nonché l'igiene dei locali ove avviene la preparazione dei cibi. A tal proposito l'Affidatario dovrà garantire l'accesso agli incaricati della SAGAT, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona dove avviene la preparazione dei cibi in oggetto, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del contratto.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti, con redazione di apposito verbale.

SAGAT si riserva inoltre il diritto di effettuare degli audit presso i fornitori di materie prime, al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato. A tal fine l'Affidatario sarà tenuto a consegnare a SAGAT l'elenco dei propri fornitori di materie prime ed è tenuto ad informare puntualmente la stessa di ogni successiva variazione. Le suddette attività di audit e controllo saranno a carico di SAGAT, la quale farà pervenire per iscritto le osservazioni e/o contestazioni mosse a seguito di controlli effettuati, comunicando altresì, eventuali prescrizioni alle

quali l'Affidatario dovrà uniformarsi nei tempi indicati da SAGAT stessa. L'Affidatario sarà inoltre tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed osservazioni di SAGAT.

14 DANNI – COPERTURE ASSICURATIVE

L'Affidatario sarà responsabile della corretta e perfetta esecuzione a regola d'arte del servizio oggetto del presente contratto e dell'assolvimento di ogni obbligo direttamente o indirettamente derivante dall'appalto medesimo.

L'Affidatario sarà altresì responsabile, civilmente e penalmente, per tutti i danni che derivassero a persone e/o cose i SAGAT, così come per i danni a persone e/o cose e/o animali di terzi, in conseguenza diretta e/o indiretta dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto e/o provocati da prodotti e/o attrezzature di proprietà o in detenzione dell'Affidatario o per fatti che siano conseguenza di comportamento doloso o colposo, anche omissivo del proprio personale.

L'Affidatario assumerà a proprio carico le conseguenze delle eventuali infrazioni del proprio personale a leggi, regolamenti e prescrizioni in vigore (aeroportuali incluse).

L'Affidatario dovrà possedere idonea polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi con massimale pari ad almeno € 3.000.000, con riferimento ai rischi specifici dei servizi richiesti. A richiesta della Stazione Appaltante, l'affidatario si impegna a dare evidenza delle polizze su indicate di cui è in possesso. Sarà facoltà di SAGAT richiedere eventuali integrazioni alla polizza presentata in caso quest'ultima, a proprio insindacabile giudizio, non fosse ritenuta idonea al servizio prestato. L'Affidatario sin d'ora accetta.

15 PENALI

- 15.1** In caso di mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura al pubblico stabiliti, SAGAT si riserva la facoltà di applicare una penale di € 500,00 per ogni ora o frazione di ora di ritardo, con riserva di provvedere in proprio e/o di addebitare all'Affidatario le spese sostenute, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni patiti.
- 15.2** In caso di mancato presidio in sala e somministrazione di bevande e cibi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalle più comuni norme igieniche, SAGAT si riserva la facoltà di applicare una penale di € 500,00 per ogni evento riscontrato, con riserva di provvedere in proprio e/o di addebitare all'Affidatario le spese sostenute, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni patiti.
- 15.3** In caso di mancato rispetto degli accordi con SAGAT relativamente alle liste dei prodotti e relative marche comunicate, SAGAT si riserva la facoltà – previa contestazione scritta – di applicare una penale di € 200,00 con riserva di provvedere in proprio e/o di addebitare all'Affidatario le spese sostenute, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni patiti. Sarà altresì facoltà di SAGAT aumentare l'importo previsto di ulteriori 100 € al ripetersi degli eventi riscontrati.
- 15.4** In caso di mancato rispetto di quanto previsto all'art. 5.3 sub iv) e v) relativamente alla pulizia quotidiana e periodica, SAGAT si riserva la facoltà – previa contestazione scritta – di applicare una

penale di € 200,00 con riserva di provvedere in proprio e/o di addebitare all'Affidatario le spese sostenute, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni patiti. Sarà altresì facoltà di SAGAT aumentare l'importo previsto di ulteriori 100 € al ripetersi degli eventi riscontrati.

15.5 Qualora il servizio di catering reso risultasse carente per organizzazione e/o per disponibilità di derrate, SAGAT si riserva – previa contestazione scritta – di applicare una penale pari ad € 200,00 per ogni inadempienza contestata, oltre il risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

15.6 Il mancato rispetto dei tempi di allestimento dei periodici e/o quotidiani per responsabilità dell'Affidatario, comporterà l'applicazione di una penale pari ad € 50,00 per ogni ora o frazione di ora di ritardo, sino ad un massimo di 3 ore. Trascorso tale termine, SAGAT si riserva di provvedere in proprio, con riserva di provvedere in proprio e/o di addebitare all'Affidatario le spese sostenute, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni patiti. Sarà altresì facoltà di SAGAT aumentare l'importo previsto di ulteriori 100 € al ripetersi degli eventi riscontrati.

15.7 A fronte dell'applicazione di almeno 5 penali, SAGAT si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 c.c.

16 FIDEJUSSIONE A GARANZIA

16.1 Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016, dovrà essere presentata una cauzione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale. La garanzia fidejussoria dovrà essere a prima richiesta, con esclusione del beneficio della preventiva escussione ex art. 1944 C.C.

La garanzia fideiussoria avrà validità fino a 60 giorni dopo la scadenza del presente contratto. Non trova applicazione il comma 5 del citato articolo 103 del D.Lgs 50/2016.

Tale cauzione dovrà essere presentata alla SAGAT entro 5 giorni dalla comunicazione d'aggiudicazione. In difetto la SAGAT si riserva di annullare l'aggiudicazione senza che l'Affidatario possa avanzare alcuna pretesa o sollevare alcuna eccezione e passare al concorrente che segue in graduatoria.

16.2 SAGAT ha il diritto di valersi della cauzione anche: (i) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione dei Servizi in caso di risoluzione del contratto in danno dell'Affidatario; (ii) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Affidatario, per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti in Aeroporto; (iii) per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento o adempimento inesatto delle obbligazioni stesse.

SAGAT ha diritto di valersi di volta in volta della fideiussione per reintegrarsi dei crediti da questa garantiti. In tali casi l'Affidatario, entro 30 (trenta) giorni dall'avvenuta riscossione, dovrà provvedere alla ricostituzione della garanzia fino all'importo originariamente previsto.

Le garanzie costituenti la cauzione definitiva saranno incamerate da SAGAT in tutti i casi in cui siano constatati mancati o inesatti adempimenti dell'Affidatario.

La presentazione della garanzia non limita l'obbligo dell'Affidatario di provvedere all'integrale risarcimento del danno indipendentemente dal suo ammontare, ed anche superiore all'importo della cauzione.

16.3 In caso di violazione totale e/o parziale da parte dell'Affidatario delle obbligazioni assunte in virtù del presente articolo, SAGAT avrà la facoltà di risolvere, comunicandolo a mezzo lettera raccomandata a.r., il Contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 Codice Civile (clausola risolutiva espressa).

