



CONVITTO NAZIONALE “Umberto I”

Scuola primaria - Scuola secondaria I grado

Liceo classico europeo - Liceo scientifico internazionale

Via Bligny, 1 bis 10122 Torino C.F. 80088620010

011.4338740 / 011.4396735 011.5215296

convittonazionale@cnuto.it www.cnuto.it



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

“Gara a procedura aperta sopra soglia per l’affidamento della fornitura di prodotti alimentari per le esigenze del Convitto Nazionale Umberto I di Torino – Lotti A-B-C-D-E-F-G-H e I”

Art. 1

Oggetto

Il presente capitolato speciale disciplina le modalità e le condizioni per la fornitura dei prodotti alimentari necessari all'approvvigionamento del Servizio Ristorazione del Convitto Nazionale “UMBERTO I” di cui al bando di gara trasmesso per la pubblicazione alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea in data 07/01/2016 di cui costituisce insieme al disciplinare di gara ed allo schema di contratto parte integrante.

Il Convitto Nazionale UMBERTO I (di seguito, il “**Convitto**” o la “**Scuola**”) è una istituzione educativa statale dotata di personalità giuridica e autonomia amministrativa. Al suo interno operano una scuola primaria, una scuola media, un liceo linguistico ed un liceo classico per un totale di circa 1300 allievi che quotidianamente fruiscono del servizio mensa.

La presente fornitura è ripartita in nove lotti meglio specificati negli allegati al presente capitolato in ragione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti oggetto della fornitura. I suddetti allegati contengono la descrizione dei prodotti da fornire sia dal punto di vista merceologico che da quello quantitativo. L'aggiudicazione avverrà per singoli lotti secondo i criteri e le procedure individuati nel bando di gara e nel disciplinare di gara.

L'entità della fornitura indicata ha valore puramente indicativo in quanto strettamente legata alla presenza giornaliera dell'utenza. Le Ditte aggiudicatrici avranno l'obbligo di fornire quantità maggiori o minori in base alle effettive esigenze del Convitto così come indicate in sede di ordinazione dalla Scuola, agli stessi prezzi indicati in sede di offerta e comunque attenendosi alla percentuale di ribasso offerto in sede di gara.

Tali eventuali variazioni non costituiscono motivi per risolvere anticipatamente il contratto.

I lotti in cui si articola la presente fornitura sono i seguenti:

Allegato 1) Lotto A: PANE E SFARINATI

Allegato 2) Lotto B: PASTICCERIA FRESCA

Allegato 3) Lotto C: SALUMI

Allegato 4) Lotto D: PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Allegato 5) Lotto E: CARNI BOVINE FRESCHE

Allegato 6) Lotto F: CARNI AVICUNICOLE

Allegato 7) Lotto G: PRODOTTI ALIMENTARI VARI CONSERVATI

Allegato 8) Lotto H: PRODOTTI SURGELATI

Allegato 9) Lotto I: FRUTTA E VERDURA BIOLOGICA

In linea con le direttive comunitarie (Regolamento CEE 2081/92 e Regolamento CEE 2082/939), nazionali e regionali anche la Scuola si fa promotrice del consumo di prodotti tipici (DOC, DOP, IGP) e tradizionali, riconoscendone la validità, sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici.

In quest'ottica nell'assegnazione dei punteggi ai fini dell'aggiudicazione dei singoli lotti della fornitura otterranno un punteggio superiore i prodotti che presenteranno una caratterizzazione territoriale legata al territorio piemontese, anche per favorire una maggiore eco sostenibilità del servizio di ristorazione svolto.

Art. 2

Prodotti privi di glutine

Qualora durante l'esecuzione dell'appalto il Convitto dovesse verificare la necessità di integrare la fornitura del servizio mensa con prodotti privi di glutine, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornirli applicando il prezzo medio di mercato, al netto dello sconto praticato in sede di gara.

I prodotti forniti dovranno essere privi di glutine nelle materie prime impiegate, nella fase di preparazione e negli additivi ed essere rispondenti ai prodotti ammessi dall'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia).

Art.3

Modalità di trasporto

Il trasporto dei prodotti oggetto della fornitura dovrà avvenire su mezzi aventi i requisiti stabiliti dalla legge, con particolare riguardo al mantenimento delle condizioni di temperatura previste per il trasporto dei generi deperibili prescritte dal D.P.R. n° 327/1980 e D.M. 12.10.1981, nonché nel rispetto del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE n. 852/2004.

Il mezzo di trasporto impiegato per la consegna dei prodotti oggetto della fornitura deve presentarsi in ottime condizioni igieniche (assenza di macchie persistenti, insudiciamenti, residui di alimenti deperibili ecc.), deve assicurare la non promiscuità tra prodotti non compatibili (es. latticini-formaggi con frutta o verdura), anche garantendo, se del caso, condizioni di separazione fisica tra questi alimenti.

I documenti accompagnatori di trasporto dovranno riportare l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna e ai fini degli adempimenti relativi al Regolamento CE n. 178/2002 la Ditta aggiudicataria dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento di trasporto, da rilasciare all'operatore responsabile del ricevimento della merce. Detto documento di accompagnamento dovrà riportare specifica indicazione dei lotti di provenienza e/o della data di scadenza, suddivisi per tipologia alimentare secondo quanto previsto dalle leggi vigenti in tema di tracciabilità dei generi alimentari.

La compilazione dei documenti di consegna e relative fatture deve essere effettuata in modo completo ed esplicito e la Ditta aggiudicataria deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n° 178/2002.

La Ditta aggiudicataria deve in ogni caso consegnare al Convitto, all'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del Piano HACCP (D. lgs 193/2007 e Regolamento CE 852/2004) relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari.

Art.4

Prezzi

I prezzi dovranno essere indicati dal concorrente con riferimento alle unità di misura dei prodotti, franchi e liberi da ogni spesa, anche di trasporto.

