



SCUOLA
NORMALE
SUPERIORE

SAC/SRI/SBC

Servizio Gare e acquisti/DA/eg/fg-fm

IL DIRIGENTE

VISTO lo Statuto della Scuola Normale Superiore (la "Scuola"), emanato con D.D. n. 202 del 7 maggio 2012 e più volte modificato, in ultimo con D.D. n. 242 del 4 aprile 2022, pubblicato nella G.U.R.I.-S.G. n. n. 87 del 13 aprile 2022;

VISTO il Regolamento per l'amministrazione, la finanza e la contabilità generale della Scuola, emanato con D.D. n. 420 del 9 ottobre 2013 e pubblicato all'albo della Scuola, da ultimo modificato con D.D. n. 377 del 5 agosto 2020;

VISTO il D. Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. "Codice dei contratti pubblici" (*il "Codice"*);

VISTE le linee guida n. 3, di attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "nomina, ruolo e compiti del Responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni";

VISTA la delibera del Consiglio di Amministrazione Federato del 20/12/2021, con la quale è stato approvato il programma biennale di forniture e servizi 2022-2023 dove è stata prevista l'acquisizione della fornitura di generi alimentari per le esigenze del servizio di ristorazione della Scuola con il seguente CUI: F80005050507202200004, per un totale di € 2.786.350,00 IVA e altri oneri compresi;

VISTA la delibera del Consiglio di Amministrazione della Scuola del 24.10.2022 con il quale è stato modificato il programma biennale per l'acquisizione di beni e servizi della Scuola 2022-2023 che comprende, tra gli altri, un incremento del costo della fornitura dei generi alimentari di cui al precedente capoverso di € 553.650,00, per un totale complessivo di € 3.340.000,00 IVA e altri oneri inclusi;

VISTO il Regolamento per la costituzione e la ripartizione del fondo incentivi di cui all'art. 113 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, emanato con D.D. n. 353 del 24 luglio 2020 (Regolamento incentivi tecnici);

VISTO il DSG n. 431 del 31/12/2021, inerente alla nuova organizzazione della Scuola, che demanda al Servizio Gare e Acquisti il "Supporto ai Responsabili Unici del Procedimento della Scuola sia in fase di definizione dell'iter di acquisto che nella gestione dei contratti durante tutta la durata";

VISTA la richiesta del 10.10.2022 di Michele Padricelli, Responsabile del Servizio Ristorazione della Scuola, di attivare una procedura di gara, suddivisa in 11 lotti, per l'affidamento della fornitura di generi alimentari per le esigenze della mensa della Scuola, per una durata di 36 mesi, a partire dal 01/08/2023, con opzione di proroga tecnica fino ad ulteriori 6 mesi;

VISTE le bozze degli atti di gara (capitolato generale e capitolati tecnici d'appalto, bando, disciplinare) elaborati, per le parti di rispettiva competenza, dal Servizio Ristorazione e dal Servizio Gare e Acquisti della Scuola;

ACCERTATO, conformemente a quanto dichiarato da Michele Padricelli nella richiesta di acquisto succitata, che non sono attualmente presenti convenzioni Consip o di altra Centrale di Committenza in merito all'oggetto;

CONSIDERATO pertanto opportuno attivare una procedura aperta ex art. 60 del D.lgs. 50/2016 per l'affidamento delle suddette forniture, da svolgersi in modalità telematica utilizzando la piattaforma START (Sistema telematico acquisti della Regione Toscana) e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice dei contratti pubblici;

VISTO il Bando tipo 1 /2021, aggiornato alla delibera ANAC n. 332 del 20 luglio 2022;

RITENUTO di dover richiedere la garanzia provvisoria di cui all'art. 93 del Codice dei contratti nella misura ridotta all'1%, tenuto conto della natura delle prestazioni oggetto dell'appalto e del basso grado di rischio ad esso connesso;

