

POLITECNICO DI MILANO

DISCIPLINARE DI GARA CONDIZIONI PARTICOLARI DI RDO

FORNITURA DI SERVIZI DI CATERING PER L'EVENTO "SERVIZI DI ALTA FORMAZIONE NEI SETTORI DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE E DELLA GESTIONE DELL'AMBIENTE NEL QUADRO DELLA COOPERAZIONE BILATERALE ITALIA – CINA CIG 6767684582" TRAMITE "RICHIESTA DI OFFERTA" TRAMITE "RICHIESTA DI OFFERTA" (RDO) NELL'AMBITO DEL MERCATO ELETTRONICO DELLA P.A. (MEPA)

N.CIG 7416767DBC

Area Gestione Infrastrutture e Servizi

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.....	7
Art. 6 – Responsabilità dell’appaltatore.....	7
Art. 7 – Modalità per la presentazione delle offerte.....	7
Art. 7.1 – Ricevuta di versamento del contributo ANAC.....	7
Art. 7.2 – PASSOE.....	8
Art. 7.3 – Dichiarazione in ordine al subappalto (eventuale).....	8
Art. 7.4 – Dichiarazione in presenza di segreti tecnici o commerciali (eventuale).....	8
Art. 7.5 – Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore a rilasciare garanzia definitiva.....	9
Art. 7.6 – Dichiarazione di impegno a rilasciare la cauzione definitiva.....	10
Art. 7.7 – Giustificativi per la congruità dell’offerta.....	10
Art. 8 –Regolarità della fornitura – controlli – penalità.....	10
Art. 9 – Modalità di aggiudicazione della gara.....	13
Art. 10 – Conclusione del contratto.....	16
Art. 11 – Garanzia definitiva per la stipula del contratto.....	16
Art. 12 – Tempi e luoghi di erogazione del servizio.....	16
Art. 13 – Modalità di presentazione delle fatture e pagamento.....	16
Art. 14 – Riservatezza.....	17
Art. 15 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....	17
Art. 16 – Normativa anticorruzione.....	18
Art. 17 – Utilizzo del nome e del logo del Politecnico di Milano.....	19
Art. 18 – Norme di riferimento.....	19
Art. 19 – Allegati.....	19
Art. 20 – Foro competente.....	19
Art. 21 – Responsabile del procedimento.....	19
Art. 22 – Contatti del Punto Ordinante.....	19
Art. 23 – Accesso agli atti.....	19
Art. 24 – Spese contrattuali.....	19
Art. 25 – Trattamento dei dati.....	20
Patto di integrità tra gli operatori economici partecipanti alle procedure di gara indette dal Politecnico di Milano per l’esecuzione di lavori e la fornitura di beni e servizi.....	20
Allegato A.....	23
Allegato C.....	27
Allegato D.....	29

PREMESSA

Procedura telematica di acquisto ai sensi dell'art. 36 del D.L.vo n. 50 del 18.04.16 ("Codice") svolta attraverso piattaforme telematiche di negoziazione ai sensi dell'art. 58 del Codice, 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.

Art. 1 – Oggetto della fornitura

Oggetto del presente capitolato è la fornitura di servizi di catering per L'Area Sviluppo e Rapporti con le Imprese in occasione del progetto "Servizi di alta formazione nei settori dello sviluppo sostenibile e della gestione dell'ambiente nel quadro della cooperazione bilaterale Italia – Cina",

Ogni servizio dovrà prevedere la fornitura di catering per 3 pasti al giorno (colazione, pranzo e cena) per 14 giorni consecutivi per un minimo di 4 ad un massimo di 7 servizi ad annualità. Tale fornitura dovrà comprendere un massimo di 14,5 Servizi da svolgersi in un periodo di 24 mesi.

Il servizio è relativo ai Menù 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano;
- **mantenimento della pulizia e dell'ordine dei locali** resi disponibili dal Politecnico di Milano per l'erogazione del servizio lasciandoli esattamente puliti ed ordinati com'erano in precedenza al servizio stesso.

L'impresa si obbliga ad erogare il servizio nel rispetto delle indicazioni fornite dal Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano.

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 Politecnico di Milano 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;
- garantire la presenza di opportuni cartellini (in inglese) che identifichino gli ingredienti presenti in ciascun alimento;

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 Politecnico di Milano per tutti gli aspetti collegati alla gestione del servizio oggetto del presente capitolato; tale soggetto verrà individuato da parte dell'impresa e comunicato al Politecnico di Milano al momento della sottoscrizione del contratto con cui il Politecnico di Milano e l'impresa regoleranno i rispettivi obblighi. L'impresa sarà tenuta a comunicare tempestivamente al Politecnico di Milano 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 vetro, decorazione da buffet, tazze di ceramica 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 Politecnico di Milano che assicura la gestione dei rifiuti.

L'impresa è tenuta a consegnare all'addetto incaricato di rappresentare il Politecnico di Milano, 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano si riserva la facoltà di incaricare l'impresa di fornire il servizio di *catering* entro 15 giorni dall'evento.

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

- il locale, il numero dei partecipanti e l'ora dell'erogazione del servizio entro le 7 giorni precedenti l'evento;

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

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

Per cause di forza maggiore è ammesso l'annullamento dell'evento da parte del Politecnico di Milano. In tali casi l'evento si intenderà cancellato e l'impresa non avrà nulla da pretendere da parte del Politecnico di Milano. 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 Politecnico di Milano;
- 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 individuate dal Politecnico che verranno comunicate con congruo anticipo rispetto alle date del servizio ed indicativamente riguardano:

- Residenza LA PRESENTAZIONE – via Zezio 58 Como per i servizi di colazione e cena ed eventualmente il pranzo
- Politecnico di Milano – Polo di Como, via Valleggio 11 per il servizio pranzo (se non erogato in Residenza LA PRESENTAZIONE) e postazione bevande

in locali ed aree predisposte a tali finalità, siano essi interni o esterni.