Il prezzo stimato dell'appalto, suddiviso per lotti, è determinato sulla base delle quantità indicate nelle schede prodotto accluse in calce al presente atto (allegati da uno a nove), fermo restando quanto previsto nel precedente articolo 1.

I prezzi si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto, fatta salva la possibilità di una loro revisione al rialzo o al ribasso ai sensi dell'art. 115 del D.lgs.163/2006.

Tale revisione verrà operata su specifica istanza dell'Appaltatore, sulla base di una istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, sulla base dei dati di cui all'art. 7 comma 4, lett c) e comma 5 del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

Art. 5

Caratteristiche della fornitura

La fornitura si compone dei prodotti elencati nelle schede prodotto accluse in calce al presente atto (allegati da uno a nove). Si specifica, inoltre, che la Ditta aggiudicataria dovrà tenere conto della possibilità che vengano richiesti confezionamenti anche minimi (dai 30 gr. in sù) soprattutto per carni, formaggi e prosciutto, senza che per ciò la Ditta aggiudicataria possa avanzare pretese o richiedere compensi aggiuntivi.

I parametri generali cui la Ditta aggiudicataria deve fare riferimento nell'effettuare la fornitura dei generi alimentari sono i seguenti:

1. la fornitura deve essere effettuata con regolarità rispettando i giorni e gli orari stabiliti
2. i pesi delle derrate ordinate e di conseguenza consegnate, si intendono al netto da involucri, scatole, lattine, barattoli e liquidi (fanno eccezione i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume)
3. le quantità e le pezzature dei prodotti forniti dalla Ditta aggiudicataria devono corrispondere agli ordini effettuati dal Convitto
4. le etichette devono riportare indicazioni il più possibile esaurienti (ed in lingua italiana), secondo quanto previsto dal D. Lgs. n° 181/2003 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica
5. la data di scadenza e/o termine minimo di conservazione deve essere ben leggibile sulle confezioni dei prodotti per i quali la normativa ne prevede l'indicazione

6. i prodotti D.O.P. o I.G.P. devono rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE n. 2081/92 del 14 luglio 1992
7. i prodotti consegnati devono essere integri (se in confezioni, queste devono essere chiuse all'origine), privi di muffe, i parassiti, difetti merceologici, ecc. e possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, in particolare freschezza per i prodotti ortofrutticoli, freschezza e fragranza per il pane, ecc.)
8. il confezionamento delle derrate deve essere conforme ai parametri previsti dalle disposizioni legislative vigenti. In particolare gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni, carta o buste non lacerati ecc.)
9. gli imballi primari e secondari devono inoltre essere di materiale idoneo all'uso alimentare e riciclabili; in particolare per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli sono previste cassette di legno, cartoni per alimenti, buste di carta per alimenti. Se, eccezionalmente, trattasi di cassette in materiale plastico del tipo "a rendere" è necessario prevedere il loro riutilizzo, con assoluta esclusione di imballi di plastica a perdere
10. i prodotti forniti a "taglio fresco" devono essere confezionati in modo che venga garantito il mantenimento dei requisiti igienici e delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni a loro volta devono essere inserite in ulteriori imballaggi che assicurino una protezione efficace.

La fornitura deve inoltre rispondere ai seguenti requisiti:

- a) tutti i prodotti forniti dovranno rispondere a tutte le leggi generiche ed a tutte le leggi specifiche in vigore riguardanti le caratteristiche merceologiche e di qualità dei prodotti stessi;
- b) si dovranno fornire prodotti delle migliori qualità ossia di "qualità superiore" o di "1a qualità" rispetto alle caratteristiche igieniche, organolettiche e merceologiche delle derrate stesse. I prodotti ortofrutticoli dovranno riportare l'indicazione della provenienza, della varietà e della categoria del prodotto, secondo quanto disposto dalla normativa vigente (D. Lgs. N. 306 del 10 dicembre 2002). Per i prodotti biologici dovranno, inoltre, essere indicati gli estremi di certificazione, come da Regolamento CE n. 834/2007;
- c) si dovranno fornire generi freschi e /o surgelati approvvigionati e confezionati in condizioni dietetiche e sanitarie che ne assicurino la massima garanzia di conservazione ed igiene. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori operanti all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla normativa comunitaria ed assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- d) le Ditte aggiudicatarie, per i prodotti biologici, dovranno pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento aziendale che conserveranno in originale nei propri uffici. Il Convitto si riserva di richiedere in qualsiasi momento copia di tali attestati
- f) i prodotti biologici di eventuale ed accertata difficile reperibilità, potranno, previa comunicazione tramite e-mail al Convitto, essere sostituiti con prodotti del tipo "convenzionale" di marca delle migliori qualità, in attesa che siano disponibili sul mercato prodotti analoghi con certificazione biologica. Tali prodotti saranno fatturati con una riduzione del 30% rispetto al prezzo oggetto di aggiudicazione. Tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. Sulla confezione di ciascun prodotto dovranno in particolare essere esposti: indicazione del lotto e della data di scadenza del prodotto, nei casi previsti dalla legge

g) i prodotti ortofrutticoli dovranno essere forniti freschissimi e selezionati seguendo il periodo di stagionalità, essere preferibilmente di provenienza nazionale, e comunque essere conformi per provenienza, qualità ed etichettatura a quanto previsto dalla normativa in vigore. Per i prodotti di provenienza esclusivamente extra comunitaria è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

Art.6

Documenti facenti parte del contratto

Il contratto di appalto si compone quale integrante, oltre che del presente capitolato, anche della lista dei prodotti indicati nelle "SCHEDE PRODOTTO" (allegati da uno a nove), comprensiva dell'indicazione dei prezzi unitari oggetto di aggiudicazione.

Art.7

Modalità di consegna e verifiche

La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare i prodotti oggetto della fornitura nella quantità annua globale indicata nelle schede prodotto allegate al presente capitolato, fatto salvo quanto previsto dal precedente articolo 1.

