

POLITECNICO DI MILANO

DISCIPLINARE DI GARA CONDIZIONI PARTICOLARI DI RDO

**PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI SERVIZI DI CATERING TRAMITE
"RICHIESTA DI OFFERTA" (RDO) NELL'AMBITO DEL MERCATO ELETTRONICO
DELLA P.A. (MEPA)**

N.CIG 5266042B52

Dipartimento di Ingegneria Gestionale

INDICE

PREMESSA	3
Art. 1 - Oggetto della fornitura	3
Art. 2 - Importo della fornitura	5
Art. 3 - Aumento e diminuzione dell'importo del contratto	6
Art. 4 – Elenco dei servizi richiesti	6
Art. 5 - Caratteristiche tecnico-qualitative	6
Art. 6 - Responsabilità dell'appaltatore	6
Art. 7- Regolarità della fornitura – controlli – penalità	7
Art. 8 - Modalità per la presentazione delle offerte	9
Art. 9 - Modalità di aggiudicazione della gara	9
Art. 10 - Conclusione del contratto	11
Art. 11 - Tempi e luoghi di erogazione del servizio	11
Art. 12 – Riservatezza	11
Art. 13 – Modalità di presentazione delle fatture e pagamento	12
Art. 14 – Tracciabilità dei flussi finanziari	12
Art. 15 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano	12
Art. 16 – Norme di riferimento	12
Art. 17 – Allegati	12
Art. 18 – Foro competente	13
Art. 19 – Responsabile del procedimento	13
Art. 20 – Contatti del Punto Ordinante	13
Art. 21 - Accesso agli atti.....	13
Art. 22 – Spese contrattuali.....	13
Art. 23 – Trattamento dei dati.....	13

PREMESSA

Procedura telematica di acquisto ai sensi dell'art. 125 del D.L.vo n. 163 del 12.04.06 e dell'art. 328 del D.P.R. 05-10-2010, n. 207, tramite "richiesta di offerta" (RDO) nell'ambito del Mercato Elettronico della P.A. (MEPA).

I termini entro i quali poter inoltrare richieste di chiarimento sono indicati nella RDO a sistema. Le risposte alle richieste di chiarimento verranno inviate alla scadenza dei predetti termini a tutti i partecipanti per via telematica attraverso la funzione dedicata nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).

Le condizioni del Contratto di fornitura, che verrà concluso in caso di accettazione dell'offerta del Fornitore, sono integrate e modificate dalle clausole che seguono, le quali prevarranno in caso di contrasto con altre disposizioni del Contratto (in particolare con quanto previsto dalle Condizioni Generali di Contratto e con il contenuto nel Catalogo elettronico).

Per quanto non espressamente previsto nel presente punto si rinvia alle disposizioni delle Condizioni Generali di Contratto "EVENTI2010 - Servizi per eventi e per la comunicazione".

Art. 1 - Oggetto della fornitura

Oggetto del presente capitolato è la fornitura di servizio di catering per il Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano (di seguito denominato DIG).

Il servizio è relativo ai *Menu* così come dettagliati dall'Allegato A e riportati in scheda di offerta sulla piattaforma MEPA, facenti parte integrante del presente capitolato.

Le attività oggetto del servizio consistono in:

- **confezionamento e trasporto degli alimenti** dall'impresa ai locali messi a disposizione dal DIG con contenitori e automezzi idonei e igienicamente rispondenti alle caratteristiche e alle prestazioni richieste dalle vigenti norme igienico-sanitarie;
- **collocazione e distribuzione degli alimenti** presso i locali messi a disposizione dal DIG secondo le modalità definite con il medesimo;
- **fornitura dei complementi** e quanto occorra alla somministrazione degli alimenti quali tazze, posate, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli e all'allestimento dei locali (Tavoli, ecc.), secondo le modalità e con le caratteristiche definite dal DIG;
- **mantenimento della pulizia e dell'ordine dei locali** resi disponibili dal DIG per l'erogazione del servizio lasciandoli esattamente puliti ed ordinati com'erano in precedenza al servizio stesso.

L'impresa dovrà garantire, qualora il DIG lo richieda, il contemporaneo svolgimento di tutti i servizi rientranti nel presente capitolato ad essa aggiudicati da un minimo di 20 sino ad un massimo di 700 partecipanti in contemporanea (totale utenti del servizio di *catering*).

L'impresa si obbliga ad erogare il servizio nel rispetto delle indicazioni fornite dal DIG all'interno di uno specifico ordine contenente le indicazioni relative al:

- tipo di servizio da fornire;
- locale dove si terrà l'evento;
- numero di partecipanti;
- data e ora;
- soggetti referenti del DIG.

L'organizzazione e la gestione del servizio sono a carico dell'impresa che avrà la responsabilità di:

- garantire che la fornitura, la preparazione, la trasformazione, il trasporto, la manipolazione, la distribuzione e la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuate in modo igienico, nel pieno rispetto delle clausole contrattuali;

- garantire il rispetto di tutte le norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie in vigore per il servizio di *catering*;
- erogare il servizio e le attività ad esso correlate salvaguardando le esigenze del DIG senza recare impedimenti, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto;
- avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;
- garantire che tutto il personale dell'impresa sia in possesso di idonea divisa e tessera di riconoscimento come previsto dall'art. 6 della l. 123/07.

L'impresa dovrà essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per esercitare l'attività oggetto del servizio.

L'impresa dovrà indicare un responsabile che dovrà fungere da referente dell'impresa nei confronti del DIG per tutti gli aspetti collegati alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato; tale soggetto verrà individuato da parte dell'impresa e comunicato al DIG al momento della sottoscrizione del contratto con cui il DIG e l'impresa regoleranno i rispettivi obblighi. L'impresa sarà tenuta a comunicare tempestivamente al DIG la sostituzione del responsabile e a nominarne e comunicarne il sostituto.