È totalmente esclusa la possibilità di utilizzare cucine a gas.

Possono essere installate, previa verifica dettagliata con i responsabili delle strutture, 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 Politecnico di Milano e a monte di ciascun evento, un sopralluogo dei locali. L'impresa rilascerà e dovrà farsi rilasciare dall'incaricato del Politecnico di Milano presente al sopralluogo, una specifica dichiarazione che ne attesti l'avvenuta esecuzione.

Art. 2 – Importo della fornitura

L'importo complessivo della fornitura, utilizzabile per un periodo di massimo 12 mesi dalla sottoscrizione dell'Accordo eventualmente rinnovabili per ulteriori 12, è di **€ 210.105,00** (duecentodiecimilacentocinque/00 euro), per complessivi 24 mesi 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.

I concorrenti dovranno indicare in sede di offerta la stima dei costi relativi alla sicurezza di cui agli artt. 95 e 97 del D.lgs. n. 50/2016. Il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo di tali oneri, relativi alla presente procedura.

Il Politecnico di Milano, a norma della disciplina vigente (decreti legislativi nn. 50/2016 e 81/08) stima **i costi relativi alla sicurezza** per l'adozione delle misure individuate nel DUVRI, ai sensi degli artt. 95 e 97 del D.lgs. n. 50/2016, **pari a €300,00**. Il prezzo indicato dal concorrente deve intendersi escluso di tali oneri, che non possono essere soggetti a ribasso d'asta.

Si allega nella documentazione di gara MEPA copia fac-simile del D.U.V.R.I. da completare con i dati dell'aggiudicatario e sottoscrizione successivamente alla stipula.

Il servizio sarà contabilizzato a misura per numero di servizi effettuati, sulla base delle prestazioni effettivamente erogate con un minimo garantito per la prima annualità pari a 4: il servizio potrà essere prorogato per la seconda annualità previa comunicazione scritta da parte della stazione appaltante.

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.

Ogni servizio dovrà prevedere la fornitura di catering per **3 pasti al giorno** (colazione, pranzo e cena) per **14 giorni consecutivi** per massimo **23 persone**.

I costi a persona, indicativamente utilizzati per calcolare la base d'asta del singolo servizio, sono:

- Colazione: **€8** (più iva 10%)
- Pranzo o lunch box: **€15** (più iva 10%)
- Stazione bevande: **€5** (più iva 10%)
- Cena: **€17,00** (più iva 10%)

Il costo complessivo di ogni servizio presente in scheda di offerta e soggetti a ribasso sarà pari a: 14469,31 €(più iva 10%).

Ciascun servizio sarà fatturato a corpo per l'importo sopra riportato al netto dello sconto di gara, indipendentemente dall'effettivo numero di persone partecipanti ai singoli pasti. L'importo sarà ridotto della metà in caso di eventi da 7 giorni.

Dovranno essere presenti 2 camerieri per ogni evento e per tutti i pasti forniti (colazione, pranzo, cena).

Art. 3 – Aumento e diminuzione dell'importo del contratto

Il Fornitore è consapevole ed accetta che il Punto Ordinante 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 Ordinante, 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 D.

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 Politecnico di Milano.

Art. 7 – Modalità per la presentazione delle offerte

La presente RDO viene predisposta utilizzando le schede di offerta pubblicate sul MEPA integrata dai seguenti documenti allegati, a pena di esclusione salvo per i documenti specificati come opzionali:

- Il presente documento firmato digitalmente che disciplina le Condizioni Particolari di RDO – Obbligatorio amministrativo
- Ricevuta di pagamento del contributo ANAC (di cui al punto 7.1) firmato digitalmente – obbligatorio amministrativo
- PASSOE (di cui al punto 7.2) firmato digitalmente – Obbligatorio amministrativo
- Allegato 1 - Dichiarazione in ordine al subappalto (di cui al punto 7.3) firmato digitalmente – opzionale
- Allegato 2 - Dichiarazione in presenza di segreti tecnici o commerciali (di cui al punto 7.4) firmata digitalmente – opzionale
- Garanzia provvisoria (di cui al punto 7.5) e impegno del fideiussore a rilasciare garanzia definitiva (di cui al punto 7.5 e 7.6) firmata digitalmente – Obbligatorio amministrativo
- Ulteriore documentazione di carattere amministrativo firmata digitalmente – opzionale amministrativo
- Progetto Tecnico (progetto tecnico descrittivo delle modalità di svolgimento del servizio offerto, del team dedicato, delle esperienze, delle referenze possedute; il progetto deve essere strutturato secondo il modello di cui all'Allegato B) da caricare a sistema in un unico file in formato .pdf firmato digitalmente – Obbligatorio tecnico
- Eventuali allegati all'offerta tecnica firmati digitalmente (opzionale)
- A dimostrazione dei requisiti di partecipazione di capacità tecnica e professionale, allegare dichiarazione che attesti una continuità (e numerosità) di servizi effettuati in contesti istituzionali con l'effettuazione di almeno 20 (venti) servizi, per un valore complessivo di almeno €50.000,00 (Euro Cinquantamila/00) oltre IVA, nei 12 (dodici) mesi precedenti alla presentazione della presente offerta, effettuati nei confronti di un unico ente o azienda (devono essere specificati i riferimenti del o dei contratti, con relativi importo e referente) – Obbligatorio tecnico
- Giustificativi per la congruità dell'offerta firmati digitalmente – Economico

Art. 7.1 – Ricevuta di versamento del contributo ANAC

Ricevuta di versamento dell'avvenuto pagamento del contributo ex art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 e deliberazione Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) del 9 dicembre 2014 per un ammontare di **€20,00**.