PRESO ATTO che nella richiesta di acquisto Michele Padricelli propone se stesso come responsabile unico del procedimento (il RUP), in linea con quanto indicato nella programmazione biennale degli acquisti di beni e servizi 2022-2023, approvata dal CDA, e Lucia Monacci, dipendente del Servizio Patrimonio e Ospitalità, come Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC);

APPURATO che il RUP ha rilasciato la dichiarazione di assenza di conflitto di interesse, qui

allegata, in data 15.12.2022;
CONSIDERATO che l'appalto in questione, presenta un quadro economico pari a € **3.340.000,00** inclusivo di tutti gli oneri, così articolato:

Stima del costo massimo dell'appalto (36 mesi più 6 di proroga):

Forniture oggetto dell'appalto, a base di gara:	€ 3.086.000,00
Iva (percentuale variabile a seconda dei generi alimentari)	€ 205.444,00
Incentivo funzioni tecniche Art. 113 del Codice Contratti (percentuale variabile a seconda dell'importo dei singoli lotti)	€ 47.956,00
Contributo ANAC	€ 600,00
TOTALE	€ 3.340.000,00

CONSIDERATO che al costo stimato potrà essere fatto fronte nei termini che seguono:

Tipologia/anno	Importo (i.i)	Voci contabili
Forniture generi alimentari – 2023 (5 mesi, dal 01.08.2023 al 31.12.2023)	€ 391.838,57	UA. 00.01.19.02 CA. 04.40.02.01 – Derrate Alimentari D.01 – Mensa
Forniture generi alimentari - 2024	€ 940.412,57	
Forniture generi alimentari - 2025	€ 940.412,57	
Forniture generi alimentari - 2026 (primi 7 mesi, fino al 31 luglio)	€ 548.574,00	
Forniture generi alimentari - 2026 (5 mesi, dal 01.08. 2026 al 31.12.2026 per eventuale proroga)	€ 391.838,57	
Forniture generi alimentari - 2027 (1 mese, dal 01.01.2027 al 31.01.2027 per eventuale proroga)	€ 78.367,71	
Contributo ANAC - 2023	€ 600,00	UA. 00.01.19.02 04.46.09.04 Altre imposte e tasse (non sul reddito) D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2023	€ 21.804,00	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2023	€ 5.451,00	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2024	€ 5.371,07	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2024	€ 1.342,77	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2025	€ 5.371,07	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2025	€ 1.342,77	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 – Mensa

Incentivo funzioni tecniche (80%) 2026 (primi 7 mesi, dal 01.01.2026 al 31 luglio 2026)	€ 3.133,13	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2026 (primi 7 mesi, dal 01.01.2026 al 31 luglio 2026)	€ 783,28	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2026 (gli ultimi 5 mesi, dal 01.08.2026 al 31.12.2026)	€ 2.237,94	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2026 (gli ultimi 5 mesi, dal 01.08.2026 al 31.12.2026)	€ 559,49	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2027 (un mese, dal 01.01.2027 al 31.01.2027 per eventuale proroga)	€ 447,59	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 – Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2026 (un mese, dal 01.01.2027 al 31.01.2027 per eventuale proroga)	€ 111,90	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 – Mensa
TOTALE	€ 3.340.000,00	

CONSIDERATO che, per l'affidamento del servizio di pubblicità legale sono stati chiesti i preventivi, nel rispetto del principio di rotazione e con i dettami prescritti con il decreto dirigenziale n. 20/2022, inerente agli affidamenti diretti di importo inferiore a € 139.000, a due operatori economici ("Gruppo Editoriale Effemmetti SRL" di Foggia e "Lexmedia SRL" di Roma);

CONSIDERATO che alla scadenza del termine sono pervenuti entrambi i preventivi richiesti, e che il più conveniente risulta essere quello fornito da "Lexmedia S.r.l.", pari a € 1.146,05 IVA e bolli inclusi, in linea con i preventivi ottenuti in occasione dell'attivazione di recenti procedure soprasoglia;