Caratteristiche e composizione del servizio

Il servizio dovrà essere "soddisfacente" in ogni suo aspetto, adottando, a tal fine, tutti quegli accorgimenti indispensabili per consentire un armonioso svolgimento dell'evento in questione collegato al servizio di catering richiesto. In particolare, si fa riferimento alla fornitura di tovagliato in tessuto e/o di carta, posateria, bicchieri in cristallo, decorazione da buffet, tazze di porcellana e/o equivalenti, posate di metallo, e tavolo da buffet e/o tavolini di servizio, ove richiesti. Tali forniture dovranno essere adeguate al livello dell'evento, e dovrà essere utilizzato personale idoneo quantitativamente e qualitativamente all'evento da svolgersi, alla pulizia dei beni e dei locali utilizzati, all'impiego di imballaggi per cibi e bevande riutilizzabili, al ritiro/smaltimento dei rifiuti in modo differenziato in conformità alla modalità stabilite dal DIG che assicura la gestione dei rifiuti.

L'impresa è tenuta a consegnare all'addetto incaricato di rappresentare il DIG, su richiesta dello stesso, eventuali rimanenze di portate o di bevande previste per l'occasione, ordinate ma non consumate dai partecipanti.

Nella composizione dei pasti di cui sopra, gli alimenti somministrati dovranno possedere le caratteristiche di qualità e genuinità riportate nell'allegato E ed essere preparati e conservati secondo ciò che è stato riportato nell'allegato D.

Pianificazione del servizio

Il DIG fornirà ad inizio del contratto laddove possibile, una pianificazione di massima degli eventi previsti per il periodo di durata del contratto in corso e aggiornerà l'impresa periodicamente sulle eventuali variazioni.

Fatto salvo ciò di cui sopra, il DIG si riserva la facoltà di incaricare l'impresa di fornire il servizio di *catering* entro 72 ore dall'evento.

Per ogni servizio richiesto il DIG si riserva la facoltà di modificare:

- il locale, il numero dei partecipanti e l'ora dell'erogazione del servizio entro le 24 ore precedenti l'evento;
- la data dell'erogazione del servizio entro le 48 ore precedenti l'evento.

I Menù dovranno essere unicamente quelli condivisi con il DIG e qualunque eventuale variazione degli stessi di cui all'allegato A dovrà essere concordata con DIG in via preventiva.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'impresa senza specifica autorizzazione scritta, anche per mezzo di fax e/o e-mail, del DIG.

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

ragionevolmente e prudentemente prevedibili da qualsiasi persona e che pregiudicano materialmente l'adempimento dell'obbligazione. Eventi di forza maggiore includono, a titolo meramente esemplificativo:

- Inagibilità dei locali per cause non imputabili al DIG;
- Scioperi, disordini sindacali, serrate e altre azioni portate a termine dalle organizzazioni dei lavoratori e dai sindacati;
- Inaccessibilità alle strade;
- Eventi naturali.

Locali predisposti per il servizio

Il servizio dovrà essere erogato presso le sedi del Politecnico, in locali ed aree predisposte a tali finalità, siano essi interni o esterni.

E' totalmente esclusa la possibilità di utilizzare cucine a gas.

Possono essere installate, per eventi particolari che richiedono la cottura dei cibi sul posto, cucine elettriche attrezzate, a seconda dell'ubicazione dell'evento.

Al fine di verificare gli aspetti logistici, tecnici e organizzativi, l'impresa è tenuta a effettuare, su richiesta del DIG e a monte di ciascun evento, un sopralluogo dei locali. L'impresa rilascerà e dovrà farsi rilasciare dall'incaricato del DIG presente al sopralluogo, una specifica dichiarazione che ne attesti l'avvenuta esecuzione.

Art. 2 - Importo della fornitura

L'importo della fornitura, utilizzabile per un periodo di massimo 18 mesi dalla sottoscrizione dell'Accordo, è di € **97.000,00** (novantasettemila/00 euro), al netto dell'IVA al 10%, comprensivo di tutti gli oneri concernenti la fornitura (servizio, trasporto, spese di fatturazione, ecc.), che devono, pertanto, intendersi a carico della Ditta offerente.

A norma della disciplina vigente (decreti legislativi nn. 163/06 e 81/08) le Unità ordinanti reputano che non vi siano rischi interferenziali per la sicurezza dei lavoratori dell'aggiudicatario e pertanto non reputano opportuno scomputare dalla base di gara alcun costo sulla sicurezza.

Il servizio sarà contabilizzato a misura, sulla base delle prestazioni effettivamente erogate.

I quantitativi per ciascun menù e riportati in Scheda di offerta sono stati calcolati su base storica al solo fine della valutazione dell'offerta economica. La suddivisione degli importi proposta tra i vari menù non è in alcun modo vincolante per l'amministrazione che si riserva in sede di esecuzione del contratto di richiedere i diversi menù a seconda delle effettive esigenze in quantità differenti da quelle sopra esposte, nel limite della base d'asta complessiva prevista.

I costi a Persona, presenti in Scheda di offerta e soggetti a ribasso, sono:

- Coffee break 1: € **3,50** (più iva 10%)
- Coffee break 2: € **4,00** (più iva 10%)
- Lunch Opzione 1: € **13,50** (più iva 10%)
- Lunch Opzione 2: € **14,00** (più iva 10%)
- Lunch Opzione 3: € **15,00** (più iva 10%)
- Cocktail: € **10,00** (più iva 10%)

I Costi del Servizio (e trasferta) presenti in Scheda di offerta e soggetti a ribasso, sono:

- Con Realizzazione di un singolo evento (es. Coffee break): € **230,00** (più iva 10%)
per ogni cameriere

- Con Realizzazione di 2 eventi “consecutivi” tra loro (es. Coffee break + Lunch): € **270,00 (più iva 10%) per ogni cameriere**
- Con Realizzazione di 3 eventi “consecutivi” tra loro (es. Coffee break + Lunch + Coffee Break): € **300,00 (più iva 10%) per ogni cameriere**

Il numero di camerieri è stimato in 1 ogni 45/50 coperti; è comunque da valutare di volta in volta a seconda dell’Evento, in accordo tra DIG ed il fornitore,

Sconti per fasce di coperti:

- Oltre i 100 coperti e fino a 200 coperti (Fascia da 101 a 200): si richiede un **ulteriore sconto del 0,5%** rispetto ai prezzi base (Costi a Persona) sopra indicati;
- Oltre i 200 coperti (Fascia da 201 in su): si richiede un **ulteriore sconto del 1%** rispetto ai prezzi base (Costi a Persona) sopra indicati.