Il responsabile del magazzino, o persona allo scopo autorizzata, riceverà i prodotti consegnati quotidianamente controllandone la quantità, il genere e la perfetta corrispondenza di essi ai requisiti indicati nel presente capitolato ed alle quantità richieste. Il Convitto comunicherà alla Ditta Aggiudicataria le persone autorizzate a ricevere i prodotti oggetto della fornitura. Le consegne dovranno essere effettuate tassativamente dal lunedì al sabato presso:

1. il magazzino della cucina della sede principale della Scuola, sito a Torino in via Piave 2, dalle ore 7.30 alle 10.30 e dalle 15,00 alle 19,00,
2. il magazzino della cucina della succursale sito a Torino in via Bertola 10, dalle 9,00 alle 11,00 e dalle 14,30 alle 16,00 dal lunedì al venerdì.

Le derrate consegnate in orari o giorni non concordati potranno essere rifiutate dalla Scuola. Per tutta la durata dell'appalto, gli incaricati indicati dalla Ditta aggiudicatrice debbono essere reperibili dalle ore 8,00 alle ore 17,00 di tutti i giorni feriali ai recapiti telefonici dell'appaltatore in modo da consentire, con la necessaria urgenza e tempestività, ogni pronto intervento.

La Ditta aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici e a dare notizia al Convitto di ogni loro eventuale variazione.

Qualora i prodotti oggetto della fornitura siano quantitativamente difformi dall'ordinazione effettuata, il responsabile di cui sopra, è tenuto a segnalare tale differenza sulla bolla di consegna. Nel caso di difformità qualitativa, che risulti evidente all'atto della consegna, la merce sarà respinta dal Convitto e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere immediatamente al ritiro dei prodotti non corrispondenti ai requisiti prescritti e alla loro sostituzione, a proprie spese, con ogni conseguenza di contratto.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri specifici controlli, la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore a quella indicata in sede di offerta e oggetto di aggiudicazione, il Convitto ha il diritto insindacabile di applicare penali, rifiutare la merce, pretenderne la sostituzione con altra idonea, e, ove ciò non avvenga o non sia praticabile in relazione ai

tempi per la preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti in danno alla Ditta aggiudicataria, salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.

L'eventuale sostituzione di prodotti, per impossibilità di reperimento delle merci di cui all'ordinativo, deve essere preventivamente autorizzata dal responsabile del magazzino o da soggetto a ciò autorizzato dal Convitto, pena l'applicazione di penali. In caso di mancata o ritardata sostituzione, specie qualora trattasi di generi di immediata necessità, il Convitto avrà facoltà di approvvigionarsi degli stessi a spese della Ditta aggiudicataria, che non potrà fare opposizione o sollevare eccezioni sulla qualità e sui prezzi dei beni così acquistati.

In fase di verifica e accettazione dei prodotti oggetto di fornitura il Convitto, anche avvalendosi di personale dipendente e/o consulenti tecnici allo scopo incaricati e/o strutture specializzate pubbliche o private, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto;
- conformità dell'etichetta;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza;
- corrispondenza dei prodotti alle prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- corrispondenza fra ordine e fornitura;
- marchio attestante il prodotto biologico (ove richiesto).

L'accettazione da parte del Convitto della merce consegnata non solleva la Ditta aggiudicataria da responsabilità per vizi delle merci, apparenti e occulti, non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Inoltre viene riconosciuto dalla Ditta aggiudicataria alla Scuola, il diritto al risarcimento dei danni subiti e/o comunque il diritto di manleva sia per quanto riguarda i danni subiti dal Convitto sia per quanto riguarda i danni subiti dai fruitori dei prodotti forniti.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare al personale ispettivo, in caso di verifica, ogni forma di collaborazione e assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso la Ditta stessa.

La quantità delle forniture richieste potrà in ogni caso subire delle variazioni quantitative in relazione al calendario scolastico. Naturalmente la fornitura dovrà essere sospesa durante il periodo di Natale, Pasqua ed il periodo estivo. Ulteriori variazioni potranno essere determinate dal cambiamento del menù, che avverrà due volte nel corso dell'anno scolastico in corrispondenza dei mesi di ottobre e aprile.

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, il Convitto e la Ditta fornitrice dovranno, in reciprocità, darsene avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Per l'inoltro delle ordinazioni la Ditta Fornitrice dovrà disporre di un indirizzo e-mail da indicare all'atto della sottoscrizione del contratto al Convitto ed un recapito telefonico in cui dovrà essere assicurata una reperibilità quanto meno nei seguenti orari dalle ore 08,00 alle 12,00 e dalle ore 15,00 alle ore 17,00.

Le ordinazioni saranno fatte, tramite posta elettronica, salvo diversi accordi con la ditta aggiudicataria, con cadenza giornaliera per il lotto A –B e I; per i restanti lotti una o due volte a settimana a seconda della necessità.

Art.8

Documentazione e controlli igienico-sanitari

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, di essersi dotata di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, sia a livello di produzione sia a livello di trasporto.

In conformità alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Regolamento CE n. 834/2007) la Ditta aggiudicataria dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità sottoscritta legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica.

Art.9

Controlli di qualità

Il personale incaricato dal Convitto, in aggiunta agli organismi istituzionalmente preposti ad effettuare controlli, ha la più ampia facoltà di effettuare, per tutto il periodo di vigenza del contratto, operazioni ed interventi di verifica e di controllo con riguardo a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- 1) la qualità dei singoli prodotti forniti e della fornitura nella sua globalità, con particolare attenzione alla rispondenza del prodotto alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente Capitolato;
- 2) il riscontro tra la quantità di prodotti ordinati e la quantità dei prodotti consegnati;
- 3) il controllo del numero di confezioni e/o del peso dei prodotti forniti rispetto a quanto indicato nella bolla di consegna;
- 4) il confezionamento, l'imballaggio, l'etichettatura dei prodotti forniti e la conformità di questi alla normativa vigente in materia;
- 5) la data di scadenza e/o termine minimo di conservazione dei prodotti forniti;
- 6) le modalità ed igiene con le quali viene effettuato il trasporto e la consegna dei prodotti

Tutti i generi alimentari all'atto della consegna devono essere riposti in confezioni che ne consentano un facile ed immediato controllo.