Ai sensi della delibera del 9 dicembre 2014 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, i partecipanti alla procedura di selezione sono tenuti al versamento della contribuzione nella misura di cui sopra. Gli operatori economici dovranno collegarsi al servizio con le credenziali rilasciate e inserire il codice CIG che identifica

la procedura alla quale si intende partecipare. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi. Sono quindi consentite due modalità di pagamento della contribuzione: online mediante carta di credito; in contanti presso la rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini, con il modello rilasciato dal portale dell'ANAC. Nel primo caso dovrà essere allegata all'offerta copia della ricevuta di pagamento on-line trasmessa via posta elettronica dall'Autorità. Nel secondo caso andrà invece allegato l'originale dello scontrino rilasciato dal punto vendita.

Il termine per i partecipanti per effettuare il versamento coincide con la data di presentazione dell'offerta. **La mancata presentazione della ricevuta di versamento, è condizione di esclusione dalla procedura di selezione.**

Per ogni ulteriore informazione: <http://www.avcp.it/>

La ricevuta dovrà essere scansionata in un unico file PDF prima di procedere all'apposizione della firma digitale da parte del legale rappresentante

Art. 7.2 – PASSOE

Ai fini dell'utilizzo del sistema AVCPASS per la verifica dei requisiti obbligatori di partecipazione, il partecipante dovrà fornire il documento denominato PASSOE rilasciato dall'Autorità di Vigilanza per i Contratti Pubblici, caricandolo a sistema.

Per ottenere tale documento, l'operatore economico, dopo la registrazione al servizio AVCPASS sul sito <http://www.avcp.it> alla voce "Servizi – AVCPASS operatore economico", indicherà a sistema il CIG della procedura di affidamento cui intende partecipare. Il sistema rilascia il "PASSOE".

Per ogni ulteriore informazione: <http://www.anticorruzione.it/>

In caso di subappalto, i subappaltatori indicati dal partecipante devono produrre il documento PassOE sottoscritto con firma digitale anche dal legale rappresentante.

Ai soli fini della creazione del PassOE, il subappaltatore indicato dal partecipante deve generare la propria componente AVCPass classificandosi come "Mandante in RTI". Il partecipante genererà il PassOE con il ruolo di "Mandatario in RTI".

Art. 7.3 – Dichiarazione in ordine al subappalto (eventuale)

L'operatore economico deve dichiarare se intende affidare o meno parti della attività oggetto della presente procedura in subappalto.

Si precisa che in caso di partecipazione in forma aggregata è necessario dichiarare che si intende ricorrere al subappalto, se il ricorso al subappalto è effettuato da almeno un operatore economico componente il raggruppamento/consorzio.

Nel solo caso in cui l'operatore economico intenda ricorrere al subappalto, deve compilare, il modulo di cui **all'allegato 1 del presente capitolato** (dichiarazione attestante le attività oggetto della presente procedura che l'operatore economico intende affidare in subappalto nel rispetto delle condizioni stabilite dal presente disciplinare nonché all'art. 105, D.Lgs 50/2016).

In caso di presentazione della dichiarazione in ordine al subappalto, è **richiesta ai fini della verifica delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 la presentazione del documento denominato PASSOE anche per i subappaltatori (art. 105, comma 6, D.Lgs 50/2016).**

Art. 7.4 – Dichiarazione in presenza di segreti tecnici o commerciali (eventuale)

Eventuale dichiarazione di presenza di segreti tecnici o commerciali all'interno dell'offerta di gara ai fini dell'esercizio del diritto di accesso agli atti, ai sensi dell'art. 53 comma 5 Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e dell'art.3 del D.P.R n. 184/2006, redatto utilizzando, come esempio, il modulo di cui **all'allegato 2 del presente capitolato**. La compilazione di tale dichiarazione è opzionale. In caso di mancata presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione considererà tutti i documenti ricevuti privi di qualsiasi segreto

tecnico o commerciale e procederà quindi, in caso di accesso agli atti, a trasmetterli interamente agli interessati.

Art. 7.5 – Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore a rilasciare garanzia definitiva

L'operatore economico deve allegare documento in formato elettronico atto a comprovare l'avvenuta costituzione della garanzia provvisoria prevista dall'art.93 D.Lgs.50/2016 .

La garanzia deve essere effettuata nelle modalità previste dall'art.93 D.Lgs.50/2016 per l'importo del 2% del prezzo base, pari a €4.202,10.

Possono essere applicate le riduzioni di cui al comma 7 dall'art.93 D.Lgs.50/2016.

Tale documento può essere una fideiussione:

- bancaria, rilasciata da Istituti di Credito di cui al Testo Unico Bancario approvato con il D.Lgs. 385/93 e s.m.i.;
- assicurativa, rilasciata da imprese di assicurazioni, debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.Lgs. 209/2005 s.m.i.;
- rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106, D.Lgs. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161, D.Lgs. 58/1998.

La fideiussione deve essere intestata alla stazione appaltante, avere validità per un periodo di almeno 180 giorni decorrenti dal termine ultimo per la presentazione delle offerte e prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2, cod. civ.;
- la piena operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In alternativa rispetto alla fideiussione, l'operatore economico può costituire la garanzia provvisoria in contanti, in questo caso l'operatore economico deve:

- effettuare il versamento sul conto IBAN n. IT34T0569601620000001600X69 , intestato alla stazione appaltante presso filiale di Banca Popolare di Sondrio - Agenzia 21 Politecnico, avente come causale di versamento il nome della presente procedura di gara (di cui al precedente capitolo 1 - Caratteristiche della procedura)
- in sede di gara dovrà essere caricato un documento attestante l'avvenuto versamento. Dovrà essere inoltre indicato il codice IBAN dell'operatore economico da cui è stato effettuato il versamento per la restituzione della garanzia.