Art. 3 - Aumento e diminuzione dell’importo del contratto

Il Fornitore è consapevole ed accetta che il Punto Ordinate ha la facoltà di richiedere, entro il periodo di validità del contratto, un aumento o una diminuzione del quantitativo di articoli oggetto del presente Contratto fino alla concorrenza di un quinto dell’importo contrattuale ordinato, senza che a fronte delle richieste di aumento o diminuzione di tale quantitativo, entro il limite indicato, il Fornitore possa avanzare alcuna pretesa per maggiori compensi, indennizzi e/o risarcimenti, ovvero chiedere la risoluzione del Contratto stesso.

Il Punto Ordinate, agli stessi patti, prezzi e condizioni di cui alla presente RdO, si riserva di incrementare il quantitativo delle dotazioni richieste fino alla concorrenza di un quinto ai sensi del R.D. 2440/1923 e fino alla concorrenza di due quinti ai sensi dell’art. 27, comma 3, del D.M. 28/10/1985.

Art. 4 – Elenco dei servizi richiesti

Le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative del servizio da fornire sono indicate nell’Allegato A, che costituisce parte integrante del presente Capitolato.

La fornitura dovrà essere condotta a regola d’arte e nel rispetto della normativa vigente in materia.

Art. 5 - Caratteristiche tecnico-qualitative

Le caratteristiche tecnico-qualitative e le specifiche merceologiche delle materie prime sono descritte nell’allegato E.

Art. 6 - Responsabilità dell’appaltatore

Nell’effettuazione della fornitura del servizio, l’Appaltatore dovrà ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale, a beni mobili e immobili di proprietà dell’Ateneo o, comunque, da quest’ultimo detenuti o posseduti a diverso titolo.

L'Appaltatore dovrà, altresì, a meno di cause indipendenti dalla propria responsabilità, ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato a persone presenti, a vario titolo nel DIG.

Art. 7- Regolarità della fornitura – controlli – penalità

Il DIG, attraverso appositi incaricati, si riserva la facoltà di predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli atti a verificare:

- la conformità della fornitura alle prescrizioni contrattuali
- la validità delle autorizzazioni sanitarie
- la validità delle dichiarazioni commerciali

Il DIG potrà far eseguire da parte di imprese esterne o laboratori autorizzati, controlli, ispezioni, verifiche e campionamenti, sul luogo di servizio e su tutte le merci fornite e/o lavorate.

A titolo meramente indicativo saranno oggetto di controllo e di rilevamento:

- la rispondenza delle derrate servite ai requisiti contrattuali, compresa la verifica del rispetto delle quantità concordate;
- la qualità del servizio percepibile dagli utenti, giudicata valutando fattori diversi comprendenti le caratteristiche sensoriali, in base a standard predefiniti quali temperatura, grado di cottura, consistenza, sapore, condimento, grado di accettazione del piatto;
- le caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche e organolettiche degli alimenti utilizzati e del cibo preparato in base ad analisi effettuate su campioni prelevati;
- le modalità di deposito e le temperature di conservazione delle materie prime;
- le etichettature e le date di scadenza;
- la modalità di distribuzione degli alimenti e il rispetto delle temperature;
- lo stato igienico e la manutenzione degli impianti e delle attrezzature;
- le modalità di trasporto degli alimenti;
- le modalità di smaltimento dei rifiuti;
- la professionalità degli addetti e il comportamento nei confronti degli utenti del servizio.

Il DIG farà pervenire all'impresa per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali l'impresa dovrà uniformarsi nei tempi di volta in volta definiti dal DIG.

L'impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del DIG.

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

OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

Norme Legislative

L'impresa dovrà attenersi e rispettare le norme vigenti in materia.

In particolare, per quanto riguarda le disposizioni a carico del personale dell'impresa, l'impresa si obbliga a impiegare, per l'espletamento del servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio (tenuto a conoscere le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro) in conformità alle disposizioni di legge in vigore. L'impresa garantirà che i collaboratori e/o lavoratori autonomi dei quali si servirà per l'erogazione del servizio siano in regola rispetto agli obblighi assicurativi, previdenziali e similari, esonerando l'DIG da ogni e qualsiasi responsabilità.

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, nonché il personale adibito al servizio ai tavoli, deve curare scrupolosamente l'igiene personale.

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

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

- il personale addetto al servizio dovrà essere in numero adeguato alle esigenze del medesimo. In ogni caso, il personale dovrà essere presente come specificato nei Menu di cui all'Allegato A (previsto in rapporto ai partecipanti presenti all'evento). L'impresa dovrà comunque garantire la presenza di un

ulteriore cameriere ogni qualvolta il numero dei partecipanti superi, anche solo di una unità, le ipotesi previste nei menù allegati.

- l'impresa metterà a disposizione in loco, per eventi rilevanti e ove richiesto dal DIG, un responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di *catering* siano eseguiti puntualmente e diligentemente;
- su richiesta del DIG l'impresa dovrà fornire la documentazione che comprovi la qualificazione del personale;
- il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita abbigliamento idoneo per l'evento (divisa riconoscibile e distinguibile dagli ospiti).

L'Impresa è sempre obbligata ad assicurare la regolarità e la corretta e puntuale esecuzione della fornitura di cui al presente capitolato nel rispetto delle modalità e dei tempi definiti.

L'Impresa riconosce al committente il diritto di procedere, anche senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune o anche in contraddittorio, a verifiche e controlli volti ad accertare la regolare esecuzione della fornitura e all'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte.

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata all'Affidatario dal Responsabile dell'esecuzione del contratto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche a mezzo di fax e/o e-mail; qualora non riceva giustificazioni oppure, ricevute, non le ritenga valide, applicherà le penali, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del committente a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori spese e danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvano in una non corretta gestione del servizio, il committente si riserva di applicare penali nei casi e con le modalità descritte nel paragrafo successivo ("inadempienze e penalità").