CONSIDERATO che il predetto costo sarà anticipato dalla Scuola e registrato sulla voce COGE CG.02.22.03.03 "Anticipazioni spese contrattuali" e che, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice dovrà essere rimborsato alla Scuola dall'operatore economico aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione;

DECRETA

Art. 1

Si dispone, per le motivazioni indicate in premessa, l'attivazione di una procedura aperta, in base ai principi espressi dall'art. 60 del D.Lgs 18.04.2016 n. 50, tramite la piattaforma START, per l'individuazione degli operatori economici cui affidare l'appalto per la fornitura di derrate alimentari per le esigenze della mensa della Scuola, suddiviso nei seguenti 11 lotti:

Num. lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo (comprensivo delle opzioni)
1	Carni e salumi	9545388F5A	€ 570.000,00
2	Formaggi	9546185113	€ 120.000,00
3	Ortofrutta	9546222F97	€ 550.000,00
4	Pane e farina	9546260EF3	€ 77.000,00
5	Surgelati e pesce fresco	95462842C5	€ 580.000,00

Num. lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo (comprensivo delle opzioni)
6	Olio	9546316D2A	€ 120.000,00
7	Acqua, birra e vino	9546352AE0	€ 41.000,00
8	Latte e derivati, uova	9546373C34	€ 230.000,00
9	Generi vari	95463980D9	€ 230.000,00
10	Pasta	9546413D36	€ 65.000,00
11	Pasta fresca	95464224A6	€ 60.000,00

L'appalto avrà una durata, per tutti i lotti, di 36 mesi, a partire dal 01/08/2023, con opzione di proroga tecnica fino ad ulteriori 6 mesi.

Il criterio di selezione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del Codice dei contratti pubblici.

Art. 2

Si approvano gli atti di gara, allegati al presente decreto a costituirne parte integrante ed essenziale (capitolato generale e capitolati specifici per i singoli lotti, bozza del bando e del disciplinare di gara) e si demanda lo svolgimento della procedura aperta al Servizio Gare e Acquisti, tramite il Sistema Telematico Acquisti Regione Toscana.

Art. 3

Il rapporto contrattuale con l'operatore economico che risulterà aggiudicatario della procedura di cui all'art. 1 sarà effettuato in modalità elettronica mediante scrittura privata.

Art. 4

L'appalto presenta un quadro economico pari a € **3.340.000,00** inclusivo di tutti gli oneri, così articolato:

Stima del costo massimo dell'appalto (36 mesi più 6 di proroga):

Forniture oggetto dell'appalto, a base di gara:	€ 3.086.000,00
Iva (percentuale variabile a seconda dei generi alimentari)	€ 205.444,00
Incentivo funzioni tecniche Art. 113 del Codice Contratti (percentuale variabile a seconda dell'importo dei singoli lotti)	€ 47.956,00
Contributo ANAC	€ 600,00
TOTALE	€ 3.340.000,00

Art. 5

Al costo stimato potrà essere fatto fronte nei termini che seguono:

Tipologia/anno	Importo (i.i)	Voci contabili
Forniture generi alimentari – 2023 (5 mesi, dal 01.08.2023 al 31.12.2023)	€ 391.838,57	UA. 00.01.19.02 CA. 04.40.02.01 – Derrate Alimentari D.01 - Mensa
Forniture generi alimentari - 2024	€ 940.412,57	
Forniture generi alimentari - 2025	€ 940.412,57	
Forniture generi alimentari - 2026 (primi 7 mesi, fino al 31 luglio)	€ 548.574,00	
Forniture generi alimentari - 2026 (5 mesi, dal 01.08. 2026 al 31.12.2026 per eventuale proroga)	€ 391.838,57	
Forniture generi alimentari - 2027 (1 mese, dal 01.01.2027 al 31.01.2027 per eventuale proroga)	€ 78.367,71	