In alternativa rispetto alla fideiussione o in contanti, l'operatore economico può costituire la garanzia provvisoria in titoli del debito pubblico. In questo caso, l'operatore economico deve:

- acquistare titoli garantiti dallo Stato Italiano al corso del giorno del deposito, quindi depositarli presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore della stazione appaltante.

La garanzia provvisoria copre e può essere escussa nei seguenti casi:

- mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'operatore economico;
- mancata produzione della documentazione richiesta per la stipula del contratto, nel termine stabilito o in quello eventualmente prorogato;
- mancato adempimento di ogni altro obbligo derivante dalla partecipazione alla presente procedura.

Le modalità di svincolo delle garanzie provvisorie sono disciplinate secondo quanto disciplinato dall'art. 93, D.Lgs. 50/2016. In ogni caso, la garanzia provvisoria dell'aggiudicatario resta vincolata e deve essere valida fino alla costituzione del deposito cauzionale definitivo. In caso di costituzione della garanzia in contanti o in titoli del debito pubblico, la stazione appaltante provvederà alla restituzione degli stessi.

Si segnala che l'aggiudicazione della procedura autorizza lo svincolo della cauzione provvisoria ad eccezione dell'aggiudicatario.

Art. 7.6 – Dichiarazione di impegno a rilasciare la cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 93 comma 8 del D.Lgs. 50/2016, l'operatore economico deve, a pena di esclusione, produrre l'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La dichiarazione di impegno deve:

- essere rilasciata da un istituto bancario o compagnia assicurativa o da intermediario finanziario (iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 385/1993 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. 58/1998);
- contenere la denominazione della gara come riportata nell'instestazione della presente lettera di invito.

L'operatore economico deve produrre, con riferimento al firmatario del soggetto garante copia in formato elettronico del documento che ne attesti i poteri di sottoscrizione (ad es. procura).

Qualora la predetta dichiarazione di impegno fosse contenuta nel documento contenente la garanzia provvisoria, non è necessario produrre ed allegare alcun documento ulteriore.

Art. 7.7 – Giustificativi per la congruità dell'offerta

Ai fini della verifica della congruità dell'offerta economica secondo quanto previsto all'art. 97 D.lgs 50/2016, si richiede che in sede di gara vengano forniti i giustificativi che sorreggono la congruità dell'offerta.

Tale richiesta è motivata dal perseguimento dei principi di economicità e tempestività della procedura di acquisto, con particolare riferimento alla necessità di celerità delle procedure di cui all'art. 36 del D.Lgs.50/2016.

A tal fine si richiede che in fase di presentazione della busta economica vengano caricati i giustificativi che sorreggono la congruità dell'offerta presentata ed in particolare:

- spiegazione del prezzo offerto che dia evidenza della sostenibilità dello stesso per l'azienda, garantendo la corretta remunerazione del personale e congrui oneri aziendali per la sicurezza, nonché la copertura delle spese generali e l'utile aziendale, come previsto dall'art. 97 commi 1 e 4 del D.Lgs.50/2016.
- in caso di commercializzazione di prodotti non direttamente realizzati dall'offerente, devono essere allegati a comprova della spiegazione del prezzo documenti da cui risulti l'evidenza per cui lo sconto proposto è sostenibile: contratto del fornitore o fatture oppure lettera del produttore o fornitore che dichiari di praticare condizioni compatibili con lo sconto offerto.

I documenti di cui sopra non dovranno essere caricati né nella sezione Amministrativa né, ove prevista, nella sezione Tecnica, a pena di esclusione.

Art. 8 –Regolarità della fornitura – controlli – penalità

Il Politecnico di Milano, 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano.

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

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 il Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano, 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano 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 Politecnico di Milano 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%	40%
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%	50%
6	Impiego di derrate non conformi alle richieste dell'Ente ed alle prescrizioni contrattuali	5%	30%
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%	30%
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 dalle Condizioni Generali di Contratto relative al bando MEPA applicabile.

Art. 9 – Modalità di aggiudicazione della gara

La modalità di aggiudicazione della RdO è all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 c.6, D.Lgs 50/2016.

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 migioria (...) 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.

È 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 conseguirà il punteggio complessivo più elevato.

	A) Offerta tecnica		PUNTI MAX
1	Esperienze e Referenze	Sarà valutata l'esperienza riportata dal Fornitore a livello di fornitura di servizi di catering (anni, referenze, ...). Sarà valutata molto positivamente la documentazione che attesta che il Fornitore ha già effettuato servizi di catering in contesti istituzionali universitari internazionali con avventori stranieri e in particolar modo cinesi.	15
2	Menù offerti		40
2.1	Corrispondenza con i menu indicati (all. A)	Sarà valutata la coerenza e l'adeguatezza dei diversi menù giornalieri proposti rispetto alle richieste minime per ciascuna tipologia di servizio.	15
2.2	Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. A)	Sarà valutata l'ampiezza della varietà proposta, sia in termini di numero che di tipologia, e la completezza risultante per l'intero menù.	10

2.3	Caratteristiche qualitative delle preparazioni e degli ingredienti utilizzati	Sarà valutata la tipologia, la qualità ed il pregio dei prodotti utilizzati, con particolare riferimento a prodotti DOP, a chilometri 0, di particolare pregio o specificità locale e a preparazioni idonee per diete particolari. Sarà inoltre valutato l'impiego di alimenti compatibili con le abitudini alimentari cinesi (es. verdure cotte, limitato utilizzo di latticini, carni bianche, abbondanza di riso bollito, ecc.).	15
3	Gestione Evento		15
3.1	Modalità organizzative del personale addetto alla distribuzione	Sarà valutata l'organizzazione proposta in termini di efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell'evento (es. cartellini per pietanze in inglese, personale parlante inglese, ecc.).	5
3.2	Elementi decorativi	Sarà valutata la qualità, il pregio e le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza con l'ambito istituzionale di svolgimento degli eventi.	5
3.3	Migliorie a titolo gratuito	Saranno valutate migliori proposte purché coerenti con l'oggetto della gara, specificamente quantificate e utili per l'amministrazione.	5
	TOTALE		70

B) Offerta economica	Max. punti 30
-----------------------------	----------------------

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.