Inadempienze e penalità

Il DIG si riserva il diritto di verificare e valutare il rispetto degli standard contrattuali e la regolare effettuazione delle prestazioni attraverso controlli. Nel caso in cui si rilevi il mancato o inesatto espletamento del servizio erogato, il DIG avrà la facoltà di applicare, a proprio insindacabile giudizio, delle penali per ogni singola inadempienza rilevata. L'applicazione della penale sarà notificata all'impresa tramite raccomandata A/R. La notifica evidenzierà, fra l'altro:

- l'inadempienza riscontrata;
- l'importo della penale commisurata ai seguenti fattori (anch'essi esplicitati nella raccomandata):
 - le conseguenze provocate;
 - la gravità;
 - il numero degli utenti coinvolti;
 - l'eventuale ripetitività/frequenza.

Le penali sono definite come segue, in percentuale rispetto alla singola fornitura oggetto della prestazione contestata:

	Descrizione	Penale minima	Penale massima
1	Violazione delle disposizioni relative alle attrezzature impiegate nel servizio	5%	20%
2	Violazione delle disposizioni relative al trasporto degli alimenti	5%	20%
3	Adeguatezza del personale (numero, professionalità, cura igiene personale, ecc.)	5%	20%
4	Scarsa qualità degli alimenti percepita dalla maggioranza degli utenti valutando fattori quali temperatura, grado di cottura, sapore e condimento	10%	50%

5	Mancato rispetto del menù concordato	5%	20%
6	Impiego di derrate non conformi alle richieste del l'Ente ed alle prescrizioni contrattuali	5%	20%
7	Porzioni visibilmente inferiori alle quantità previste	10%	50%
8	Non conformità riscontrate mediante analisi di laboratorio	5%	20%
9	Corretta gestione smaltimento rifiuti	5%	20%
10	Stato di rilascio dei locali utilizzati	5%	20%
11	Allestimento adeguato al livello dell'evento	10%	50%
12	Ritardo nell'orario previsto per l'inizio della somministrazione del servizio	10%	50%

Nel caso in cui l'ammontare delle penali raggiunga il 10% della fornitura complessiva e/o dopo l'invio di 3 (tre) contestazioni scritte, il contratto si risolverà di diritto. In tal caso il Politecnico di Milano si riserva la facoltà di affidare la fornitura al secondo in graduatoria.

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

Il Politecnico di Milano si riserva in ogni caso la facoltà di risolvere il contratto di fornitura in caso di grave inadempimento della Ditta affidataria, fatto salvo il risarcimento del danno subito, ed altresì di fare eseguire la fornitura all'Impresa seconda classificata con rivalsa sulla Ditta inadempiente.

Per quanto non esplicitamente previsto dalle presenti Condizioni particolari di RDO, si rimanda a quanto previsto dal Bando "EVENTI2010 - Servizi per eventi e per la comunicazione" di Abilitazione al Mercato Elettronico della P.A. .

Art. 8 - Modalità per la presentazione delle offerte

La presente RDO viene predisposta utilizzando le schede di offerta pubblicate sul MEPA integrata dai seguenti documenti allegati:

- **Progetto tecnico:** progetto tecnico descrittivo delle modalità di svolgimento del servizio offerto. Il progetto deve essere strutturato secondo il modello Allegato B.

Art. 9 - Modalità di aggiudicazione della gara

La modalità di aggiudicazione della RdO è all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006.

Nel caso di parità in graduatoria tra le offerte ricevute, si applica l'articolo 18, comma 5, del D.M. 28 ottobre 1985 il quale prevede che "In caso di offerta di uguale importo, vengono svolti esperimenti di miglioria (...) in sede di valutazione delle offerte (...)". Si procede quindi al rilancio della RDO con i soggetti che hanno presentato le migliori offerte.

I prezzi di aggiudicazione e la composizione dei menù offerti rimarranno fissi per tutto il periodo della fornitura.

E' facoltà dell'amministrazione procedere all'affidamento anche in caso di una sola offerta valida ovvero di non affidare affatto in caso in cui siano ravvisate insufficienti condizioni di praticabilità del progetto o l'offerta economica non sia ritenuta congrua.

Ad ogni offerta verrà attribuito **il punteggio massimo di 100 punti** e l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che consegnerà il punteggio complessivo più elevato.

A) Offerta economica		Max. punti 30
	B) Offerta tecnica	PUNTI MAX
1	Menù offerti	40
1.1	Corrispondenza con i menu indicati (all. 1)	20
1.2	Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. 1)	10
1.3	Caratteristiche qualitative delle preparazioni e degli ingredienti utilizzati	10
2	Gestione Evento	30
2.1	Modalità organizzative del personale addetto alla distribuzione	10
2.2	Elementi decorativi	10
2.3	Migliorie a titolo gratuito	10
	TOTALE	70

Le Offerte Tecniche che otterranno una valutazione inferiore a 40 punti su 70 verranno considerate non compatibili con le esigenze dell'Amministrazione e non saranno ammesse alla successiva apertura dell'Offerta Economica

L'Offerta Economica sarà valutata tramite formula LINEARE SEMPLICE CON PREZZO SOGLIA:

$$P_i = P_{E_{max}} \times (BA - P) / (BA - P_{soglia})$$

Dove:

- P_i è il punteggio economico del singolo partecipante
- BA è la base d'asta complessiva
- P è l'offerta del singolo partecipante
- $P_{E_{max}}$ è il massimo punteggio economico □ attribuibile, pari a **30 punti**
- P_{soglia} è il valore soglia, pari a **€ 75.000,00**

Offerta tecnica

Nella valutazione e attribuzione del punteggio dell'offerta tecnica si terrà conto, per ciascuno degli elementi valutativi della media dei coefficienti, variabili tra 0 (zero) e 1 (uno), attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Art. 10 - Conclusione del contratto

Sulla base delle Offerte contrattuali inviate dai fornitori, il Punto Ordinante, secondo i criteri di valutazione indicati nella RDO, procederà alla valutazione delle offerte ricevute e potrà accettarne una entro il termine di validità e di irrevocabilità dell'Offerta stabilito in occasione dell'invio della RDO. In tal caso il Sistema genera un "documento di accettazione", che dovrà essere sottoscritto a mezzo di firma digitale e caricato a sistema entro il suddetto termine.