17 ACCESSO E CIRCOLAZIONE DI PERSONE E MEZZI NELL'AREA INTERNA AEROPORTUALE

L'accesso di persone e mezzi nell'area sarà soggetto al rispetto delle norme vigenti sullo scalo.

a) Al fine del rilascio del permesso necessario per l'accesso in area doganale, il personale dell'Affidatario dovrà obbligatoriamente e a spese di questo, frequentare preventivamente un corso certificato di security aeroportuale.

La richiesta dei permessi dovrà essere effettuata entro 4 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, seguendo le istruzioni disponibili su www.aeroportoditorino.it alla sezione SAGAT – Normativa – Accesso e Permessi (<http://www.aeroportoditorino.it/it/sagat/normativa/documenti-e-certificazioni/accesso-e-permessi>) nonché allegando tutta la documentazione ivi elencata. Contestualmente a tale richiesta andrà altresì formalizzato dall'Appaltatore l'elenco delle persone, per le quali si richiede il permesso per l'accesso in area doganale, autorizzate a effettuare servizio di scorta, come stabilito dal Programma Nazionale per la Sicurezza dell'Aviazione Civile Ed. 2, Emendamento 1 del 1/02/2016 – Capitolo 1, che introduce ulteriori specifiche metodologiche e procedurali delle disposizioni già contenute nel Regolamento (UE) della Commissione N. 1998/2015 e nella Decisione della Commissione 8005/2015; ai sensi di tali disposizioni "eccezionalmente", e cioè per "situazioni inaspettate, improvvise, non programmate e/o programmabili, né in alcun modo prevedibili", è ammesso l'accesso all'area doganale da parte del personale dell'Appaltatore, così come degli altri soggetti a vario titolo coinvolti nell'esecuzione del presente affidamento, anche se non in possesso dell'apposito tesserino di ingresso in aeroporto, a condizione che l'accesso avvenga a mezzo di scorta predisposta dall'Appaltatore stesso.

Si precisa che i mezzi dovranno essere assicurati, oltre che per danni alle persone, anche per danni ad aeromobili, mezzi ed infrastrutture aeroportuali, provocati all'interno delle aree aeroportuali doganali recintate, senza sottolimiti e/o franchigie per un massimale complessivo non inferiore a € 10.000.000,00 per la circolazione su strada perimetrale ed € 20.000.000,00 per interventi in tutte le altre aree interne aeroportuali.

Stessa procedura verrà adottata per i subappaltatori. I contratti assicurativi dovranno espressamente prevedere l'estensione sopra riportata.

L'Affidatario si obbliga ad adeguare i massimali in caso di modifiche normative.

b) Ai sensi del Regolamento di Scalo, adottato da ENAC con l'Ordinanza 32/2007, i conducenti dei veicoli utilizzati nell'area doganale devono essere muniti di Patente Aeroportuale Airside, rilasciata dal gestore, che attesta il completamento con esito positivo di un programma di

addestramento teorico e pratico adeguato per il tipo di funzione da svolgere. Il costo per la suddetta autorizzazione sarà a carico esclusivo dell’Affidatario.

Entro 7 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione l’Affidatario dovrà comunicare alla SAGAT S.p.A. le date fissate per i corsi relativi all’ottenimento di permessi e patenti idonee a garantire l’operatività dei cantieri (airside e landside). Quest’ultimo s’impegna altresì a definire le date sopra citate in modo tale che siano compatibili con le tempistiche operative previste a contratto.

Tutti gli oneri relativi al rilascio dei permessi saranno a carico dell’Affidatario. Il Listino Prezzi relativo al rilascio di tesserini, lasciapassare, patenti per l’accesso nell’area interna aeroportuale è pubblicato e visionabile su www.aeroporto torino.it alla sezione SAGAT – normativa – documenti e certificazioni – accesso e permessi.

Ulteriori informazioni sulle Norme per l’accesso in area doganale e sulla modalità di rilascio dei permessi sono disponibili su www.aeroporto torino.it alla sezione SAGAT – normativa – documenti e certificazioni – accesso e permessi (Ufficio Tesseramento telefono 011/5676358).

18 ACCESSO DI ARTICOLI E MERCI IN AREA INTERNA AEROPORTUALE: OBBLIGHI DI DESIGNAZIONE DI “FORNITORE CONOSCIUTO PER AEROPORTO”.

Il Capitolo 9 – FORNITURE PER L’AEROPORTO del Programma Nazionale per la Sicurezza dell’aviazione civile e s.m.i. prevede una specifica regolamentazione riguardo le “Forniture per aeroporto”, intendendo con tale espressione tutti quegli articoli destinati ad essere venduti, utilizzati o messi a disposizione per qualsiasi scopo o attività nelle aree sterili degli aeroporti.

Tali forniture devono essere sottoposte a controllo (screening) in aeroporto prima di essere autorizzate all’ingresso nelle aree sterili, salvo i casi in cui siano state sottoposte a controlli di sicurezza da parte di un “fornitore conosciuto” e siano state protette da interferenze illecite dal momento in cui tali controlli vengono effettuati fino a quando vengono portate nell’area sterile.

A tal proposito l’Affidatario, al fine di conseguire la designazione di “Fornitore Conosciuto di aeroporto”, dovrà attenersi a quanto disposto nella procedura PPSA17 allegata in vigore presso l’aeroporto di Torino.

L’Affidatario s’impegna ad osservare e ad adeguarsi alle modifiche legislative e regolamentari che entreranno in vigore durante la vigenza dell’affidamento, impegnandosi altresì a rendere edotti di tutti gli adempimenti di cui al presente articolo gli eventuali subappaltatori e/o subcontraenti coinvolti a vario titolo nell’esecuzione del presente affidamento.

In caso di inadempienza la SAGAT Spa si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 1456 c.c.

Eventuali limitazioni all’accesso in area doganale, imposte dagli Organi di Stato competenti, a personale e/o mezzi e/o merci dell’Affidatario, non potranno essere addotte come giustificazioni per la mancata esecuzione del lavoro.

Per qualsiasi chiarimento in merito al Fornitore conosciuto di forniture per l’aeroporto, è possibile contattare il Servizio Security della SAGAT S.p.A. presso l’Aeroporto di Torino – Caselle (Tel. 011/5676346 - 285).

19 DIVIETO DI SUBAPPALTO

Le prestazioni oggetto del presente affidamento, in considerazione della loro natura che necessita di una chiara e diretta attribuzione delle responsabilità ad esse connesse e nonché della rilevanza ai fini di immagine esercitata sull'utenza aeroportuale, devono essere svolte interamente dall'Affidataria. E' conseguentemente vietato il subappalto.

20 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

S'informa, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003, che SAGAT procede al trattamento, alla comunicazione ed alla diffusione dei dati personali di terzi unicamente per le finalità connesse alle procedure di gara e, in caso di affidamento, per le finalità connesse all'esecuzione degli obblighi da esso derivanti.

Tali dati potranno altresì, se del caso, essere pubblicati nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito internet di SAGAT, nonché comunicati a terzi in ottemperanza con quanto previsto dalla normativa in materia di appalti pubblici.

In ogni caso, il soggetto interessato al trattamento dei propri dati personali avrà facoltà di esercitare tutti i diritti di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/2003.

Titolare del trattamento: SAGAT S.p.A., Strada San Maurizio 12, Caselle Torinese.

Responsabile del trattamento: Dott. Pietro Paolo Papale.