Contributo ANAC - 2023	€ 600,00	UA. 00.01.19.02 04.46.09.04 Altre imposte e tasse (non sul reddito) D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2023	€ 21.804,00	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2023	€ 5.451,00	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2024	€ 5.371,07	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2024	€ 1.342,77	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2025	€ 5.371,07	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2025	€ 1.342,77	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2026 (primi 7 mesi, dal 01.01.2026 al 31 luglio 2026)	€ 3.133,13	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2026 (primi 7 mesi, dal 01.01.2026 al 31 luglio 2026)	€ 783,28	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2026 (gli ultimi 5 mesi, dal 01.08.2026 al 31.12.2026)	€ 2.237,94	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2026 (gli ultimi 5 mesi, dal 01.08.2026 al 31.12.2026)	€ 559,49	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (80%) 2027 (un mese, dal 01.01.2027 al 31.01.2027 per eventuale proroga)	€ 447,59	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.21 Accantonamento a fondo per incentivi funzioni tecniche D. Lgs. 50/2016 D01 - Mensa
Incentivo funzioni tecniche (20%) 2026 (un mese, dal 01.01.2027 al 31.01.2027 per eventuale proroga)	€ 111,90	UA. 00.01.19.02 CA.04.46.01.20 Accantonamento art. 5 comma 3 Reg. fondo incentivi art. 113 D. Lgs. n. 50/2016 D01 - Mensa
TOTALE	€ 3.340.000,00	

Art. 6

Si affida a "Lexmedia S.r.l.", con sede in via Zambonini, 26, 00158 Roma C.F. e P.IVA: 09147251004, il servizio di pubblicità legale del bando di gara, per un importo di € 1.146,05, IVA

e bolli inclusi. Il predetto costo sarà anticipato dalla Scuola e sarà registrato sulla voce COGE CG.02.22.03.03 "Anticipazioni spese contrattuali". Ai sensi dell'art. 216, comma 11, del Codice; questo costo dovrà essere rimborsato alla Scuola dall'operatore economico aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

Art. 7

Il Responsabile Unico del procedimento (il RUP) è Michele Padricelli, responsabile del Servizio Ristorazione della Scuola.

Al suindicato RUP viene delegato il potere di firma sul provvedimento di ammissione/esclusione dei partecipanti alla procedura di gara, per la fase di valutazione della documentazione amministrativa.

Direttore dell'esecuzione del contratto (il DEC) è Lucia Monacci, dipendente presso il Servizio Ristorazione della Scuola.

Art. 8

Acquisita dal RUP, per le vie brevi, la proposta della formazione del gruppo di lavoro di cui all'art. 6 comma 3 del Regolamento incentivi tecnici, e tenendo conto di quanto disposto con DGS n. 59/2021 in merito alle linee di attività del Servizio Gare e Acquisti, con particolare riferimento all'attività di supporto ai RUP, si dispone quanto segue:

Il Servizio Gare e Acquisti, nelle persone di Enrico Gemmino, Francesca Mattioli, Francesca Giovannetti e Marcella Fanelli, si occupa della predisposizione degli atti di gara, dell'attività di monitoraggio della fase di gara e della verifica degli atti tecnici, per quanto di competenza.

Collaboratori a supporto del RUP nella fase di affidamento sono: Enrico Gemmino, Francesca Mattioli, Francesca Giovannetti e Marcella Fanelli.

Collaboratori a supporto del RUP nella fase di esecuzione (consulenza giuridico amministrativa, supporto per gli adempimenti ANAC) sono: Luca Tinucci, Enrico Gemmino, Francesca Mattioli, e Marcella Fanelli.

Assistenti al DEC sono: Francesca Ottanelli e Angelo Meucci, dipendenti presso il Servizio Ristorazione della Scuola

IL DIRIGENTE
AREA AFFARI GENERALI E ACQUISTI
(Daniele Altamore)*

** Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse.*

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' ex artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 RELATIVA ALLA SUSSISTENZA/ASSENZA DI SITUAZIONI, ANCHE POTENZIALI, DI CONFLITTO DI INTERESSI e di INCOMPATIBILITA'

Il sottoscritto MICHELE PADRICELLI, nato a Pisa il 12.12.1969, in servizio presso la Scuola Normale Superiore ovvero incaricato quale:

- ☐ Presidente della Commissione di gara
- ☐ Componente della Commissione di gara
- ☒ Responsabile Unico del procedimento in procedure di affidamento di forniture, servizi e lavori
- ☐ Direttore dell'esecuzione del contratto
- ☐ Direttore dei lavori
- ☐ Direttore operativo
- ☐ Presidente della Commissione di collaudo
- ☐ Collaudatore
- ☐ Altro _____

Con riferimento alla specifica procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari per le esigenze della Scuola, suddivisa in 11 lotti (CUI: F80005050507202200004)

Visti

la Legge n. 190/2012
il D.P.R. n. 62/2013
il D.P.R. n. 445/2000
la Legge 1990/241
il D.lgs. n. 50/2016, "Codice dei contratti", art.42
il vigente PTPCT della Scuola
il Codice di comportamento della Scuola Normale Superiore, artt. 6 e 7

Consapevole

delle sanzioni previste dall'art. 76 del DPR. n.445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci nonché delle conseguenze di cui all'art. 75, co. 1, del medesimo DPR

dell'obbligo di dichiarazione di situazioni che possono realizzare un conflitto di interessi, anche potenziale, così come previsto dall'art. 6-bis della Legge n. 241/1990, dall'art. 42 del D.lgs. n. 50/2016 e dagli artt. 6 e 7 del DPR n. 62/2013

Dichiara sotto la propria personale responsabilità

*** di trovarsi nei confronti dell'Amministrazione, nella/nelle situazioni di conflitto, anche potenziale, di interessi di seguito elencate**, tali da ledere l'imparzialità dell'agire amministrativo (barrare una o più caselle)

- ☐ a) rapporti diretti o indiretti di collaborazione in corso, in qualunque modo retribuiti, con

(indicare i soggetti esterni coinvolti a vario titolo nel procedimento: ad es. operatori economici partecipanti alla gara, soggetti aggiudicatari, subappaltatori, progettisti, etc.)

- ☐ b) rapporti diretti o indiretti di collaborazione avvenuti negli ultimi tre anni, in qualunque modo retribuiti, con gli stessi soggetti di cui alla lettera a)
- ☐ c) rapporti finanziari con gli stessi soggetti di cui alla lettera a) da parte del coniuge/convivente more uxorio, parenti o affini entro il secondo grado
- ☐ d) rapporti di coniugio/convivenza more uxorio, parentela, frequentazione abituale o altro rapporto preferenziale con soggetti di cui alla lettera a)
- ☐ e) rapporto di frequentazione abituale o altro rapporto preferenziale con soggetti di cui alla lettera a) da parte del coniuge/convivente more uxorio, parenti o affini entro il secondo grado
- ☐ f) causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, con i soggetti sopra indicati
- ☐ g) causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi, con i soggetti sopra indicati da parte del coniuge/convivente more uxorio, parenti o affini entro il secondo grado
- ☐ h) funzione di tutore, curatore, procuratore o agente di soggetti coinvolti nei procedimenti sopra indicati
- ☐ g) altro _____ (specificare ulteriori gravi ragioni di convenienza che comportano l'obbligo di astensione)

Altre informazioni utili per la valutazione

Ovvero dichiara (nella ipotesi in cui NON ricorra alcuna delle condizioni sopra elencate)

X che non sussistono, allo stato, situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi con i soggetti esterni coinvolti a vario titolo nel procedimento (ad es. operatori economici partecipanti alla gara, soggetti aggiudicatari, subappaltatori, progettisti, etc.).

(solo per i commissari di gara) dichiara altresì:

- ☐ ***i) l'inesistenza delle cause di incompatibilità e astensione di cui ai commi 4,5 e 6 dell'art. 77 del D.lgs.50/2016***
- ☐ ***f) di non aver concorso, in qualità di membro di Commissione giudicatrice, all'approvazione di atti dichiarati illegittimi, con dolo o colpa grave accertata in sede giurisdizionale.***

Dichiara inoltre di assumere in ogni caso, fin d'ora, l'impegno, qualora in un momento successivo sopraggiunga una situazione o la conoscenza della sussistenza di una situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, a darne notizia al soggetto che ha effettuato la nomina.