Il contratto di fornitura con il fornitore prescelto si intenderà validamente perfezionato nel momento in cui il documento di accettazione firmato digitalmente viene caricato a Sistema dal Punto Ordinante.

Art. 11 - Tempi e luoghi di erogazione del servizio

Il Fornitore aggiudicatario si impegna ad erogare il servizio senza creare interruzione all'ordinaria attività lavorativa dell'ente pubblico. Il servizio dovrà essere erogato rispettando i luoghi e gli orari di cui all'art. 1. Per eventuali inadempienze (ritardo nelle forniture, consegna del materiale diverso da quello aggiudicato ecc.) saranno immediatamente comunicate e applicate le penali previste dalle presenti Condizioni Particolari o dalle Condizioni Generali di Contratto relativo al Bando "EVENTI2010 - Servizi per eventi e per la comunicazione" di Abilitazione al Mercato Elettronico della P.A.

Art. 12 – Riservatezza

Il Fornitore si impegna a conservare il più rigoroso riserbo in ordine a tutta la documentazione fornita dal Politecnico di Milano.

Il Fornitore si impegna altresì a non divulgare e a non utilizzare per fini estranei all'adempimento dell'accordo stesso procedure, notizie, dati, atti, informazioni o quant'altro relativo al Politecnico di Milano e al suo know-how.

Art. 13 – Modalità di presentazione delle fatture e pagamento

All'ultimo giorno del mese, con cadenza mensile, previa comunicazione scritta (anche a mezzo di fax e/o e-mail) dell'importo maturato al DIG e specifica accettazione scritta (anche a mezzo di fax e/o e-mail) da parte del DIG stesso, verrà fatturato il corrispettivo relativo al servizio fornito nel mese stesso.

Il pagamento della fattura intestata al Dipartimento di Ingegneria Gestionale Politecnico di Milano - Piazza Leonardo da Vinci 32 – 20133 MILANO e che dovrà riportare l'ordine (ed il numero di CIG) associato alla fornitura, sarà corrisposto entro 30 giorni dalla data di ricezione della stessa.

Il pagamento del corrispettivo avverrà, previa le verifiche d'uso, mediante bonifico bancario sul conto corrente del Fornitore. Eventuali contestazioni sospenderanno tale termine.

In caso di ritardi nelle riscossioni non verranno riconosciuti interessi a favore della ditta fornitrice.

Art. 14 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, il fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

Il fornitore si impegna inoltre a fornire, su richiesta della Stazione appaltante, documentazione idonea per consentire le verifiche di cui al comma 9 della legge 136/2010.

A pena di risoluzione del contratto, tutti i movimenti finanziari relativi alla fornitura devono essere registrati su conto corrente dedicato e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o altri strumenti previsti dalla legge 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge.

Art. 15 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano

Il Politecnico di Milano non potrà essere citato a scopi pubblicitari, promozionali e nella documentazione commerciale né potrà mai essere utilizzato il logo del Politecnico di Milano se non previa autorizzazione da parte del Politecnico stesso. Le richieste di autorizzazione possono essere inviate a comunicazione@polimi.it.

Art. 16 – Norme di riferimento

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente documento, si rinvia alla documentazione relativa alla disciplina del Mercato Elettronico, ivi compresi il Bando di Abilitazione e i relativi Allegati (es. il Capitolato Tecnico, le Condizioni Generali di Contratto, le Regole, etc.), nonché in generale tutti gli atti e i documenti che disciplinano l'Abilitazione, la registrazione, l'accesso e la partecipazione dei soggetti al Mercato Elettronico.

Art. 17 – Allegati

I seguenti allegati formano parte integrante del documento in oggetto:

1. ALLEGATO A – DESCRIZIONE DEI COFFEE BREAK E MENU

2. ALLEGATO B – MODULO OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA
3. ALLEGATO C – PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
4. ALLEGATO D - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME

Art. 18 – Foro competente

Per ogni effetto del contratto, si riconosce per ogni controversia la competenza del Foro di Milano.

Art. 19 – Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento di gara è l'Ing. Laura Catellani, Responsabile Gestionale del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano.

Art. 20 – Contatti del Punto Ordinante

Per eventuali informazioni è possibile contattare gli uffici del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano, Via Lambruschini 4B 20156 - Milano, tel. 02 2399 2702 o 2701, dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.30 alle ore 16.00 dei giorni feriali (sabato escluso). **Eventuali richieste di chiarimenti, in ordine al contenuto del Bando di gara, del presente Disciplinare e del Capitolato speciale d'appalto potranno essere formulate esclusivamente per via telematica attraverso la funzione dedicata nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).**

Art. 21 - Accesso agli atti

In caso di richiesta di accesso agli atti, ex art. 15 L. 241/1990 la semplice presa visione della documentazione sarà gratuita, l'estrazione di copia di qualsiasi tipo sarà assoggettata al costo di € 0,10 per ogni copia formato A4; € 0,20 per ogni copia formato A3 ed alla contribuzione dei diritti di ricerca e copia pari ad € 11,00 per la prima ora lavorata e per ogni ora successiva o sua frazione.

Art. 22 – Spese contrattuali

Tutte le spese, diritti e imposte, inerenti e conseguenti alla sottoscrizione del contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Art. 23 – Trattamento dei dati

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 i dati raccolti saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara nell'osservanza delle norme in materia di appalti pubblici e saranno archiviati in locali dell'Ente. Tali dati saranno comunicati e/o diffusi solo in esecuzione di precise disposizioni normative. I concorrenti potranno esercitare i diritti ex art. 7 del D.lgs. 196/2003. Titolare del trattamento: Politecnico di Milano.