Qualora fosse riscontrata la fornitura di prodotti non conformi alle norme stabilite dal presente Capitolato o non rispondenti alla normativa vigente e/o a requisiti di natura igienico-sanitaria, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta alla sostituzione dei prodotti contestati, a propria cura e spese, fatto salvo il diritto del Convitto all'applicazione delle penali previste al successivo art. 10 ed al risarcimento dei danni procurati. Per i generi alimentari la sostituzione dei prodotti contestati dovrà avvenire in tempi e con modalità tali da non compromettere la regolarità e la continuità del servizio mensa. In caso di verifica attraverso prelievi sui prodotti forniti, La Ditta aggiudicataria si obbliga ad accettare la relazione finale d'analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme e/o alle condizioni di contratto, a pagare le relative spese di analisi, salva in ogni caso l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 10 ed il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 10

Ritardi nella consegna -Penali - Risoluzione

Allorquando la consegna dei prodotti oggetto della fornitura non avvenga nei tempi e nelle quantità richiesti e la Ditta aggiudicataria, formalmente invitata al rispetto delle condizioni contrattuali, provveda in ritardo, il Convitto potrà applicare una penale a pari al 5% (cinque per cento) dell'importo risultante dall'ordinativo, per ogni giorno di ritardo.

In caso di recidiva nelle inadempienze saranno redatti appositi verbali da parte del Convitto, alla presenza del legale rappresentante della Ditta aggiudicataria. In tal caso il Convitto avrà facoltà di applicare una ulteriore penale sino al 10% (dieci per cento) dell'importo dell'ordinativo non consegnato, fatti salvi in ogni caso la facoltà di risoluzione del contratto e risarcimento del danno.

Qualsiasi ritardo o altra inadempienza dovrà essere comunque immediatamente e formalmente contestata alla Ditta aggiudicataria alla quale sarà concesso un termine di giorni sette per controdedurre. Trascorso tale termine infruttuosamente, o, ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, il Convitto applicherà la penale, il cui importo verrà direttamente detratto dall'ammontare del corrispettivo dovuto .

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, il Convitto può recedere dal contratto, anche se già iniziata la fornitura, tenendo indenne la Ditta aggiudicataria delle spese eventualmente sostenute.

Il Convitto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, può dichiarare la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- qualora la Ditta aggiudicataria non fosse in grado di consegnare tutti i prodotti occorrenti o procedesse a consegne in quantità non sufficienti per la preparazione dei pasti per 5 volte anche non consecutive nel corso di un anno;
- qualora la merce non risultasse corrispondente alle caratteristiche indicate nel presente Capitolato;
- qualora la merce fornita non sia conforme agli indirizzi del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 concernente l'igiene dei prodotti alimentari ed alla direttiva quadro CE sull'igiene dei prodotti alimentari;
- qualora i servizi che usufruiscono della mensa cessassero o si modificassero in modo rilevante;
- qualora la Ditta aggiudicataria non rispetti la percentuale di ribasso indicata in sede di offerta ed oggetto di aggiudicazione.

Ferme restando le sopraelencate ipotesi di risoluzione del contratto, si prevedono le seguenti ulteriori e specifiche cause di risoluzione:

- a) gravi violazioni degli obblighi inerenti al rapporto di lavoro, assicurativi e previdenziali con riguardo ai dipendenti impiegati nell'esecuzione della fornitura;
- b) negli altri casi indicati nell'art. 13 dello schema di contratto.

Art. 11

Oneri, obblighi e adempimenti a carico della Ditta aggiudicataria

Sono a carico della Ditta aggiudicataria gli oneri tributari e le spese contrattuali.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, gli oneri e i rischi relativi alla prestazione contrattuale (costo delle materie prime, spese di trasporto, spese di consegna, etc.), nonché ogni altra attività che si rendesse necessaria per la prestazione stessa o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste nel contratto di appalto.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad eseguire le prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenuti nel presente atto e nella documentazione ivi richiamata.

Le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche e alle specifiche indicate nel presente atto e nella documentazione ivi richiamata; in ogni caso la Ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, le norme e le prescrizioni tecniche, di sicurezza e di igiene alimentare in vigore, nonché quelle che dovessero essere successivamente emanate.

Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore in data successiva alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo pattuito .

La Ditta aggiudicataria si impegna espressamente a:

osservare, nell'adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni, le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tal scopo saranno impartite e comunicate dal Convitto

non opporre al Convitto eccezioni, contestazioni o pretese con riguardo alla fornitura assunta per sottrarsi all'adempimento delle obbligazioni contrattuali;

manlevare e tenere indenne il Convitto delle conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Le attività necessarie per l'attivazione della fornitura da svolgersi presso la sede principale del Convitto a Torino in via Bligny 1 bis o presso la succursale a Torino in via Bertola 10 dovranno essere eseguite senza interferire con l'attività didattica e con il normale lavoro degli uffici; modalità e tempi dovranno comunque essere concordati con il Convitto. La Ditta aggiudicataria prende atto che, nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, le strutture del Convitto continueranno ad essere utilizzate.

La Ditta aggiudicataria si impegna pertanto espressamente ad eseguire le prestazioni contrattuali salvaguardando le esigenze del Convitto, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività didattiche e lavorative ivi in atto.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a consentire al Convitto di procedere, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, alle verifiche in ordine alla piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali, nonché a prestare la propria piena e incondizionata collaborazione per consentire lo svolgimento delle relative verifiche.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rispettare le condizioni di fornitura specificamente indicate negli atti di gara di cui al presente affidamento sia con riguardo ai prodotti (caratteristiche, proprietà, provenienza, etc.), sia con riguardo ai tempi ed alle modalità di consegna degli stessi.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a dare immediata comunicazione al Convitto di ogni circostanza che abbia influenza o possa avere influenza sull'esecuzione della prestazione contrattuale.