Il contratto sarà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il punteggio globalmente più alto, in base alla seguente formula $C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$ dove:

- $C(a)$ = punteggio complessivo attribuito all'offerta del concorrente (a);
- n = numero totale dei criteri;
- W_i = punteggio massimo attribuito al criterio (i);
- $V(a)_i$ = coefficiente di attribuzione del punteggio da attribuire all'offerta del concorrente (a) rispetto al criterio (i), variabile tra zero e uno;
- \sum_n = sommatoria.

$$PE = \begin{cases} PE_{max} \times X \frac{BA - P}{BA - P_{med}} & \text{se } P_i \geq P_{medio} \\ PE_{max} \times \left[X + (1 - X) \times \frac{P_{med} - P}{P_{med} - P_{min}} \right] & \text{se } P_i < P_{medio} \end{cases}$$

dove:

PEmax: massimo punteggio attribuibile

BA: prezzo a base d'asta (valore soglia) [solo in caso di formula espressa in funzione di P]

R [P]: ribasso rispetto alla base d'asta (soglia) / prezzo (valore) offerto dal concorrente

Rmax [Pmin]: ribasso più elevato [prezzo più basso] tra quelli offerti in gara

Rmed [Pmed]: media aritmetica dei ribassi [prezzi] offerti in gara

Parametro "k" = 0,9

Per quanto riguarda i criteri di natura qualitativa, I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati mediante il metodo del "confronto a coppie".

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento, ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra zero ed uno, attribuendo il coefficiente pari ad uno al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando, ad esso, il valore conseguito dagli altri concorrenti; le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Nel caso le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari, trasformati in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

La Commissione provvederà a valutare i singoli elementi dell'Offerta tecnica di ciascun concorrente sulla base dei criteri qui sotto specificati utilizzando le motivazioni di seguito elencate.

1) Esperienze e Referenze

Sarà valutata l'esperienza riportata dal Fornitore a livello di fornitura di servizi di catering (anni, referenze, ...). Sarà valutata molto positivamente la documentazione che attesta che il Fornitore ha già effettuato servizi di catering in contesti istituzionali universitari internazionali con avventori stranieri e in particolar modo cinesi.

2) Menù offerti

2.1) Corrispondenza con i menu indicati (all. A)

Sarà valutata la coerenza e l'adeguatezza dei diversi menù giornalieri proposti rispetto alle richieste minime per ciascuna tipologia di servizio.

2.2) Varietà proposta (es. numero di primi piatti a scelta) rispetto ai menu indicati (all. A)

Sarà valutata l'ampiezza della varietà proposta, sia in termini di numero che di tipologia, e la completezza risultante per l'intero menù.

2.3) Caratteristiche qualitative delle preparazioni e degli ingredienti utilizzati

Sarà valutata la tipologia, la qualità ed il pregio dei prodotti utilizzati, con particolare riferimento a prodotti DOP, a chilometri 0, di particolare pregio o specificità locale e a preparazioni idonee per diete particolari. Sarà inoltre valutato l'impiego di alimenti compatibili con le abitudini alimentari cinesi (es. verdure cotte, limitato utilizzo di latticini, carni bianche, abbondanza di riso bollito, ecc.

3) Gestione Evento

3.1) Modalità organizzative del personale addetto alla distribuzione

Sarà valutata l'organizzazione proposta in termini di efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell'evento (es. cartellini per pietanze in inglese, personale parlante inglese, ecc.).

3.2) Elementi decorativi

Sarà valutata la qualità, il pregio e le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza con l'ambito istituzionale di svolgimento degli eventi.

3.3) Migliorie a titolo gratuito

Saranno valutate migliorie proposte purché coerenti con l'oggetto della gara, specificamente quantificate e utili per l'amministrazione.

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 – Garanzia definitiva per la stipula del contratto

Ai fini della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario dovrà prestare, una garanzia, denominata "garanzia definitiva", per l'importo e con le modalità stabilite dall'Art.103 del D.Lgs.50/2016.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina l'annullamento dell'aggiudicazione, la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria.

Art. 12 – 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.

Art. 13 – Modalità di presentazione delle fatture e pagamento

La fattura potrà essere emessa al termine di ciascun evento, previa comunicazione scritta dell'importo maturato al Politecnico di Milano e specifica accettazione scritta (anche a mezzo e-mail) da parte del Politecnico di Milano stesso.

La fattura dovrà essere trasmessa in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, indirizzandola al Codice Univoco Ufficio riportato nella presente RDO.

Oltre al “Codice Univoco Ufficio” che deve essere inserito obbligatoriamente nell’elemento “Codice Destinatario” del tracciato della fattura elettronica, dovranno altresì essere indicate nella fattura anche le seguenti informazioni:

Informazione	Elemento del tracciato fattura elettronica
Codice Unitario Progetto (se indicato in RDO)	<CodiceCUP>
Codice Identificativo Gara	<CodiceCIG>
ORDINE (se indicato): dovrà essere indicato l’identificativo ID_DG che verrà comunicato in sede di stipula	<Dati Generali><DatiOrdineAcquisto>
CONTRATTO (se indicato): in caso di riferimento a contratto, dovrà essere indicato il numero di protocollo/repertorio che verrà comunicato in sede di stipula	<Dati Generali><DatiContratto>
NOTE CREDITO (se indicato): dovrà essere indicato il numero della fattura trasmessa	<Dati Generali><DatiFattureCollegate>

La compilazione e sottoscrizione dell’autocertificazione inerente la dichiarazione di regolarità del D.U.R.C. e la tracciabilità dei flussi finanziari dovrà precedere l’emissione della fattura.