Milano, lì 30/07/2013

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
Ing. Laura Catellani

Allegato A

DESCRIZIONE DEI COFFEE BREAK E MENU

Coffee Break 1

- Caffè, tè, latte fresco in termos, Cappuccino
- Succhi di frutta assortiti – acqua minerale liscia e gasata
- Assortimento di biscotteria di credenza

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Caffè	1	Tazzina
Tè/Latte/Cappuccino	0,5	Tazza
Succo di frutta	0,25	Litro
Acqua minerale	0,5	Litro
Biscotti	2	Pezzo

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovaglie in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri in cristallo, kit da caffè, decorazione da buffet.

Camerieri: 1 (uno) ogni 45/50 (quarantacinque/cinquanta) persone circa. Da valutare di volta in volta a seconda dell'evento.

Coffee Break 2

- Caffè, tè, latte fresco in termos, Cappuccino
- Succhi di frutta assortiti – acqua minerale liscia e gasata
- Assortimento di biscotteria di credenza
- Piccole Brioches assortite

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Caffè	1	Tazzina
Tè/Latte	0,5	Tazza
Succo di frutta	0,25	Litro
Acqua minerale	0,5	Litro
Biscotti	2	Pezzo
Brioches	1	Pezzo

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovaglie in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri in cristallo, kit da caffè, decorazione da buffet.

Camerieri: 1 (uno) ogni 45/50 (quarantacinque/cinquanta) persone circa. Da valutare di volta in volta a seconda dell'evento.

Lunch Opzione 1

Succhi di frutta assortiti – acqua minerale liscia e gasata
Quiche con ortaggi freschi e branzi o focaccia (o equivalente)
Bottoncini con salumi misti (o con milanese di pollo alla caprese o equivalente)
Tramezzini assortiti
Sormontè Gastronomico (o brioches salate con prosciutto crudo o equivalente)
Formaggi misti con noci (o equivalente)
Dolce al cucchiaio (tiramisu, semifreddo, ecc.)
Frutta Fresca
Caffè

Descrizione alimenti Quantità minime per persona Unità di misura

Succo di frutta 0,25 Litro
Acqua minerale 0,5 Litro
Quiche 1 Porzione
Bottoncini 2 Pezzo
Tramezzini 2 Pezzo
Sormontè/Brioches 2 Pezzo
Formaggi 1 Pezzo
Dolce al cucchiaio 1 Porzione
Frutta 2 Pezzo
Caffè 1 Tazzina

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovaglie in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri in cristallo, piattini con porta bicchiere incorporato, decorazione da buffet. (tazze di porcellana e/o equivalenti, posate di metallo)

Camerieri: 1 (uno) ogni 45/50 (quarantacinque/cinquanta) persone circa.

Lunch Opzione 2

Succhi di frutta assortiti – acqua minerale liscia e gasata
Quiche con ortaggi freschi e branzi o focaccia (o equivalente)
Bottoncini con salumi misti (o con milanese di pollo alla caprese o equivalente)
Tramezzini assortiti
Sormontè Gastronomico (o brioches salate con prosciutto crudo o equivalente)
Bis Primi Piatti (A titolo esemplificativo e non esaustivo: Lasagnette e/o tortelli e/o crespelle e/o gnocchetti)
Formaggi misti con noci (o equivalente)
Dolce al cucchiaio (tiramisu, semifreddo, ecc.)
Frutta Fresca
Caffè

Descrizione alimenti Quantità minime per persona Unità di misura

Succo di frutta 0,25 Litro
Acqua minerale 0,5 Litro
Quiche/Focaccia 1 Porzione
Bottoncini 2 Pezzo
Tramezzini 2 Pezzo
Sormontè/Brioches 2 Pezzo
Primi Piatti 2 Porzioni
Formaggi 1 Pezzo
Dolce al cucchiaio 1 Porzione
Frutta 2 Pezzo
Caffè 1 Tazzina

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovaglie in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri in cristallo, piattini con porta bicchiere incorporato, decorazione da buffet. (tazze di porcellana e/o equivalenti, posate di metallo)

Camerieri: 1 (uno) ogni 45/50 (quarantacinque/cinquanta) persone circa.

Lunch Opzione 3

Succhi di frutta assortiti – acqua minerale liscia e gasata
Vino Bianco e Rosso (o Spumante Brut)
Quiche con ortaggi freschi e branzi o focaccia (o equivalente)
Bottoncini con salumi misti (o con milanese di pollo alla caprese o equivalente)
Tramezzini assortiti
Sormontè Gastronomico (o brioches salate con prosciutto crudo o equivalente)
Bis Primi Piatti (A titolo esemplificativo e non esaustivo: Lasagnette e/o tortelli e/o crespelle e/o gnocchetti)
Formaggi misti con noci (o equivalente)
Dolce al cucchiaio (tiramisu, semifreddo, ecc.)
Frutta Fresca
Caffè

Descrizione alimenti Quantità minime per persona Unità di misura

Succo di frutta 0,25 Litro
Acqua minerale 0,5 Litro
Vino bianco e rosso/Spumante 0,25 Litro
Quiche/Focaccia 1 Porzione
Bottoncini 2 Pezzo
Tramezzini 2 Pezzo
Sormontè/Brioches 2 Pezzo
Primi Piatti 2 Porzioni
Formaggi 1 Pezzo
Dolce al cucchiaio 1 Porzione
Frutta 2 Pezzo
Caffè 1 Tazzina

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovaglie in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri in cristallo, piattini con porta bicchiere incorporato, decorazione da buffet. (tazze di porcellana e/o equivalenti, posate di metallo)

Camerieri: 1 (uno) ogni 45/50 (quarantacinque/cinquanta) persone circa.

Cocktail

Spumante Brut o Cocktail alcolico (es. Spritz) e analcolico
Succhi di frutta assortiti – acqua minerale liscia e gasata
Brioche salate con prosciutto crudo (o equivalente)
Tramezzini assortiti o Tartine assortite (o equivalente)
Quiche con ortaggi freschi e branzi o focaccia (o equivalente)
Salatini con pasta sfoglia assortiti (o equivalente)
Formaggi misti con noci (o equivalente)
Frutta Fresca

Descrizione alimenti Quantità minime per persona Unità di misura

Cocktail/Spumante 0,3 Litro
Succo di frutta 0,25 Litro
Acqua minerale 0,5 Litro
Brioche 2 Pezzo
Tramezzini/Tartine 2 Pezzo
Quiche 1 Porzione
Salatino 2 Pezzo
Formaggio 1 Pezzo
Frutta 2 Pezzo

I prezzi sono comprensivi della fornitura di tavolo da buffet, tavolini di servizio, tovaglie in stoffa, tovagliolini di carta, bicchieri in cristallo, decorazione da buffet. (tazze di porcellana e/o equivalenti, posate di metallo)

Camerieri: 1 (uno) ogni 45 (quarantacinque) persone circa.