21 SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ

La SAGAT ha adottato un sistema di gestione per la qualità conforme alla norma ISO 9001:2015 al fine di controllare i processi, perseguire il costante miglioramento delle prestazioni ed accrescere la soddisfazione degli utenti.

L'Affidatario s'impegna sin d'ora affinché i propri rapporti con la SAGAT siano coerenti con gli obiettivi di qualità di SAGAT.

A tal riguardo riconosce ed espressamente accetta che SAGAT possa effettuare controlli sulla conformità dei processi e/o prodotti e/o servizi forniti dall'Affidatario stesso rispetto ai requisiti richiesti, impegnandosi a seguire le eventuali indicazioni che verranno impartite da SAGAT in occasione di tali controlli.

In ossequio alla normativa vigente in materia di Qualità dei servizi aeroportuali, SAGAT esegue rilevazioni periodiche della qualità percepita dalla clientela.

SAGAT aderisce inoltre al benchmark internazionale "ACI ASQ - Airport Service Quality", un sistema di rilevazione della customer satisfaction, espressa su scala da 1 a 5, dove 1 = pessimo e 5 = eccellente.

L'Affidatario si obbliga espressamente ad assicurare che il servizio offerto all'utenza sia uguale o superiore all'indice di **3,33 punti** che rappresenta il dato di riferimento per il parametro "**Business/Executive lounges**".

I target di qualità potranno essere modificati di anno in anno, nell'ottica del miglioramento continuo e/o alla luce delle eventuali prescrizioni dell'ENAC in materia di Qualità dei Servizi aeroportuali.

Nel caso in cui le rilevazioni evidenziassero criticità nella qualità dei servizi, SAGAT si riserva la facoltà di pretendere dall'Affidatario l'immediata applicazione dei correttivi che ritiene necessari per sanare le anomalie rilevate.

22 SISTEMA DI GESTIONE PER L'ENERGIA

La SAGAT ha avviato un sistema di gestione dell'energia secondo la norma ISO 50001:2011 ed ha adottato una politica energetica che è visionabile sul sito www.aeroporto.torino.it nella sezione SAGAT – Chi Siamo - Ambiente - Sistema Gestione Energia.

L'Affidatario si impegna sin da ora affinché i propri rapporti con la SAGAT siano coerenti con tale sistema e con gli obiettivi di efficienza energetica previsti.

23 SISTEMA DI GESTIONE DELL'AMBIENTE

La SAGAT ha avviato un sistema di gestione dell'ambiente secondo la norma ISO 14001:2015 e gestisce le proprie attività nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela ambientale. Con riferimento all'ambito progettuale, il Sistema di Gestione adottato da SAGAT fissa i seguenti obiettivi:

- miglioramento continuo delle performance ambientali;
- prevenzione dell'inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo;
- corretta ed efficiente gestione dei rifiuti;
- controllo degli standard ambientali dei fornitori;
- prevenzione del rischio di eventi accidentali e miglioramento della gestione del rischio ambientale;
- conformità costante alle norme di legge;
- Sistema di Gestione basato sul "ciclo di vita" di processi e materiali (dalla progettazione alla filiera dei rifiuti).

L'Affidatario si impegna affinché i propri rapporti con la SAGAT siano coerenti con tale sistema. L'approccio "best performance" per lo sviluppo ed il miglioramento degli indicatori di prestazione ambientale dovrà risultare prioritario nelle scelte progettuali ed esecutive di cui al presente contratto.

In particolare la progettazione dovrà dare evidenza di aver tenuto conto dell'impatto ambientale dell'intervento progettato, esplicitando le considerazioni e i criteri di scelta adottati.

24 MUTAMENTI SOGGETTIVI DEL FORNITORE - CESSIONE DEL CONTRATTO

L'Affidatario, laddove si perfezioni (a) un trasferimento di partecipazioni, una modifica della composizione societaria, una trasformazione o altro negozio giuridico che determinino il mutamento del "controllo" dell'Affidatario stesso (così come definito ai sensi dell'art. 2359, comma 1, nn. 1 e 2, c.c.) ovvero (b) un negozio giuridico che comporti la cessione o il trasferimento, anche se

temporaneo, a terzi dell'azienda, o di un ramo di essa, comprendente anche il contestuale trasferimento del presente contratto ai sensi dell'art. 2558 c.c., sarà tenuta e si impegna a darne comunicazione scritta a SAGAT entro 30 (trenta) giorni dalla data in cui gli atti o i negozi sub (a) o (b) abbiano avuto effetto. Per tali ipotesi SAGAT avrà la facoltà di recedere liberamente e senza onere di preavviso dal presente contratto mediante comunicazione che trasmetterà all'Affidatario tramite raccomandata A.R. o P.E.C. entro 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di cui sopra ovvero dalla data in cui venga autonomamente a conoscenza di tale evento in difetto della comunicazione stessa.

È vietata la cessione del contratto. L'inosservanza darà luogo alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 cc.

25 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTI – FALLIMENTO DELL’AFFIDATARIO

SAGAT si riserva il diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa sola comunicazione a mezzo lettera raccomandata A/R o PEC, oltre che nei casi di grave violazione delle obbligazioni contrattuali o di legge, e nei casi espressamente previsti, anche nei seguenti casi :

- sopravvenienza a carico dell'Affidatario, dei suoi legali rappresentanti, amministratori e direttori tecnici, provvedimenti e/o procedimenti di cui alla vigente normativa in tema di lotta alla delinquenza mafiosa;
- violazioni gravi, contestate con richiamo scritto, comportanti rischio per l'incolumità dei lavoratori e/o del personale di SAGAT e/o terzi;
- inadempienza degli obblighi normativi verso i lavoratori dipendenti, irregolare posizione dei medesimi;
- violazione dei Regolamenti europei n. 852 del 2004 (HACCP), n. 178 del 2002 (rintracciabilità);
- violazione degli standard internazionali ISO22000:2005 , ISO2205:2008 e ISO19011:2012.

In ogni caso, l'Affidatario dovrà risarcire a SAGAT qualsiasi danno che possa derivare ad essa e/o a terzi dalla violazione degli impegni contrattualmente assunti.

In caso di annullamento da parte dell'autorità giudiziaria dell'aggiudicazione disposta a favore dell'Affidatario, il Contratto si intenderà risolto senza che l'Affidatario possa avanzare alcune pretese ulteriori rispetto al riconoscimento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni reso sino al momento della risoluzione.

In caso di scioglimento del presente contratto per qualsiasi motivo, al fine di garantire la continuità dell'attività di pubblica utilità svolta da SAGAT, l'Affidatario si impegna a garantire l'effettuazione del servizio fino al momento in cui terzi autorizzati da SAGAT subentreranno nell'erogazione del servizio stesso.

In caso di fallimento o risoluzione del contratto la SAGAT si riserva di avvalersi della facoltà di cui all'art. 110 del D.Lgs 50/2016.

26 ADEMPIMENTI LEGGE 136/2010

L'Affidatario si impegna, ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e successive modifiche.

L'Affidatario impegna per sé e per gli altri soggetti a vario titolo coinvolti nell'esecuzione del presente contratto, a regolare, pena la risoluzione dei rispettivi rapporti contrattuali, le reciproche transazioni esclusivamente secondo le modalità predisposte dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i..