Sono a carico della Ditta Aggiudicataria intendendosi remunerati con il corrispettivo pattuito gli oneri e i rischi relativi alle attività e agli adempimenti occorrenti per l'integrale esecuzione delle prestazioni contrattuali, ivi compresi, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, quelli inerenti:

- all'imballaggio dei prodotti, eseguito con i materiali prescritti dalla normativa in vigore
- al trasporto, al disimballaggio ed alla collocazione dei prodotti oggetto di fornitura nei locali del Convitto indicati
- allo sgombero e all'asporto, a consegna ultimata, di eventuali materiali residui, ivi compresi quelli di imballaggio.

In caso di inadempimento da parte della Ditta aggiudicataria agli obblighi di cui ai precedenti commi, il Convitto, fermo il risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto il contratto ai sensi delle disposizioni in tema di risoluzione ivi contenute.

Art.12

Subappalto

La Ditta aggiudicataria è tenuta a effettuare in proprio le forniture e i servizi accessori compresi nel contratto.

Art.13

Pagamento del corrispettivo ed obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Pagamento del corrispettivo. La Ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento di un acconto e quindi ad emettere relativa fattura al termine di ogni mese di fornitura.

Il corrispettivo è calcolato al netto del ribasso offerto e delle ritenute previste dal presente atto e dell'IVA in base alle quantità ordinate dal Convitto e fornite dalla Ditta aggiudicataria .

Il pagamento è disposto previo accertamento da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, confermato dal Responsabile del Procedimento, della prestazione effettuata, dei termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. Le fatture dovranno essere redatte in formato elettronico ai sensi del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 55 del 3 aprile 2013 ed in regime di *split payment* in base al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 7 del 2015, con codice univoco dell'ufficio UF4AH9 e contenere l'indicazione delle quantità totali consegnate, della tipologia dei prodotti, dell'imponibile e dell'importo dell'IVA; dovranno inoltre riportare il CIG della gara.

Ad ogni fattura dovranno essere obbligatoriamente allegati i documenti di trasporto emessi dalla Ditta aggiudicataria che la stessa avrà provveduto a far firmare, in modo leggibile, all'incaricato del Convitto addetto alla ricezione dei prodotti ed alla vigilanza ed al controllo sulla regolarità della consegna e sulla conformità della stessa per quantità e qualità a quanto ordinato.

In caso di accertata irregolarità contributiva della Ditta aggiudicataria, il Convitto provvederà a trattenere le somme dal medesimo dovute all'INPS ed all'INAIL, nei limiti del suo debito.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato tramite il servizio di cassa del Convitto (Monte di Paschi di Siena) entro trenta giorni dal loro ricevimento tramite bonifico bancario sul conto corrente dedicato alle commesse pubbliche indicato dalla Ditta aggiudicataria ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 36.

A norma dell'art. 3, comma 7 della legge 13 agosto 2010 n. 136, gli appaltatori, i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese devono comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Si applica il disposto dell'art. 307, ultimo comma, del D.P.R. n. 207/2010.

Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. La Ditta aggiudicataria si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 36 e smi.

I pagamenti saranno effettuati previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva, mediante bonifico bancario sul conto corrente indicato dalla Ditta aggiudicataria e dedicato alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3, comma 1, della legge 13 agosto 2010, n. 36 e smi.

Per gli accertamenti in ordine alla regolarità retributiva e contributiva della Ditta aggiudicataria nei confronti del personale impiegato per l'esecuzione della fornitura, il Convitto si riserva di effettuare verifiche nel corso dell'esecuzione del contratto.

Art.14

I.V.A.,imposta di registro e di bollo

La presente fornitura è soggetta alle norme relative all'I.V.A. (D.P.R. 26.10.1972 N.633), nonché alla disciplina dell'imposta di registro (D.P.R. 26.04.1986 n.131) e di bollo (D.P.R. 26.10.1972 n.642).

Art.15

Garanzie

Generalità. La Ditta aggiudicataria garantisce la piena proprietà dei prodotti oggetto di fornitura.

La Ditta aggiudicataria garantisce espressamente che i prodotti alimentari forniti presentano elevate garanzie di sicurezza e qualità e che i prodotti D.O.P e I.G.P. ricompresi nella fornitura rispondono ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE n. 208/1992.

Le suddette garanzie sono prestate in proprio dalla Ditta aggiudicataria anche per il fatto del terzo, intendendo il Convitto restare estraneo ai rapporti tra la Ditta aggiudicataria ed eventuali soggetti fornitori della Ditta aggiudicataria.

In caso di inadempienza da parte della Ditta aggiudicataria alle obbligazioni di cui ai precedenti commi, il Convitto, fermo il diritto al risarcimento di tutti i danni, avrà facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Cauzione definitiva. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006, la Ditta aggiudicataria deve costituire per la sottoscrizione del contratto una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale.

Ai fini del progressivo svincolo della cauzione definitiva a misura dell'avanzamento della esecuzione del contratto, i documenti da consegnare preventivamente all'istituto garante sono quelli indicati dal precedente articolo 13.

La cauzione definitiva dovrà essere rilasciata in favore del Convitto a prima e semplice richiesta, incondizionata, irrevocabile, con rinuncia alla preventiva escussione, estesa a tutti gli accessori del debito principale, a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni nascenti dall'esecuzione del contratto.

In particolare la cauzione dovrà garantire gli obblighi specifici assunti contrattualmente dalla Ditta aggiudicataria, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta inteso che il Convitto ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione in caso di applicazione di penali. In ogni caso il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso, rilasciato in forma scritta, da parte del Convitto.

Qualora l'ammontare della garanzia prestata dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro entro il termine di quindici giorni solari dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Convitto.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, il Convitto ha facoltà di dichiarare la risoluzione del contratto .