Allegato B

MODULO OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA

CRITERIO 1 – MENU OFFERTI: per ogni menu descrivere il menu offerto, le varietà proposte e le caratteristiche delle preparazioni/ingredienti utilizzati (come specificato nella lettera di invito)

Tipologia Servizio	Richiesta minima da capitolato (per persona)	Offerta
Coffee break 1	Caffè 1 Tazzina	
	Tè/Latte/Cappuccino 0,5 Tazze	
	Succo di frutta 0,25 Litri	
	Acqua minerale 0,5 Litri	
	Biscotti 2 Pezzi	

Tipologia Servizio	Richiesta minima da capitolato (per persona)	Offerta
Coffee break 2	Caffè 1 Tazzina	
	Tè/Latte/Cappuccino 0,5 Tazze	
	Succo di frutta 0,25 Litri	
	Acqua minerale 0,5 Litri	
	Biscotti 2 Pezzi	
	Brioche 1 Pezzo	

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Offerta
Lunch Opzione 1	Succo di frutta 0,25 Litro	
	Acqua minerale 0,5 Litro	
	Quiche 1 Porzione	
	Bottoncini 2 Pezzo	
	Tramezzini 2 Pezzo	
	Sormontè/Brioche 2 Pezzo	
	Formaggi 1 Pezzo	
	Dolce al cucchiaino 1 Porzione	
	Frutta 2 Pezzo	
	Caffè 1 Tazzina	

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Offerta
Lunch Opzione 2	Succo di frutta 0,25 Litro	
	Acqua minerale 0,5 Litro	
	Quiche 1 Porzione	
	Bottoncini 2 Pezzo	
	Tramezzini 2 Pezzo	
	Sormontè/Brioche 2 Pezzo	
	Primi Piatti 2 Porzioni	
	Formaggi 1 Pezzo	
	Dolce al cucchiaino 1 Porzione	
	Frutta 2 Pezzo	
	Caffè 1 Tazzina	

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Offerta
Lunch Opzione 3	Succo di frutta 0,25 Litro	
	Acqua minerale 0,5 Litro	
	Vino bianco e rosso/Spumante 0,25 Litro	
	Quiche 1 Porzione	
	Bottoncini 2 Pezzo	
	Tramezzini 2 Pezzo	
	Sormontè/Brioche 2 Pezzo	
	Primi Piatti 2 Porzioni	
	Formaggi 1 Pezzo	
	Dolce al cucchiaio 1 Porzione	
	Frutta 2 Pezzo	
	Caffè 1 Tazzina	

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Offerta
Cocktail	Cocktail/Spumante 0,3 Litro	
	Succo di frutta 0,25 Litro	
	Acqua minerale 0,5 Litro	
	Brioche 2 Pezzo	
	Tramezzini/Tartine 2 Pezzo	
	Quiche 1 Porzione	
	Salatino 2 Pezzo	
	Formaggio 1 Pezzo	
Frutta 2 Pezzo		

N.B. Un tabella per ogni menu

CRITERIO 2 – GESTIONE EVENTO: per ogni menu descrivere le modalità organizzative (numero di camerieri addetti al servizio vs capitolato, ecc.), gli elementi decorativi ed eventuali migliorie a titolo gratuito e/o oneroso (come specificato all'Art. 4 del presente capitolato)

Tipologia Servizio	Offerta (descrivere dettagliatamente il servizio ed i miglioramenti offerti)
Coffee break 1	

Tipologia Servizio	Offerta (descrivere dettagliatamente il servizio ed i miglioramenti offerti)
Coffee break 2	

--	--

Tipologia Servizio	Offerta (descrivere dettagliatamente il servizio ed i miglioramenti offerti)
Lunch Opzione 1	

Tipologia Servizio	Offerta (descrivere dettagliatamente il servizio ed i miglioramenti offerti)
Lunch Opzione 2	

Tipologia Servizio	Offerta (descrivere dettagliatamente il servizio ed i miglioramenti offerti)
Lunch Opzione 3	

Tipologia Servizio	Offerta (descrivere dettagliatamente il servizio ed i miglioramenti offerti)
Cocktail	

--

Data _____

Timbro e firma del legale rappresentante _____

Allegato C

Preparazione e conservazione degli alimenti

Conservazione delle derrate presso il centro di cottura

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

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

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella a una temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

La protezione delle derrate aperte e riconfezionate, deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

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

durabilità validata del prodotto aperto e riconfezionato.

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

inox.

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

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

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta con l'indicazione della data di produzione.

Organizzazione del lavoro per la preparazione degli alimenti

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di

carni, insalate di riso ecc., deve fare uso di guanti monouso (idonei al contatto con alimenti secondo

la legislazione vigente).

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

dopo accurata pulizia e disinfezione.

L'organizzazione del personale in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione

delle responsabilità e delle mansioni.