L'Affidatario si impegna ad inserire nei contratti con gli eventuali subappaltatori e subcontraenti della filiera di imprese a qualsiasi titolo interessati, o con cui entrerà in contatto in relazione alla fornitura di cui al presente contratto, la seguente clausola, a pena di nullità del contratto in questione: "Ai sensi dell'articolo 3, comma 8, della legge n. 136/2010 e s.m.i., con la stipula del presente Contratto, le Parti assumono irrevocabilmente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 e s.m.i..".

Altresì l'Affidatario in tutte le ipotesi in cui dovesse avere notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. si obbliga, secondo quanto previsto nell'articolo 3, comma 8, legge n. 136/2010 e s.m.i., a procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, a darne immediata comunicazione alla SAGAT e alla Prefettura – ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

Impregiudicato ogni altro diritto e rimedio previsto a favore della SAGAT ai sensi di legge o ai sensi del presente affidamento, le Parti convengono che il rapporto contrattuale di cui al presente documento, si risolverà, fatto salvo il risarcimento dei danni, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 c.c., in tutti i casi in cui le transazioni da esso previste siano state eseguite senza avvalersi degli adeguati strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, secondo quanto disposto ai sensi dell'articolo 3, della legge n. 136/2010 e s.m.i., ed in generale in tutti i casi di inosservanza degli obblighi di cui al presente articolo e all'art. 3 della Legge 136/2010.

27 CODICE ETICO – DLGS 231/01

L'Affidatario dichiara espressamente d'impegnarsi a rispettare quanto previsto nel Codice Etico (di seguito Codice) adottato dalle società del Gruppo SAGAT - di cui un estratto è visionabile sul sito nella sezione *SAGAT / Chi Siamo/ GRUPPO SAGAT / Governance* - che costituisce parte integrante del Modello Organizzativo di SAGAT adottato ai sensi del D.lgs. 231/01.

A tal proposito l'Affidatario riconosce espressamente che l'inosservanza - anche parziale - di uno o più precetti contenuti nel Codice, che possa dar luogo o meno alla commissione di un reato previsto dal D.Lgs. 231/01, costituirà grave inadempimento e darà la facoltà a SAGAT di risolvere il rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 c.c. mediante semplice comunicazione scritta contenente l'indicazione delle circostanze di fatto comprovanti la violazione del Codice.

E' fatto salvo il diritto di SAGAT di ottenere il risarcimento di tutti i danni patiti in conseguenza dei comportamenti indicati nel presente articolo, nonché il diritto di essere manlevata e tenuta indenne dall'Affidatario in relazione a qualsivoglia azione o pretesa di terzi derivante da tali condotte".

28 SPESE

Le eventuali spese di contratto, di bollo, di registro e accessorie sono a carico dell'Affidatario.

29 CONTROVERSIE E LEGGE APPLICABILE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra la SAGAT e l'Affidatario sarà competente in modo esclusivo il Foro di Torino. Sarà applicata la legge italiana.

SAGAT S.p.A.
Aeroporto Internazionale di Torino – Caselle

SERVIZIO DI CATERING PRESSO LA PIEMONTE LOUNGE

SCHEMA DI COMPILAZIONE DELL'OFFERTA

Importo a base d'asta € 473.850 per la durata di 27 mesi a decorrere dal 1/01/2018

Indicazione dell'importo complessivo offerto per il Servizio di catering presso la Piemonte Lounge per la durata di 27 mesi a decorrere dal 1/01/2018:

Importo complessivo offerto € (cifre)

Importo complessivo offerto € (lettere)

Ai sensi dell'art. 95 c.10 del D.lgs. 50/2016, si dichiara che l'offerta comprende i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro pari ad Euro

Data

Società

Timbro e Firma

Nel caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere prevarrà e sarà pertanto ritenuto valido quello più favorevole per la Sagat.

ALLEGATO 1)

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Si precisa che è possibile utilizzare il presente modulo fac-simile, mediante la sua integrale compilazione e sottoscrizione per adempiere a quanto richiesto al punto 7.1 – Busta n. A –del Bando di Gara. Si precisa tuttavia che l'utilizzo del presente fac-simile non è previsto pena l'esclusione e che il concorrente potrà trascrivere altrove il contenuto senza che ciò determini di per sé l'esclusione dalla procedura.

(Il corsivo è inserito a scopo di commento)

Spett.le **SAGAT Spa**

Oggetto: GARA SERVIZIO DI CATERING PRESSO LA PIEMONTE LOUNGE

Il sottoscritto	
nato il	a
in qualità di	
dell'impresa	
con sede in	
codice fiscale	
tel.	fax

CHIEDE

di partecipare al pubblico incanto indicato in oggetto in qualità di

Impresa singola
ovvero

Consorzio di cui all'art. 45 c.2 lett. b) D.Lgs 50/16
ovvero

Consorzio di cui all'art. 45 c.2 lett. c) D.Lgs 50/16
ovvero

Impresa Consorziata indicata per l'esecuzione del servizio

altro:

DICHIARA

a)* che l'Impresa è iscritta nel **Registro delle imprese della Camera di Commercio** di

Numero di iscrizione	
Numero REA	P. IVA
Data d'iscrizione	
Settore di attività	
Forma giuridica attuale	
Sede	
LEGALE RAPPRESENTANTE C.F.	
INPS matricola n. sede di	
INAIL codice ditta n. sede di	
Sede Ufficio delle Entrate competente:	
Dimensione Aziendale: <input type="checkbox"/> da 1 a 5 <input type="checkbox"/> da 6 a 15 <input type="checkbox"/> da 16 a 50 <input type="checkbox"/> da 51 a 100 <input type="checkbox"/> oltre	
Domicilio eletto per le comunicazioni inerenti la procedura di gara in oggetto	
Via n. CAP Città	
Indirizzo di posta elettronica certificata	
Fax	

- per le sole imprese italiane:

Codice attività

b) * [per effettuare la dichiarazione, barrare la casella]

- che in capo all'impresa non sussistono motivi di esclusione dalla partecipazione ad una procedura d'appalto ai sensi dell'art. 80, comma 2, comma 4, comma 5 lett. a), b), c) d), e), f), g), h), i), l), m), comma 6, del D. Lgs. 50/2016;

c) * [per effettuare la dichiarazione, barrare la casella]

- che in capo al sottoscritto e agli altri soggetti indicati ai commi 2 e 3 dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 non sussistono motivi di esclusione dalla partecipazione ad una procedura d'appalto ai sensi dell'art. 80, comma 1 e comma 2 del D.Lgs 50/2016;

d) di possedere i requisiti di partecipazione di cui al bando di gara e, in particolare:

[per effettuare la dichiarazione barrare le caselle]

- d.1) idonee referenze bancarie (almeno due), la cui copia è allegata alla presente;
- d.2) fatturato complessivo realizzato nei tre esercizi chiusi in data antecedente la data di presentazione dell'offerta e per i quali siano stati approvati i relativi bilanci almeno pari a € 500.000,00;

[in caso di aggiudicazione – l'aggiudicatario sarà tenuto a produrre documentazione probatoria a conferma di quanto sopra dichiarato]

- d.3) aver realizzato nei cinque anni antecedenti la data di presentazione dell'offerta servizi analoghi presso aeroporti, altre infrastrutture di trasporto, compagnie aeree o marittime, catene alberghiere, musei, eventi fieristici di grandi dimensioni o comunque in contesti che richiedano continuità di servizio e con costante afflusso di pubblico, per un importo complessivo pari o superiore a quello stimato per il presente servizio.