Art.16

Foro competente

Tutte le controversie che dovessero insorgere fra il Convitto e la Ditta aggiudicataria, comprese quelle riguardanti l'interpretazione delle condizioni della presente fornitura, verranno esaminate dalle Parti con spirito di amichevole composizione.

Ai sensi dell'art. 239 del D. Lgs. N. 163/2006, le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del contratto, potranno essere risolte mediante transazione.

Per ogni controversia riguardante la presente fornitura è competente in via esclusiva il Foro di Torino, con esclusione di fori alternativi e/o concorrenti.

ALLEGATO 1

LOTTO A: PANE E SFARINATI

Caratteristiche e modalità di confezionamento Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "00", lavorato e commercializzato in conformità al Titolo 3 della L. 4 luglio 1967 n. 580.

Deve essere di produzione giornaliera e non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Deve essere fornito in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili e muniti di copertura e chiusura.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa
- a porosità uniforme, alla rottura o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. N. 163/2006) sulla base dei seguenti elementi:

- a) area prezzo: punti 40/100;
- b) area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità/gradimento: max punti 60/100

A discrezione della Commissione giudicatrice previo assaggio dei prodotti.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) sui vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere tutti i prodotti del lotto indicati nella SCHEDA PRODOTTO in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti. In caso di assenza di un campione per un determinato tipo di prodotto rientrante nel lotto sarà attribuito il punteggio 0,0.

ALLEGATO 2

LOTTO B - PASTICCERA FRESCA

Caratteristiche e modalità di confezionamento

Gli articoli dovranno essere riposti in contenitori per alimenti chiusi ermeticamente.

La "scheda tecnica" del prodotto contenuta nella busta relativa all'offerta tecnica dovrà indicare gli ingredienti utilizzati per il confezionamento del prodotto con riferimento ai singoli articoli ricompresi nel lotto.

In ogni caso i prodotti non dovranno contenere alcool.

La pasticceria dovrà essere di produzione giornaliera.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006) sulla base dei seguenti elementi:

- a) area prezzo: punti 40/100;
- b) area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità: max punti 60/100

A discrezione della Commissione giudicatrice previo assaggio dei prodotti: max. punti 60/100.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) dei vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

Il pacco campione dovrà contenere tutti i prodotti del lotto indicati nella SCHEDA PRODOTTO in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti. In caso di assenza di un campione per un determinato tipo di prodotto rientrante nel lotto sarà attribuito il punteggio 0,0.

ALLEGATO 3

LOTTO C – SALUMI

Caratteristiche

SALAMI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;

Confezionamento

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Le carni insaccate, salate o comunque preparate, devono essere prodotte e commercializzate ai sensi del "Regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni" approvato con R.D. 20.12.1928 n.3298 e successive modificazioni ed integrazioni.

La Ditta, si impegna comunque a fornire merci del tutto conformi alle prescrizioni normative vigenti al momento della consegna relativamente alle caratteristiche merceologiche e all' "igiene dei prodotti alimentari" (D. Lgs. 6 novembre 2007, n.193): il Convitto effettuerà, anche con l'ausilio di strutture tecniche, verifiche sulle merci fornite.

Qualora la merce richiesta non corrisponda alle caratteristiche elencate nel presente atto e non rispetti le norme igieniche previste dal D. Lgs. n. 193/07 verrà respinta.

Modalità di fornitura

I prodotti dovranno essere trasportati in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di alimenti e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80.

Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è responsabile in via esclusiva del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

La fornitura dovrà essere conforme e rispondere a tutte le caratteristiche indicate in sede di offerta, rispettando quantità, qualità e pezzature ordinate.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. n. 163/2006) sulla base dei seguenti elementi:

- a) Area prezzo: punti 40/100;
- b) Area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità/gradimento: max punti 60/100

A discrezione della Commissione giudicatrice previo assaggio dei prodotti.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) dei vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere tutti i prodotti del lotto indicati nella SCHEDA PRODOTTO in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti. In caso di assenza di un campione per un determinato tipo di prodotto rientrante nel lotto sarà attribuito il punteggio 0,0.

ALLEGATO 4

LOTTO D – PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Caratteristiche

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. 15.10.25 n. 2033 e successive modifiche e integrazioni.

I formaggi devono avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e gradevoli: devono altresì essere privi di difetti di fabbricazione e maturazione. In particolare dovranno essere del tutto esenti da infestazione di parassiti, sia animali che vegetali, da sostanze estranee al latte con il quale devono essere prodotti, da riempitivi, antisettici, disinfettanti, coloranti, conservanti ancorché innocui, con la sola eccezione del cloruro di sodio e dei fermenti, nella misura normale prevista dalle formule di preparazione. I formaggi dovranno essere di pasta uniforme e continua con occhiatura caratteristica e regolare, a seconda dei vari tipi: crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori e lacune.

I formaggi dovranno essere sempre di prima qualità, come definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini locali.

Saranno rifiutati formaggi di qualità inferiore alla prima oppure che all'esame sommario risultino avariati, sofisticati, alterati o adulterati.

I formaggi dovranno essere consegnati al giusto grado di stagionatura, caratteristica di ciascun tipo, ed in condizioni di ineccepibile conservazione, così da risultare buoni e perfettamente adatti alla alimentazione umana.

Disposizioni generali relative al confezionamento

L'etichetta dovrà essere conforme al D. lgs. n. 109/92 e in particolare riportare:

- denominazione di vendita;
- peso netto;

- data di scadenza;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno/mese/anno);
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente, inoltre devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Modalità della fornitura

La fornitura dovrà essere conforme e rispondere a tutte le caratteristiche indicate in sede di offerta, rispettando quantità, qualità e pezzature ordinate.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. n° 163/2006) sulla base dei seguenti elementi:

- a) Area prezzo: punti 40/100;
- b) Area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità/gradimento: max punti 60/100

A discrezione della Commissione giudicatrice previo assaggio dei prodotti.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) dei vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

In caso di assenza di un campione per un determinato tipo di prodotto rientrante nel lotto sarà attribuito il punteggio 0,0.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere i seguenti prodotti in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti:

fontal, formaggio spalmabile, budino, crescenza, edamer, grana monoporzione, grana padano, latte, mozzarella bocconcino, mozzarella cubettata, panna da montare, ricotta, taleggio, toma, torino, yogurt + cereali/cioccolato, yogurt intero.