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

Operazioni preliminari alla cottura

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

§ dopo lo scongelamento i prodotti surgelati dovranno essere utilizzati entro le 24 ore successive;

§ è vietato nel modo più assoluto il congelamento o il ricongelamento di derrate di qualsiasi genere, sia fresche sia cotte o surgelate;

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

§ la carne per insalate crude, o altre preparazioni a base di carne, deve essere macinata in giornata;

§ le operazioni di impanatura devono essere effettuate nel giorno della cottura;

§ la degradazione chimica dell'olio utilizzato per la cottura in friggitrice, deve essere valutata mediante l'uso di test Fritest; che dovrà essere opportunamente documentato;

§ gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991, dovranno altresì essere raccolti in idonei contenitori e smaltiti, attraverso imprese specializzate;

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

Allegato D

Specifiche merceologiche delle materie prime

NORME GENERALI

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

204/2004, al Reg. (CE) n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Regg. (CE) n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al D.Lgs. n. 114/06. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 834/2007, al Reg. (CE) 1804/99, al Reg. (CE) n. 2491/2001 s.m.i.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. (CE) n. 1935/2004. Tutti i prodotti alimentari devono essere etichettati conformemente al D.Lgs. 109/92 e s.m.i e alle norme specifiche per le singole tipologie di prodotto. L'Impresa, su richiesta dell'Ente, dovrà fornire l'elenco delle marche dei prodotti prima

dell'inizio del contratto; l'Ente durante tutta la durata del contratto potrà richiedere l'eliminazione dal suddetto elenco della marca di un prodotto e la sostituzione con un'altra che risulti di maggiore gradimento.

PRESCRIZIONI SPECIFICHE

CARNI

E' escluso l'utilizzo di carni congelate

Carni sottovuoto

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

§ involucro integro, ben aderente alla carne;

§ i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi alla normativa vigente concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari;

§ etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto. Carni fresche refrigerate di bovino adulto

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

§ ottenute esclusivamente da parti muscolari intere;

§ etichettate conformemente al D.M. 30 agosto 2000 che fornisce indicazioni e modalità applicative del Reg. (CE) 1760/2000 che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto.

La carne deve:

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

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

Carni avicole refrigerate

Cosce, sovracosce, fusi, petti e fesa.

Condizioni generali:

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

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

§ devono appartenere alla classe A –;

§ sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

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

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

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

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

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

Suino fresco e refrigerato

Condizioni generali:

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

§ deve provenire da allevamenti nazionali o CE;

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

§ deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

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

SALUMI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere conforme al Reg. (CE) 853/2004

§ non deve contenere lattosio e proteine del latte;

§ all'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;

§ l'esterno non deve presentare né patine né odore sgradevole;

§ il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;

§ la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

§ non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

§ gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96 n. 209 s.m.i. ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

Prosciutto crudo Parma

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

In particolare deve possedere le seguenti caratteristiche:

§ forma rotondeggiante, a coscia di pollo;

§ peso non inferiore ai kg. 7;

§ color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;

§ carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

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

UOVA FRESCHE

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

UOVA PASTORIZZATE

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

PRODOTTI ITTICI

Pesce surgelato

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

§ grumi di sangue;

§ pinne o resti di pinne;

§ residui di membrane/parete addominale;

§ colorazione anormale.

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

Parametri chimici:

§ pH < 6.2 – 7;

§ TMA (trimetilamina): 1 mg / 100 gr.;

§ TVN (basi azotate volatili) < 30 mg / 100 gr.;

Parametri fisici:

§ calo peso 10 - 30% a seconda della specie;

§ glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

Pesce fresco

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

PRODOTTI CASEARI

Latte U.H.T. intero

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

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

Latte fresco intero

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

Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

§ formaggio a denominazione di origine protetta, DD.PP.RR. n. 1269/1955, 15/7/83 e 09/02/90 e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/1997 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

§ il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e umidità del 29% con tolleranza di +/- 4;

§ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

§ non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;

§ non deve presentare difetti esterni (es. morchia ecc.);

§ stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;

- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";

- deve avere umidità 29% con una tolleranza +/- 4;

- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8;

§ le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 109/92 e s.m.i. Formaggio grattugiato

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

Caratteristiche:

§ non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

§ additivi: assenti;

§ caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;

§ aspetto: non pulverulento ed omogeneo.

Formaggi

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

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

Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme comunitarie e nazionali vigenti. In particolare il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% e il tenore massimo di acqua del 16%.

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

CEREALI E DERIVATI

Pane e grissini

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

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici a norma dell'art. 4 D.P.R. 187/2001.

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

Il trasporto deve avvenire conformemente alle norme igieniche.

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

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

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

Pasta di semola di grano duro, paste alimentari all'uovo secche, pasta integrale

Devono rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportati nella l. n. 580/67 e successive modificazioni, nella l. 440/1971, nel D.P.R. 187/2001.

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

Paste secche all'uovo

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

Paste fresche all'uovo/ripiene

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

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

Riso

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

Tolleranze di corpi estranei:

§ sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%;

§ sostanze vegetali commestibili 0,10%.

PRODOTTI DI PASTICCERIA

I prodotti di pasticceria fresca e secca, la pralineria e i prodotti da forno (es.: salatini, pizzette ecc.) devono rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza alimentare previsti dal Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i. e provenienti da produzione artigianale; sono vietate le forniture di prodotti di pasticceria di produzione industriale.

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali:

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

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

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

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

Verdure surgelate

§ devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate;

§ non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);

§ devono apparire non impaccate, ossia con pezzi separati, senza ghiaccio sulla superficie;

§ l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

§ il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

ORTAGGI E FRUTTA

I prodotti:

§ devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;

§ devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;

§ devono essere esenti da danni causati dal gelo;

§ non devono essere bagnati o eccessivamente umidi;

§ devono essere privi di odori e sapori anomali;

§ devono essere di stagione;

§ devono appartenere alla prima categoria o categoria extra;

§ devono essere correttamente etichettati;

§ devono avere uno sviluppo e un grado di maturazione tale da consentire la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo;

§ conformi alle vigenti disposizioni legislative, nazionali e comunitarie in materia di residui chimici.

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

Potranno essere utilizzati anche prodotti di IV gamma.

CONDIMENTI E CONSERVE

Olio extra vergine di oliva

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

Olio monoseme

Sono permessi solo oli di girasole e mais. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico oppure alla cottura in friggitrice. Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n. 2033/1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

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

I pomodori e la polpa devono presentare i caratteristici colore, odore e sapore del pomodoro maturo, secondo quanto stabilito dall'insieme delle norme sopracitate. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto; per i pelati interi i frutti devono essere integri e non deformati per almeno il 65% dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Quelli in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nella normativa vigente.

VINI e BEVANDE

Vini D.O.C.G. – D.O.C.

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

Vini spumanti

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

Bevande spiritose

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

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