[in caso di aggiudicazione – l'aggiudicatario sarà tenuto a produrre documentazione probatoria a conferma di quanto sopra dichiarato]

e) * [barrare la fattispecie che ricorre]

ai sensi dell'art. 80, c.5, lett. m) D.Lgs. 50/16:

- e_1)** di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

(oppure)

- e_2)** di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri soggetti che si trovano, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del c.c., e di aver formulato l'offerta autonomamente

(oppure)

- e_3)** di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri soggetti che si trovano, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c., e di aver formulato l'offerta autonomamente

[nelle ipotesi di cui ai precedenti punti e_2) oppure e_3) completare la dichiarazione come segue]

di trovarsi in situazione di controllo, come controllante o come controllata, ai sensi dell'art. 2359 del c.c. con le seguenti imprese:

f)* *** [barrare la fattispecie che ricorre]**

che l'Impresa, in applicazione della legge 68/1999 (norme sul diritto al lavoro dei disabili), occupa un numero di dipendenti (art. 80 comma 5 lett. i) D. Lgs. 50/16 e s.m.i.):

inferiore a 15 (quindici) e pertanto non è soggetto agli obblighi di cui alla predetta legge;

(oppure)

pari o superiore a 15 (quindici) e inferiore a 35 (trentacinque) ma non ha effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18 gennaio 2000 e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge;

(oppure)

pari o superiore a 15 (quindici) e attesta l'ottemperanza agli obblighi di cui alla predetta legge; sede Ufficio di competenza _____ *[indicare l'ufficio competente]*

g) *** di aver regolarmente assolto gli obblighi contributivi al momento della presentazione dell'offerta;**

[per effettuare la dichiarazione barrare la casella - la SAGAT procederà d'ufficio alle idonee verifiche]

h) *** [barrare la fattispecie che ricorre]**

di non avvalersi dei piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui all'art.1bis, comma 14 L.383/01

(oppure)

di essersi avvalso dei piani individuali di emersione del lavoro sommerso, ma che il periodo di emersione si è concluso alla data di presentazione dell'offerta;

i) *** di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/08; [per effettuare la dichiarazione barrare la casella]**

k) limitatamente ai consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D.Lgs.50/16,
il consorzio concorre per i seguenti consorziati:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

l) * di aver preso visione, del Codice Etico adottato da SAGAT S.p.A. (disponibile sul sito www.aeroportoitorino.it sez. Aeroporto/Chi siamo/Gruppo Sagat/Governance), e di impegnarsi ad uniformarsi ai principi ivi contenuti; **[per effettuare la dichiarazione barrare la casella]**

m) * di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D. Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento in oggetto; **[per effettuare la dichiarazione barrare la casella]**

n) * di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese, l'Impresa verrà esclusa dalla gara, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima, la quale verrà annullata e/o revocata; **[per effettuare la dichiarazione barrare la casella]**

Si allegano:

[barrare i documenti che si allegano]

- copia fotostatica dei documenti di identità di tutti i soggetti firmatari, a qualunque titolo, della dichiarazione;
- idonee referenze bancarie (almeno 2);
- copia della ricevuta del pagamento della somma dovuta a titolo di contribuzione a favore dell'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici, ai sensi della deliberazione del 21 dicembre 2016, ad oggetto "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2017";
- certificato di avvenuto sopralluogo;
- limitatamente ai consorzi di cui all'art. 45 c.2 lett. b)**: elenco delle imprese consorziate

Lì, _____

Firma

(del Titolare/Legale Rappresentante)

* **Dichiarazioni da rendersi anche da parte della/e impresa/e consorziate indicate come future assegnatarie dei servizi**

TORINO
AIRPORT
CONNECTED TO



SAGAT

AEROPORTO DI TORINO



Informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui si svolgeranno le attività di contratto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in ambito aeroportuale

Art. 26 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 81/2008

Revisione n. 02/2016 del 20 luglio 2016

Redatto e verificato	Approvato
Responsabile Servizio Prevenzione, Protezione e Ambiente	Dirigente delegato dal Datore di Lavoro
Ing. Walter VIRGILIO	Ing. Lorenzo GUSMAN

Sommario

1	Parte generale.....	3
1.1	Gestione del documento e riferimenti aziendali.....	3
2	Rischi specifici e applicazione delle misure di prevenzione e protezione.....	5
2.1	Generalità.....	5
2.2	Rumore negli ambienti adibiti a luogo di lavoro.....	6
2.3	Radiazioni ionizzanti.....	7
2.4	Campi elettromagnetici.....	7
3	Descrizione delle misure di prevenzione e protezione	10
3.1	Prescrizioni generali di sicurezza	10
3.2	Attività generale di prevenzione	10
3.3	Divieti e precauzioni generali	11
4	Gestione dell'emergenza.....	12
4.1	Pronto Soccorso Sanitario Aeroportuale	12
4.2	Misure di emergenza e Squadra di Emergenza aziendale	12
5	Riepilogo revisioni documento	14

1 Parte generale

Il presente documento viene redatto dal Servizio di Prevenzione e Protezione dai rischi in collaborazione con il Dirigente delegato in materia di sicurezza ed ha l'obiettivo di ottemperare a quanto prescritto dall'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 recante, all'interno del Testo Unico in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, gli **Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione**.

In particolare, l'art. 26 comma 1, lett. b) sopra citato prescrive di informare i fornitori in merito alla presenza di rischi specifici nell'ambiente in cui potranno trovarsi ad operare all'interno del sedime aeroportuale.

Si sottolinea che in caso di individuazione di rischi non previsti nel presente documento, il fornitore destinatario informerà tempestivamente la Committenza al fine di potersi attivare e applicare le dovute misure di prevenzione e protezione.

1.1 Gestione del documento e riferimenti aziendali


In riferimento al presente documento, l'Esecutore si impegna a rendere edotto il proprio personale sia in merito ai rischi specifici che alle misure di prevenzione e di emergenza adottate per l'esecuzione delle attività oggetto del contratto.

In caso di ulteriori necessità o per qualsiasi altra utile informazione, l'Esecutore potrà contattare i responsabili delle diverse aree lavorative aziendali, nonché i referenti del Servizio Prevenzione e Protezione della Sagat S.p.A..