ALLEGATO 5

LOTTO E – CARNI BOVINE FRESCHE Caratteristiche

Le carni bovine fresche, refrigerate dovranno avere i requisiti di conformità al D. Lgs. n. 193/2007.

La merce dovrà altresì rispondere ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e rispettare le vigenti norme di legge igienico-sanitarie.

Le carni bovine, oltre a rispettare quanto già disciplinato con il D. Lgs. n. 193/2007, devono provenire da animali perfettamente sani, in ottimo stato di nutrizione, non trattati con estrogeni o altre sostanze chimiche, regolarmente macellati e sottoposti a regolare visita veterinaria.

Le carni, inoltre, devono provenire da animali di prima qualità, di categoria A secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento CE n. 1183/2006, corrispondente a carcasse di bovini di età compresa tra i 18 e i 24 mesi.

L'animale, ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, deve essere macellato e sezionato nel rispetto della Legge 19/01/2001 n. 3 e di ogni altra norma successiva.

Le carni devono essere ben dissanguate ed in perfetto stato di conservazione, non devono presentare colorazione anomala dovuta a cattiva conservazione, devono avere l'odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli, dovranno essere di bell'aspetto, a fibra fine consistente, elastica, delicata, succosa, di gusto squisito, ben marezzate, con grasso esterno di colore bianco compatto e uniforme distribuito sulla superficie del corpo. Sono quindi escluse le carni provenienti da bovini mal nutriti, con poca o nessuna quantità di grasso di copertura o eccessivamente grasso o grasso interno, senza marezzatura, di colore vario, dal rosso pallido al rosso scuro e cioè con le caratteristiche del vitello di seconda qualità.

Le carni bovine devono essere corredate della documentazione prevista dalle attuali norme in vigore in materia (data macellazione, denominazione dei tagli, ecc.).

Dovrà essere espressamente indicato il luogo di provenienza delle carni bovine offerte.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. n° 163/2006) in base ai seguenti elementi:

- a) Area prezzo: punti 40/100;
- b) Area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità/gradimento: max punti 60/100

L'Area qualità è suddivisa in due sotto aree a ciascuna delle quali è attribuito un punteggio come indicato nel seguente prospetto:

- 1) nel caso vengano proposti prodotti chilometri zero (animali allevati in Piemonte): max. punti 20/100 ;
- 2) a discrezione della commissione previo assaggio dei prodotti: max. punti 40/100.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) dei vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere tutti i prodotti del lotto indicati nella SCHEDA PRODOTTO in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti. In caso di assenza di un campione per un determinato tipo di prodotto rientrante nel lotto sarà attribuito il punteggio 0,0.

ALLEGATO 6

LOTTO F – CARNI AVICUNICOLE Caratteristiche

Le carni avicunicole fresche, confezionate ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie e regolarmente etichettate, devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. n. 193/2007 ed essere di classe A ai sensi del Regolamento CE n. 1906/1990 e suoi aggiornamenti esclusivamente allevati a terra nutrendoli con mangimi OGM FREE.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche, devono avere la cute, se presente, di colore giallorosa chiaro, consistenza elastica, compatta; dovrà risultare asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere

completo. Se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca. Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto.

Saranno escluse e rifiutate le carni che risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi biologica avariate, alterate, male assettate o di taglio irregolare o non corrispondente. La carne dovrà essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e priva di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

La cotoletta di pollo deve essere impanata, non precotta o ricomposta.

La lonza di suino deve essere senza bardella.

Si precisa che le uova devono provenire da allevamenti biologici (cod. 0) e all'aperto (cod. 1) e a terra (cod. 2).

Dovrà essere espressamente indicato il luogo di provenienza delle carni avicunicole offerte.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. n° 163/2006) sulla base dei seguenti elementi:

- a) Area prezzo: punti 40/100;
- b) Area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità/gradimento: max punti 60/100

L'Area qualità è suddivisa in due sotto aree a ciascuna delle quali è attribuito un punteggio come indicato nel seguente prospetto:

- 1) nel caso vengano proposti prodotti chilometri zero (animali allevati in Piemonte): max. punti 20/100 ;
- 2) a discrezione della commissione previo assaggio dei prodotti: max. punti 40/100.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) dei vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere i seguenti prodotti non cotti, in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti:

cotoletta di pollo impanata, hamburger, lonza di suino, polpette di pollo e tacchino.

ALLEGATO 7

LOTTO G – PRODOTTI ALIMENTARI VARI CONSERVATI Caratteristiche

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;

Confezionamento

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- le confezioni (indicativamente da Kg. 5) devono pervenire intatte e sigillate;
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lgs. n. 109/92 , inclusa - ben leggibile - la data di scadenza

OLIO

Caratteristiche

L'olio deve essere extravergine di oliva di ottima qualità e prodotto con olive di provenienza italiana.