La fattura sarà respinta tramite il Sistema di Interscambio in caso di mancato ricevimento della predetta documentazione.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura, previo accertamento della prestazione da parte del direttore dell’esecuzione del contratto (DEC), 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 – 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 a terzi 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.

Il Fornitore si impegna altresì a restituire al Politecnico di Milano, entro 10 giorni dall’ultimazione delle attività commissionate tutti gli atti ed i documenti alla stessa forniti dalla committente ed a distruggere, ovvero rendere altrimenti inutilizzabili, ogni altro atto.

Eventuali violazioni commesse dal Fornitore sulle disposizioni di cui al presente paragrafo saranno sanzionate ai sensi della normativa vigente in materia.

Art. 15 – 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. 16 – Normativa anticorruzione

Il fornitore, firma digitalmente il presente disciplinare, dichiarando contestualmente quanto segue.

1) RAPPORTI DI PARENTELA

Il Fornitore dichiara che non sussistono rapporti di parentela, affinità, coniugio, convivenza tra i titolari e i soci dell'azienda e il Rettore, Prorettori, Prorettori delegati dei Poli territoriali, Direttore Generale, Dirigenti, Componenti del Consiglio di Amministrazione, i Direttori di Dipartimento, Presidi di Scuola, visibili all'indirizzo <http://www.polimi.it/ateneo/>, RUP della presente procedura.

2) TENTATIVI DI CONCUSSIONE

Il fornitore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa.

Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

3) CONOSCENZA DEL CODICE COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI DEL POLITECNO DI MILANO E PIANO PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE DI ATENEO

Il fornitore dichiara di conoscere il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano e il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione dell'Ateneo, reperibili all'indirizzo:

<http://www.polimi.it/menu-di-servizio/policy/amministrazione-trasparente/altri-contenuti/>

Il Fornitore ha l'obbligo di rispettare e di divulgare all'interno della propria organizzazione Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano per tutta la durata della procedura di affidamento e del contratto.

Fatti salvi gli eventuali altri effetti, l'inosservanza delle norme e/o la violazione degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Politecnico di Milano comporta la risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art.1456 del c.c.

4) EX DIPENDENTI

Il Fornitore dichiara di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e/o di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Università per il triennio successivo alla cessazione del rapporto e si impegna a non stipularli nel prossimo triennio.

Art. 17 – 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. 18 – 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.

Si rinvia inoltre al D.Lgs.50/2016, al Codice Civile e al Codice Penale.

Art. 19 – Allegati

I seguenti allegati formano parte integrante del documento in oggetto:

1. ALLEGATO A – DESCRIZIONE DEI SERVIZI E DEI 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. 20 – Foro competente

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

Art. 21 – Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento di gara è Dott. Federico Colombo, Dirigente dell' Area Sviluppo e Rapporti con le Imprese del Politecnico di Milano.

Art. 22 – Contatti del Punto Ordinante

Per eventuali informazioni è possibile contattare gli uffici del Servizio Offerta Formativa Post Laurea del Politecnico di Milano, Piazza Leonardo da Vinci 32 20133 - Milano, tel. 02 2399 2544 o , 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. 23 – Accesso agli atti

In caso di richiesta di accesso agli atti, come previsto dal Regolamento di Ateneo, emanato con Decreto del Direttore Generale Rep. n. 3418 Prot. n. 40374 del 18/12/2013, verrà applicato il tariffario approvato dal Consiglio di Amministrazione il 17/12/2013 visibile al seguente indirizzo:

http://www.normativa.polimi.it/upload/statuti/file.php/301/Tariffario_accesso_documenti.pdf

Art. 24 – Spese contrattuali

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

Art. 25 – Trattamento dei dati

Il Politecnico di Milano effettua il trattamento dei dati forniti dalla ditta appaltatrice, secondo le disposizioni dettate dal D.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e dei relativi disciplinari tecnici, ed esclusivamente per le finalità connesse alla procedura e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto. Il Titolare del trattamento dei dati è il Politecnico di Milano – Direzione Generale e il Responsabile del trattamento dei dati è il RUP Federico Colombo.

Il Fornitore si impegna a trattare tutti i dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell'ambito della fornitura, ivi compresi quelli sensibili, nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e successive modifiche, con particolare riguardo all'applicazione dell'Allegato B Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza.

Responsabile del Trattamento dei dati personali e sensibili dei dati personali eventualmente comunicati o raccolti nell'ambito della fornitura è il Fornitore.

Eventuali violazioni commesse dal Fornitore sulle disposizioni di cui al presente paragrafo saranno sanzionate ai sensi della normativa vigente in materia.

Milano, lì 13/03/2018

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott. Federico Colombo

Patto di integrità tra gli operatori economici partecipanti alle procedure di gara indette dal Politecnico di Milano per l'esecuzione di lavori e la fornitura di beni e servizi

Il presente patto di integrità deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun operatore economico che partecipa ad una qualsiasi procedura di gara indetta dal Politecnico di Milano.

La mancata consegna del presente documento, debitamente sottoscritto dal titolare o dal rappresentante legale dell'operatore economico concorrente, comporta l'esclusione dalla gara a norma dell'art. 1, comma 17 della Legge 06 novembre 2012, n. 190 "*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione*".