A tal fine, si riportano di seguito i nominativi dei vari referenti Sagat contattabili per ogni necessità:



<p>Servizio Prevenzione, Protezione e Ambiente</p>	<p>Ing. Walter Virgilio <i>Responsabile Servizio Prevenzione, Protezione e Ambiente</i> Cell. 3357683966 - Tel. 0115676366</p>
<p>Sala Controllo in Centrale Elettrica</p>	<p>Tecnico in turno Tel. 0115676260 e Tel. 0115676777</p>
<p>Responsabili dell'Area Tecnica</p>	<p>Ing. Maurizio Primo <i>Progettazione - Post Holder Progettazione</i> Cell. 3358768599 - Tel. 0115676237</p> <p>Ing. Marco Ferreri <i>Manutenzione - Post Holder Manutenzione</i> Cell. 3355471746 - Tel. 0115676314</p> <p>Ing. Cassio Natale <i>Sviluppo Infrastrutture & Pavimentazioni</i> Cell. 3356083825 - Tel. 0115676343</p> <p>Per. Ind. Dario Caveglia <i>Deputy Post Holder Manutenzioni</i> <i>Infrastrutture e Impianti Termomeccanici</i> Cell. 3356997802 - Tel. 0115676296</p> <p>Per. Ind. Alberto Perino <i>Impianti Elettrici e Speciali</i> Cell. 3358496938 - Tel. 0115676258</p> <p>Geom. Marco Cargino <i>Gestione Attività Manutentive</i> Cell. 3358768596 - Tel. 0115676243</p>
<p>Responsabili dell'Area Operativa</p>	<p>Ing. Calogero Giammusso <i>Area Operativa - Post Holder Area Movimento e Terminal</i> Cell. 3357522561 - Tel. 0115676383</p> <p>Sig. Rosario Principe <i>Deputy Post Holder Area Movimento</i> <i>Responsabile Agibilità Aeroportuale</i> Cell. 3358768588 - tel. 0115676368</p> <p>Dott. Antonio Garino <i>Deputy Post Holder Terminal</i> <i>Terminal & Security</i> Cell. 3356589468 - tel. 0115676471</p>

	INFORMAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI E SULLE MISURE DI EMERGENZA	Revisione n. 02/2016
	(Art. 26 comma 1, lettera b del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	Data: 20 luglio 2016
		Pagina 5 di 14

2 Rischi specifici e applicazione delle misure di prevenzione e protezione

In questo capitolo si riportano i rischi “generici” (presunti) e “specifici” (rilevati) presenti negli ambienti di lavoro appartenenti a tutto il sedime aeroportuale.

2.1 Generalità

Tutte le aree, i fabbricati e gli impianti che insistono sul sedime aeroportuale - posti sotto la responsabilità della Sagat S.p.A. - sono realizzati e mantenuti conformemente alle normative vigenti in materia di sicurezza antincendio e di protezione dai rischi lavorativi.

Ove previsto, secondo le varie normative, sono presenti vie di esodo, uscite di sicurezza, impianti di rivelazione incendio, impianti di allarme, impianti di spegnimento automatico, luci di emergenza, idranti ed estintori, oltre ai normali impianti elettrici e termosantari.

Gli impianti di allarme installati recapitano il segnale presso la Sala Controllo della Centrale Elettrica principale, presidiata 24 ore su 24 per tutti i giorni dell’anno da dove, in caso di necessità, verrà richiesto l’intervento della Squadra di Emergenza del Gruppo SAGAT.

Pertanto viene ribadito l’obbligo per l’Esecutore delle lavorazioni in titolo, di non effettuare in alcun modo, interventi sugli apprestamenti antincendio sopra richiamati, viste le citate responsabilità della Sagat S.p.A..

Non costituiscono oggetto del presente documento le informazioni relative alle attrezzature di lavoro, ai macchinari e agli impianti di proprietà dell’Esecutore, a qualunque titolo utilizzati, il cui impiego può costituire causa di rischio connesso con l’attività lavorativa della società esecutrice stessa.

Si precisa infine che per le suddette attrezzature, macchinari ed impianti, nonché per le relative modalità operative, la Sagat S.p.A. non è tenuta alla verifica dell’idoneità ai sensi delle vigenti norme di prevenzione (antifortunistica in particolare), igiene e sicurezza sul lavoro, trattandosi di un accertamento connesso ai rischi specifici propri dell’attività dell’Esecutore e quindi esclusivamente a suo carico.


Qualora, nell’esecuzione dei servizi e/o delle attività legate all’ordine, dovessero emergere interferenze impiantistiche elettriche e/o termoidrauliche, l’Appaltatore dovrà coordinarsi rispettivamente con i preposti della Centrale Elettrica e della Centrale Termica al fine di ridurre e/o gestire gli eventuali rischi.

2.2 Rumore negli ambienti adibiti a luogo di lavoro

La situazione acustica presente all'interno del sedime aeroportuale è stata appositamente rilevata e schematicamente riassunta nella seguente tabella, dove sono indicati i livelli di rumorosità ambientale presenti nelle varie aree accessibili ai lavoratori.

REPARTO	RUMOROSITA' AMBIENTALE dB(A)
EDIFICIO BHS: Locale smistamento bagagli e uffici	Inferiore a 80
EDIFICIO AGIBILITA' AEROPORTUALE: Uffici, rimessa mezzi e impianto de-icing	Inferiore a 80
AREA TECNICA: Officina della centrale termica	Inferiore a 80
AREA TECNICA: Officina manutenzione carpenteria	Inferiore a 80
AREA TECNICA: Officina mezzi	Inferiore a 80
CENTRALE ELETTRICA: Officina manutenzioni	Inferiore a 80
CENTRALE ELETTRICA: Sala gruppo elettrogeno (con gruppo elettrogeno in funzione)	Superiore a 85
AEROSTAZIONE PASSEGGERI: Sottocentrale termica (impianto di riscaldamento)	Superiore a 85
AEROSTAZIONE PASSEGGERI: Sottocentrale termica (impianto di raffreddamento)	Superiore a 85
AEROSTAZIONE PASSEGGERI: Banchi check-in, banchi imbarco, nastri per riconsegna bagagli, ufficio bagagli smarriti	Inferiore a 80
AEROSTAZIONE PASSEGGERI: Ufficio rampa, ufficio e sala relax degli Operatori di Piazzale	Inferiore a 80
AEROSTAZIONE PASSEGGERI: Area di scarico bagagli in arrivo	Inferiore a 80
AEROSTAZIONE MERCI: Uffici amministrativi	Inferiore a 80
AEROSTAZIONE MERCI: Aree di immagazzinaggio	Inferiore a 80
AEROSTAZIONE AVIAZIONE GENERALE: Uffici e hall arrivi e partenze	Inferiore a 80
PARCHEGGIO PLURIPIANO: Ufficio cassa	Inferiore a 80
PIAZZALI AEROMOBILI ENTRO IL LIMITE DELLA LINEA ROSSA	Inferiore a 80

L'**Esecutore** delle attività contrattuali è tenuto ad informare i propri lavoratori in merito al significato della cartellonistica presente nelle varie aree e locali, alle specifiche disposizioni emanate dalla Sagat S.p.A. e a

	INFORMAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI E SULLE MISURE DI EMERGENZA	Revisione n. 02/2016
	(Art. 26 comma 1, lettera b del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	Data: 20 luglio 2016
		Pagina 7 di 14

disporre ed esigere che i propri lavoratori utilizzino correttamente i dispositivi di protezione individuale dell'udito, quando ritenuto necessario e/o indicato nell'apposita cartellonistica informativa.