L'olio "extra vergine d'oliva" (D.M. 31.10.87, n. 509) deve presentare i seguenti requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere un'acidità non superiore all' 1% espressa come acido oleico
- non deve aver subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio, sedimentazione e filtrazione
- deve essere purissimo, non alterato, non sofisticato o adulterato ed esente perciò da aggiunte e miscele di qualunque olio estraneo

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:• deve garantire un'idonea protezione del prodotto

- deve essere confezionato in lattine
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria o deterioramento dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per le altre caratteristiche dell'olio extravergine di oliva si richiama il Regolamento CE 11.7.1991, n. 2568 che dovrà essere rispettato.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. n° 163/2006) sulla base dei seguenti elementi:

- a) Area prezzo: punti 40/100;
- b) Area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità/gradimento: max punti 60/100

L'Area qualità è suddivisa in due sotto aree a ciascuna delle quali è attribuito un punteggio come indicato nel seguente prospetto:

- 1) Miglior grado di cottura: max. punti 20/100 ;
- 2) A discrezione della commissione previo assaggio dei prodotti: max. punti 40/100.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) dei vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere i seguenti prodotti in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti:

Pasta di kamut, pasta di semola bio, pasta senza glutine, pasta integrale bio, tagliatelle all'uovo, riso parboiled bio, Olio extravergine di oliva, olio di palma, olio extravergine di oliva monodose, polpa di pomodoro bio, pelati bio, tonno affumicato, tonno tranci all'olio di oliva, crema ai quattro formaggi, crema di zucca, maionese, pesto bio, ceci bio, fagioli borlotti bio, fagioli cannellini bio, mais di verdure per insalata di riso, misto di verdure per insalata russa, biscotti monoporzione, cioccolato fondente da 30 gr , confetture monoporzione, fette biscottate monoporzione, grissini monoporzione, miele monoporzione.

ALLEGATO 8

LOTTO H – PRODOTTI SURGELATI Caratteristiche e modalità di confezionamento

Surgelati

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D. Lgs. 27.1.1992, n. 110 e succ. modifiche; D. Lgs. 6.11.2007, n. 193). Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo. Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione..

I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.

La glassatura non deve essere superiore al 10% del peso netto del prodotto.

Prodotti orticoli surgelati

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. del 6 giugno 1985 e successive modificazioni. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche. L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato; il calo di peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rivelare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Per la base pizza e la torta salata la confezione deve necessariamente rispettare il formato delle teglie gastronomiche.

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 del D. Lgs. n° 163/2006) sulla base dei seguenti elementi:

- a) Area prezzo: punti 40/100;

b) Area qualità: punti 60/100.

Area prezzo: max punti 40/100

La Ditta dovrà indicare i migliori prezzi offerti sui singoli prodotti, suddivisi per gruppi merceologici, secondo la SCHEDA PRODOTTO allegata al presente atto.

I prezzi dovranno essere espressi per l'unità di misura richiesta al netto di IVA, compilando tutte le colonne contenute nella SCHEDA PRODOTTO – offerta economica che dovrà altresì essere timbrata e sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerente è tenuto a formulare la sua miglior offerta su tutti i prodotti indicati nella SCHEDA PRODOTTO relativamente a ciascun prodotto ivi indicato.

In caso contrario l'offerta relativa all'intero gruppo merceologico sarà esclusa dalla gara.

Area qualità/gradimento: max punti 60/100

L'Area qualità è suddivisa in due sotto aree a ciascuna delle quali è attribuito un punteggio come indicato nel seguente prospetto:

- 1) Miglior cottura: max punti 25/100 ;
- 2) A discrezione della commissione previo assaggio dei prodotti: max punti 35/100.

Ciascun membro della Commissione giudicatrice, previo assaggio dei campioni presentati, esprimerà un giudizio di gradimento (discrezionale) dei vari prodotti, che potrà avere i seguenti livelli: a) insufficiente; b) sufficiente; c) buono; d) ottimo; e) eccellente.

Ad ogni livello di gradimento per ogni prodotto-campione presentato, corrisponderà il seguente coefficiente da applicare al punteggio: a) insufficiente: punti 0,0; b) sufficiente: punti 0,3; c) buono: punti 0,6; d) ottimo: punti 0,9; e) eccellente: punti 1,0.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere i seguenti prodotti in quantità tali da permetterne l'assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti:

agnolotti, anelli di calamari, base pizza con pomodoro, cannelloni, crocchette di pesce, gnocchi alle ortiche, gnocchi di patate, gratin di patate, patate crocchette, polipo precotto, ricciole, torta salata, tortelli di magro.

ALLEGATO 9

LOTTO I – FRUTTA E VERDURA BIOLOGICA

Modalità di aggiudicazione

L'aggiudicazione del presente lotto verrà effettuata secondo il criterio del prezzo più basso.

Area prezzo: max punti 100/100

La Ditta dovrà indicare il miglior ribasso percentuale unitario sul prezzo al chilogrammo offerto con riguardo ad ogni singolo prodotto - al netto di tara e comprensivi di trasporto e di ogni altro onere

eventuale – sulla base di un listino prezzi che dovrà produrre in sede d’offerta nella busta relativa all’offerta economica e che dovrà far riferimento ai Mercuriali dell’ortofrutticolo.

Nel caso in cui non fosse disponibile il “Mercuriale” specifico per il singolo prodotto, si prenderà come riferimento il “Mercuriale” del corrispondente prodotto convenzionale aumentato del 30%.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a fornire i prodotti oggetto della fornitura rispettando in ogni caso sempre la percentuale di ribasso dalla stessa indicata in sede d’offerta.

Alla Ditta che presenterà una percentuale di ribasso maggiore si darà un punteggio superiore. Per quanto riguarda la frutta l’offerta dovrà essere formulata tenendo presente che il prezzo offerto deve riferirsi al singolo prodotto con riguardo alla stagione in cui il prodotto è reperibile (ad esempio pesche nella stagione estiva) impegnandosi la Stazione Appaltante a richiedere la fornitura di prodotti in base alla stagionalità.

Caratteristiche generali frutta

La frutta fresca deve essere di selezione accurata e di qualità extra, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione; dovrà essere allo stato fresco, di recente raccolta, di media o lunga conservazione purché mantenga inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura.

Inoltre non deve essere fatta maturare artificialmente, né conservata in celle frigorifero per un periodo prolungato che ne alteri le proprietà minerali e vitaminiche.

Non sono ammessi organismi geneticamente modificati.

Il pacco campione, da consegnare secondo le modalità ed i termini indicati nel disciplinare di gara, dovrà contenere i seguenti prodotti in quantità tali da permetterne l’assaggio da parte della Commissione composta da 5 componenti:

mele, pere, banane, arance.