Il presente documento costituisce pertanto parte integrante dell'offerta economica dell'operatore economico e del contratto che eventualmente consegue all'aggiudicazione.

Questo patto di integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Politecnico di Milano e degli operatori economici che partecipano alle procedure di gara indette dall'Ateneo a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, nonché l'esplicito impegno anti corruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'aggiudicazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

Il Personale, i collaboratori e gli eventuali consulenti del Politecnico di Milano, a qualsiasi titolo coinvolti nelle procedure di espletamento delle gare, nonché nell'ambito dell'esecuzione del conseguente contratto, sono consapevoli del presente patto di integrità, il cui spirito condividono

pienamente, nonché delle sanzioni derivanti dal mancato rispetto di quanto disposto dallo stesso patto di integrità.

Il Politecnico di Milano si impegna verso gli operatori economici a rendere pubblici i dati più rilevanti della procedura, di seguito riportati:

1. Elenco dei partecipanti;
2. Offerte economiche dei soggetti ammessi (in caso di aggiudicazione con il criterio del massimo ribasso) o graduatoria delle offerte ammesse (in caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa);
3. Elenco delle offerte respinte o degli operatori economici esclusi (con comunicazione della relativa motivazione ad ogni operatore economico direttamente interessato);
4. Nominativo del soggetto aggiudicatario;
5. Ragioni che hanno determinato l'aggiudicazione, con relativa attestazione del rispetto dei criteri di valutazione indicati nel capitolato di gara.

Ogni operatore economico con la sottoscrizione del presente Patto di Integrità e la sua allegazione alla documentazione richiesta nei singoli atti di gara:

1. si impegna a segnalare al Politecnico di Milano qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della singola gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato, addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni attinenti alla singola gara;
2. dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti alla medesima gara e che non si è accordato e non si accorderà con gli altri operatori economici partecipanti alla gara stessa;
3. si impegna a rendere noti, previa richiesta dell'Ateneo, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatogli a seguito della selezione, inclusi quelli effettuati a favore di intermediari e consulenti. La remunerazione di questi ultimi non deve superare il congruo ammontare dovuto per servizi legittimi;
4. si impegna a garantire il rispetto degli standard sociali e normativi minimi in tema di rispetto dei diritti umani e le condizioni di lavoro del proprio personale;
5. si impegna ad assicurare il rispetto della vigente normativa in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro;
6. garantisce che all'interno della propria azienda non vi è alcuna forma di discriminazione in materia di impiego e professione, sulla base della razza, del colore, della discendenza nazionale, del sesso, della religione, dell'opinione politica, dell'origine sociale, dell'età, della disabilità, dello stato di salute, dell'orientamento sessuale e dell'appartenenza sindacale.

Il soggetto partecipante alla procedura di gara prende visione ed accetta le sanzioni previste e di seguito elencate, in caso di mancata osservanza degli impegni in tema di anticorruzione assunti col presente Patto di integrità:

1. esclusione dalla procedura di gara in caso di mancata firma del presente patto e/o consegna dello stesso, unitamente all'offerta presentata nell'ambito della procedura di gara;
2. risoluzione o perdita del contratto;
3. escussione del deposito cauzionale;
4. escussione della cauzione definitiva di buona esecuzione del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;

5. responsabilità per danno arrecato al Politecnico di Milano nella misura del 10% del valore del contratto (se non coperto dall'incameramento della cauzione definitiva sopra indicata), impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
6. esclusione del concorrente dalle gare indette dal Politecnico di Milano per un periodo di tempo non inferiore a un anno e non superiore a 5 anni, determinato dall'Amministrazione di Ateneo in ragione della gravità dei fatti accertati e dell'entità economica del contratto;
7. segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici ed alle competenti autorità;
8. responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti della gara nella misura dell'1% del valore del contratto per ogni partecipante, sempre impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore.

Il presente patto di integrità esplica i suoi effetti fino al termine dell'esecuzione del contratto assegnato a seguito dell'espletamento della gara.

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del presente patto di integrità fra Politecnico di Milano e i concorrenti e tra gli stessi concorrenti, sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Data

SOCIETA'
(FIRMA DEL RAPPRESENTANTE LEGALE)

Allegato A

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO COLAZIONE E MENU

Colazione

La colazione deve essere di tipo continentale europeo con offerta di pietanze dolci e salate (es. caffè all'americana, tè, latte soia e vaccino, succhi, uova, pancetta, salumi, brioches, marmellate, toast). La colazione sarà a buffet, in area dedicata e attrezzata con tavoli e sedie. Viene richiesta assistenza al buffet ma non servizio al tavolo.

- Orario: dalle 7.30 alle 8.45

La colazione è organizzata sempre presso la Residenza LA PRESENTAZIONE – via Zezio 58 Como.

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Caffè	1	Tazzina
Tè/ Latte vaccino e di soia /Cappuccino	0,5	Tazza
Succo di frutta	0,25	Litro
Acqua minerale	0,5	Litro
Biscotti	4	Pezzo
Brioches	1	Pezzo
Uova	1	Pezzo
Pancetta affumicata	2	Pezzo
Salumi	2	Pezzo
Formaggio	4	Pezzo
Pane tostato	2	Pezzo
Marmellate miste	1	Monoporzione

Requisiti minimi per il servizio colazione

- tovagliato e tovaglioli monouso in TNT
- posate di metallo
- bicchieri in vetro
- piatti/piattini, tazze e tazzine in ceramica
- indicazione in inglese degli alimenti
- separé per zona pulizie
- personale per assistenza al buffet e riordino

Pranzo

Il pranzo deve prevedere piatti della cucina italiana che comprenda in alternanza, tra gli altri, piatti di carne (prevalentemente bianca), pesce, verdure rigorosamente cotte (qualsiasi tipo di cottura), pasta corta, pizza e riso bollito (quest'ultimo deve essere presente ad ogni pasto), frutta e, in misura minore, dessert. Pane/prodotti da forno. Bevande: acqua naturale, vino, succhi. Il pranzo sarà a buffet in area dedicata e attrezzata con tavoli e sedie. Viene richiesta assistenza al buffet ma non servizio al tavolo.