A tal proposito si rammenta che:

- *l'uso dei dispositivi di protezione individuale dell'udito è reso obbligatorio in tutte le aree dei piazzali di parcheggio degli aeromobili, con velivoli nelle fasi di arrivo e/o partenza, durante le quali possono verificarsi situazioni con livelli sonori superiori ai 85 dB(A);*
- *all'interno dell'Officina della Centrale Termica, dell'Officina Manutenzione Carpenteria e dell'Officina della Centrale Elettrica, durante l'utilizzo delle varie attrezzature di lavoro, i livelli sonori possono risultare occasionalmente prossimi o superiori agli 85 dB(A);*
- *occorre segnalare preventivamente alla Sagat S.p.A. eventuali operazioni particolarmente rumorose che, relativamente alle lavorazioni in titolo, si ritiene di dover effettuare all'interno dei fabbricati e/o nelle aree esterne dell'intero sedime aeroportuale, per consentire l'adozione di opportuni adempimenti.*

L'esecutore del contratto dovrà tenere presente la presenza di tali rischi e rispettare le misure di prevenzione e protezione rispettivamente indicate.

2.3 Radiazioni ionizzanti

Le ispezioni e il controllo di bagagli e/o colli vengono effettuati tramite l'utilizzo di apparecchiature emettenti radiazioni ionizzanti.



Sulla base delle valutazioni effettuate annualmente dall'Esperto Qualificato risulta che tali apparecchiature, ubicate nei terminal dell'Aerostazione Passeggeri e dell'Aerostazione Aviazione Generale, nell'Aerostazione Merci, nell'edificio del Baggage Handling System (BHS) e presso i varchi operatori/doganali non hanno superato il limite previsto dalla normativa vigente. Tale valutazione si intende valida sia per il personale direttamente coinvolto nelle attività sia per gli "individui della popolazione" (personale non coinvolto nelle attività che prevedono l'impiego di tali apparecchiature).


2.4 Campi elettromagnetici

Le indagini effettuate periodicamente confermano che coloro che si trovano a dover transitare attraverso i portali, installati al confine della zona sterile, sono esposti a valori di campo elettromagnetico al di sotto dei limiti fissati dalle normative vigenti.



RISCHI SPECIFICI	RIFERIMENTO GRAFICO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Inciampo		<p>Prestare la massima attenzione nel percorrere le zone interne al sedime aeroportuale con particolare riferimento alle aree in prossimità degli impianti, delle macchine e delle attrezzature</p>
Evacuazione	 	<ul style="list-style-type: none"> • Non depositare, abbandonare o accatastare materiali e/o attrezzature varie lungo i percorsi di esodo • In caso di emergenza, portarsi nel luogo sicuro seguendo la segnaletica e le istruzioni impartite dagli addetti all'emergenza • Non utilizzare gli ascensori
Presenza di altre attività e/o cantieri in corso	 <p>VIETATO L'ACCESSO AI NON ADDETTI AI LAVORI</p>	<p>In caso di altre attività lavorative in corso all'interno del sedime aeroportuale, non avvicinarsi e mantenersi sempre a distanza di sicurezza</p>
Caduta di materiali dall'alto		<p>Il rischio può presentarsi in maniera accidentale</p>
Scivolamento e contatto con parti taglienti		<p>È verosimile la presenza di percorsi bagnati o comunque con un significativo rischio di scivolamento soprattutto all'esterno dei fabbricati</p>
Investimento da carrelli e/o trolley		<p>Prestare attenzione al passaggio di carrelli porta bagagli utilizzati da parte di passeggeri</p>
Incendio/esplosione	 <p>VIETATO FUMARE E USARE FIAMME LIBERE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto del divieto di fumare e/o usare fiamme libere • Non accatastare materiale infiammabile • Non utilizzare macchine con motore a scoppio all'interno dei locali • Vedasi capitolo specifico

RISCHI SPECIFICI	RIFERIMENTO GRAFICO	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
Trasporti e Viabilità		<ul style="list-style-type: none"> • Eventuali mezzi e veicoli percorreranno le vie carrabili a passo d'uomo • A piedi, percorrere i marciapiedi e utilizzare le strisce pedonali per gli attraversamenti • All'interno del sedime aeroportuale rispettare la segnaletica e quanto appreso durante il conseguimento della patente aeroportuale
Presenza scale mobili e rischio di impigliamento negli organi in movimento		<ul style="list-style-type: none"> • Non utilizzare le scale mobili con indumenti svolazzanti • Non utilizzare le scale mobili trasportando elementi molto ingombranti (es. scatoloni, carrelli, ecc.)
Elettrocuzione		Non entrare in contatto con parti in tensione
		Non aprire quadri ed armadi elettrici se non espressamente autorizzati
		Non usare acqua per spegnere incendi
Contatto con parti calde all'interno delle centrali e sottocentrali termiche		<ul style="list-style-type: none"> • Non entrare in contatto con tubazioni che trasportano liquidi o vapori ad alta temperatura con particolare riferimento alle zone non coibentate
Elettrocuzione dovuta alla presenza di prolunghe correnti a pavimento		<ul style="list-style-type: none"> • In generale non è consentito l'utilizzo di "cavi elettrici volanti" • Prestare attenzione a non inciampare e a non entrare in contatto con il cavo di alimentazione e/o la presa multipla

	INFORMAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI E SULLE MISURE DI EMERGENZA	Revisione n. 02/2016
	(Art. 26 comma 1, lettera b del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	Data: 20 luglio 2016
		Pagina 10 di 14

3 Descrizione delle misure di prevenzione e protezione

Si riporta di seguito quanto posto in essere in merito alle misure di prevenzione e protezione relative ai pericoli presenti nelle aree di lavoro e potenzialmente dannosi.

3.1 *Prescrizioni generali di sicurezza*


La Sagat S.p.A. nel sito aeroportuale ha adottato e posto in essere le seguenti prescrizioni generali di sicurezza, a cui tutti quanti sono obbligati ad uniformarsi:

- obbligo di attenersi a tutte le indicazioni - segnaletiche orizzontali e verticali - presenti nelle aree aeroportuali con particolare riferimento alla segnaletica di sicurezza e ai divieti;
- obbligo di indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) e/o collettivi, ove necessario e/o espressamente prescritto;
- obbligo di indossare i DPI di protezione dell'udito in area Airside e ove prescritto da opportuna segnaletica;
- obbligo di rispettare i limiti di velocità indicati dalla segnaletica stradale;
- divieto di fumare in tutti gli edifici aeroportuali e sui piazzali di parcheggio degli aeromobili;
- divieto di fumare in area Airside ad eccezione delle zone, individuate da opportuna cartellonistica, in cui è espressamente consentito (Ordinanza ENAC DA n. 12/2014);
- divieto di utilizzare fiamme libere se non espressamente autorizzati;
- divieto di effettuare lavorazioni utilizzando attrezzature, utensili e macchine del Committente, se non espressamente autorizzati;
- divieto di ostruire le vie di esodo e le uscite di emergenza;
- divieto di abbandonare materiale di qualsiasi tipo nell'intera area aeroportuale;
- divieto di accedere, senza autorizzazione, in aree diverse da quelle interessate dalle lavorazioni;
- divieto di manomettere impianti elettrici, termici e idrosanitari installati nei vari edifici dell'area aeroportuale e nelle aree esterne del comprensorio stesso;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza installati negli edifici, sugli impianti e sui macchinari;
- divieto di utilizzare le attrezzature e le macchine con motore endotermico all'interno di aree chiuse.