- Orario: dalle 12.30 alle 14.00 massimo se non previsto diversamente e comunicato per tempo

Il pranzo verrà generalmente servito presso l'aula V2.13 del Politecnico di Milano – Polo di Como, via Valleggio 11.

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Quantità minime per persona
Pranzo	Carne/Pesce	1 porzione
	Verdure (crude e cotte)	1 porzione
	Pasta/pizza	1 porzione
	Riso bollito	1 porzione
	Frutta (no macedonia)	1 porzione
	Dessert	1 porzione
	Pane e prodotti da forno	1 porzione
	Succo di frutta	0,25 Litro
	Acqua minerale	0,5 Litro

Requisiti minimi per il servizio pranzo

- tovagliato e tovaglioli monouso in TNT
- posate di metallo
- bicchieri in vetro
- piatti/piattini, tazze e tazzine in ceramica
- indicazione in inglese degli alimenti
- separé per zona office/pulizie
- personale per assistenza al buffet e riordino

Lunch Bag

Per i giorni con attività didattica sul campo, si richiede la realizzazione di una lunch bag alternativa al buffet.. La lunch bag dovrà essere pronta la mattina stessa del giorno di attività all'esterno e consegnata direttamente agli ospiti durante la colazione, o entro le ore 12, in base al calendario delle attività. Il calendario preciso e il numero di lunch bag verrà comunicato con dovuto anticipo.

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Quantità minime per persona
Lunch Bag (in alternativa al pranzo a buffet)	Succo di frutta	0,25 Litro
	Acqua minerale	0,5 Litro
	Panino/sandwich	1 porzione
	Insalata di verdura	1 porzione
	Insalata di pasta/farro/orzo/torta salata/pizza	1 porzione
	Dessert	1 porzione

Requisiti minimi per il servizio

- tovagliolo in carta/TNT
- posate necessarie monouso
- bicchiere a perdere
- indicazione in inglese del contenuto della lunch bag

Possibile composizione del lunch bag: sandwich/panini, insalate di verdura o altra pietanza consumabile facilmente (es. insalate di pasta di riso/farro/orzo, elementi salati come torte salate, tranci di focaccia/pizza), frutto, dolce/snack, bevanda.

Postazione fissa acqua calda/te

Il servizio deve essere erogato con predisposizione di una postazione interna alla aula di insegnamento (l'aula esatta verrà specificata in anticipo). Dovrà essere disponibile per tutta la giornata con acqua calda e bustine di te separate succhi di frutta, biscotti secchi e brioches a disposizione dei partecipanti.

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Quantità minime per persona
Postazione fissa acqua calda/te	Succo di frutta	0,5 Litro
	Acqua minerale	1 Litro
	Biscotti secchi	2 porzioni
	Brioches	1 porzione

- Orario: dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 17.30 se non previsto diversamente e comunicato per tempo

Requisiti minimi per il servizio

- tovagliolini in carta
- piattini e tazze in ceramica
- indicazione in inglese del contenuto dei thermos

Cena

Come per il pranzo, la cena deve prevedere piatti della cucina italiana che comprenda in alternanza piatti di carne (prevalentemente bianca), pesce, verdure rigorosamente cotte (qualsiasi tipo di cottura), pasta corta, pizza e riso bollito (quest'ultimo deve essere presente ad ogni pasto), frutta e, in misura minore, dessert. Pane/prodotti da forno. Bevande: acqua naturale, vino, succhi. La cena sarà a buffet in area dedicata e attrezzata con tavoli e sedie. Viene richiesta assistenza al buffet ma non servizio al tavolo.

Tipologia Servizio	Richiesta minima (per persona)	Offerta
Cena	Succo di frutta	0,25 Litro
	Acqua minerale	0,5 Litro
	Vino bianco e rosso/Spumante	0,25 Litro
	Carne/Pesce	1 porzione
	Verdure (crude e cotte)	1 porzione
	Pasta/pizza 1 porzione	1 porzione
	Riso bollito	1 porzione
	Frutta (no macedonia)	1 porzione
	Dessert	1 porzione
	Pane e prodotti da forno	1 porzione
	Zuppe varie	1 porzione

- Orario: dalle 18.30 alle 20.00 se non previsto diversamente e comunicato per tempo

La cena verrà generalmente servita presso la Residenza LA PRESENTAZIONE – via Zezio 58 Como.
Possono essere previste attività in esterna di sera che sostituiranno il servizio cena.

Requisiti minimi per il servizio cena

- tovagliato in tessuto e tovaglioli in carta/TNT
- posate di metallo
- bicchieri in vetro
- piatti/piattini, tazze e tazzine in ceramica
- indicazione in inglese degli alimenti
- separé per zona office/pulizie
- personale per assistenza al buffet e riordino

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

È 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 garantisce 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 garantisce la completa rintracciabilità del prodotto.

La carne deve:

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

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

Carni avicole refrigerate

Cosce, sovracosce, fusi, petti e fesa.

Condizioni generali:

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

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

§ devono appartenere alla classe A –;
§ sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;
§ la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
§ non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
§ devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.Lgs. 118/92;
§ le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato, uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudature, né trasudata;
§ 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 delle 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 diruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione.

Pomodori pelati/Polpa di pomodoro

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

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

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

VINI e BEVANDE

Vini D.O.C.G. – D.O.C.

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

Vini spumanti

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

Bevande spiritose

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

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