3.2 *Attività generale di prevenzione*

La Sagat S.p.A. per l'intero sito aeroportuale ed ogni altro "soggetto gestore operativo" di una qualsiasi area posta sotto la sua responsabilità, per contribuire a implementare la sicurezza e ridurre ulteriormente i rischi, provvede a porre in essere le seguenti misure di prevenzione:

- verifica periodica dell'efficacia della segnaletica di sicurezza ed eventuale sua integrazione;
- verifica periodica dell'efficacia della segnaletica viaria, orizzontale e verticale, ed eventuale sua

	INFORMAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI E SULLE MISURE DI EMERGENZA	Revisione n. 02/2016
	(Art. 26 comma 1, lettera b del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	Data: 20 luglio 2016
		Pagina 11 di 14

integrazione ove fosse necessario;

- verifica periodica dello stato delle aree, mezzi ed attrezzature aziendali presenti sullo scalo;
- monitoraggio dello stato delle aree, mezzi e attrezzature di terzi presenti sullo scalo;
- verifica periodica degli apprestamenti antincendio presenti sullo scalo;
- esecuzione periodica di prove di emergenza/evacuazione riguardante vari edifici aeroportuali.

3.3 Divieti e precauzioni generali

Qualora il personale dell'Esecutore noti situazioni di pericolo, critiche o anomale, dovrà immediatamente richiedere delucidazioni e/o segnalare il tutto al Responsabile dell'area interessata, prima di effettuare qualsiasi tipo di operazione.

Resta infatti un compito precipuo del personale dell'Esecutore non mettere a repentaglio la salute e la sicurezza delle persone presenti nell'intorno delle aree interessate dalle lavorazioni.

Tutte le attrezzature di lavoro e le apparecchiature elettriche utilizzate dall'Esecutore – nel corso delle attività lavorative previste dal contratto o dall'ordine - dovranno essere a norma ed utilizzate propriamente negli ambienti adatti al loro uso. Le stesse dovranno essere utilizzate per lo scopo per cui sono state progettate e costruite, senza apportare modifiche sostanziali tecnico-costruttive.

Per quanto riguarda le apparecchiature con potenza superiore ai 1000W è obbligo richiedere ai referenti della Sagat S.p.A. il punto di presa opportuno per collegarsi ai fini dell'alimentazione elettrica.

I lavoratori dell'Esecutore non devono accedere ai locali o nelle aree per i quali vige il divieto di accesso o che non facciano parte delle aree interessate dalle lavorazioni.

In ogni caso la prima volta che i lavoratori dell'Esecutore si recheranno nei locali e/o nelle aree, interessate dalle lavorazioni stesse, saranno accompagnati da un referente della Sagat S.p.A., che fornirà loro le necessarie informazioni.

I lavoratori dell'Esecutore sono tenuti a seguire scrupolosamente le informazioni impartite, a seguire quanto segnalato dai cartelli d'obbligo, divieto, prescrizione e ad utilizzare i dispositivi di protezione individuale e tutto quanto inerente la sicurezza e la salute sul lavoro.

I lavoratori dell'Esecutore sono altresì tenuti a seguire, nel corso delle attività all'interno delle aree del Committente, tutte le norme antinfortunistiche previste dalla normativa vigente in materia.

L'Esecutore deve infine fornire al Committente tutte le informazioni relative ad eventuali variazioni nei cicli di lavorazione rispetto a quanto concordato in sede contrattuale, dando precise indicazioni sulle nuove tipologie di rischio introdotte in seguito alle variazioni concordate con il Committente stesso.

4 Gestione dell'emergenza

4.1 Pronto Soccorso Sanitario Aeroportuale

Per ogni tipo di assistenza sanitaria (malore o infortunio), si segnala che nel comprensorio aeroportuale è operante un Pronto Soccorso, attivo 24 ore su 24 per tutti i giorni dell'anno, in cui è sempre presente un medico e gli operatori sanitari della Croce Rossa Italiana.

In caso di necessità ci si può recare direttamente presso l'ambulatorio, dislocato al piano terra dell'Aerostazione Passeggeri, oppure richiedere l'intervento dei sanitari sul luogo dell'evento, contattando la struttura da ogni punto dell'aeroporto, tramite uno dei seguenti numeri:

cell. 335.5822294

o tel. 011.5676201 - 011.5676205

(da apparati interni Sagat componendo direttamente solo il 201 o il 205)

Nel caso in cui il personale impiegato dall'Esecutore rilevasse un'emergenza sanitaria in cui è coinvolta una o più persone, dovrà immediatamente contattare i numeri telefonici sopra riportati per richiedere l'intervento in loco del personale medico del Pronto Soccorso.

Nel caso di una telefonata, effettuata da un qualsiasi punto del sito aeroportuale, è necessario fornire le più dettagliate indicazioni circa il luogo dell'evento, al fine di evitare il prolungarsi dell'attesa dei sanitari in arrivo.

4.2 Misure di emergenza e Squadra di Emergenza aziendale


Nel comprensorio aeroportuale è in vigore un Piano Antincendio Infrastrutturale che dispone gli adempimenti da porre in atto in caso di un incendio e/o di una evacuazione dai vari locali aeroportuali.

Nel caso si manifesti un principio di incendio o di un evento riconducibile ad uno stato di emergenza (sversamento di liquidi e/o polveri, bagagli abbandonati senza alcun motivo, ecc.) il personale impiegato dall'Esecutore che rileva la situazione in atto dovrà contattare telefonicamente il numero

011.5676260

(da apparato interno SAGAT componendo direttamente solo il 260)

a cui fa capo la Sala Controllo della Centrale Elettrica, in servizio 24 ore su 24 per tutti i giorni dell'anno, per segnalare l'evento rilevato.

	INFORMAZIONE SUI RISCHI SPECIFICI E SULLE MISURE DI EMERGENZA	Revisione n. 02/2016
	(Art. 26 comma 1, lettera b del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)	Data: 20 luglio 2016
		Pagina 13 di 14

La Sala Controllo farà intervenire sul luogo la Squadra di Emergenza del Gruppo SAGAT. A tal riguardo, il personale impiegato dall'Esecutore dovrà fare riferimento a tale Squadra di Emergenza o ai rappresentanti del Committente.

Il personale della Squadra di Emergenza è opportunamente informato e formato sulle misure da adottare in situazioni di emergenza e pertanto tutto il personale dell'Esecutore è tenuto a seguire scrupolosamente le istruzioni che verranno loro impartite.

Qualora il Responsabile della Squadra richiedesse un aiuto al personale dell'Esecutore nella gestione dell'emergenza, questo potrà intervenire ma solo nell'ambito delle proprie conoscenze e capacità.

5 Riepilogo revisioni documento

Revisione	Data	Motivo revisione	Note
01/2016	15 febbraio 2016	Nuova organizzazione aziendale	Variazione del Dirigente delegato dal Datore di Lavoro
02/2016	20 luglio 2016	Nuova organizzazione aziendale	Introduzione di nuove figure e servizi aziendali Apportate modifiche e precisazioni ai paragrafi 2.2 e 3.1