Dichiara di essere informato, tramite apposita informativa allegata ai sensi e per gli effetti degli articoli 13 e seg. del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD-UE 2016/679).

La Scuola si riserva la facoltà di verificare la veridicità delle informazioni contenute nella presente dichiarazione.

Luogo e data, Pisa, 15 dicembre 2022

firma digitale o firma autografa (*)

(*) Si allega copia fotostatica del documento di identità in caso di dichiarazione presentata in formato cartaceo.

Informativa per il trattamento dei dati personali.

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali (Reg. UE 679/2016 e D.Lgs. 30.6.2003, n. 196, e ss.mm.ii.), titolare del trattamento dei dati forniti nel presente modulo è la Scuola Normale Superiore, in persona del Direttore, legale rappresentante pro tempore, pec: protocollo@pec.sns.it, tel. 050509111; è autorizzato al trattamento il personale assegnato alle strutture interessate. Responsabile esterno del trattamento dei dati è il Gestore del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana – Scuola Normale Superiore.

I dati personali forniti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza/dichiarazione viene resa inclusa la pubblicazione dell'atto sul sito istituzionale dell'Ateneo o, se richiesto dalla normativa di riferimento, nella Sezione del Sito web istituzionale Amministrazione Trasparente.

L'interessato può chiedere in qualsiasi momento al Titolare: la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano; l'accesso ai suoi dati personali ed alle informazioni relative agli stessi; la rettifica dei dati inesatti o l'integrazione di quelli incompleti; la cancellazione dei dati personali che lo riguardano (al verificarsi di una delle condizioni indicate nell'art. 17, paragrafo 1, del Reg. UE 679/2016 e nel rispetto delle eccezioni previste nel paragrafo 3 dello stesso articolo; la limitazione del trattamento dei suoi dati personali (al ricorrere di una delle ipotesi indicate nell'art. 18, paragrafo 1, del Reg. UE 679/2016), la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; l'interessato ha inoltre diritto di opporsi, in tutto o in parte: per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di promozione di iniziative formative ed eventi culturali della Scuola.

Tali diritti sono esercitabili rivolgendosi al Titolare, ovvero al seguente: privacy@sns.it; gli interessati possono, altresì, contattare il Responsabile della protezione dati per tutte le questioni relative al trattamento e all'esercizio dei diritti: dpo@sns.it;

Qualora l'interessato ritenga che i propri diritti siano stati violati dal titolare e/o da un terzo, il medesimo ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità per la protezione dei dati personali e/o ad altra autorità di controllo competente in forza del Reg. UE 679/2016.



SCUOLA
NORMALE
SUPERIORE

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'APPALTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO RISTORAZIONE DELLA SCUOLA NORMALE SUPERIORE, SUDDIVISA IN 11 LOTTI

I.1) Denominazione e indirizzi

Denominazione ufficiale: Scuola Normale Superiore

Indirizzo postale: Piazza dei Cavalieri, n° 7 – 56126

Città: Pisa (Italia)

Codice NUTS: ITE 17

Codice postale: 56126

Paese: Italia

Persona di contatto: dott. Enrico Gemmino

E-mail: gare@sns.it

Indirizzi internet:

indirizzo principale: <http://www.sns.it>

Indirizzo del profilo di committente: <https://amministrazionetrasparente.sns.it/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti/atti-della-scuola-normale-superiore-distintamente-ogni-procedura/bandi-di-gara-procedure-competitive>

I.3) Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: <https://start.toscana.it>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato.

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica: <https://start.toscana.it>

I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Organismo di diritto pubblico.

I.5) Principali settori di attività: Istruzione

SEZIONE II: OGGETTO

II.1) Entità dell'appalto

II.1.1) Denominazione:

Procedura aperta, svolta in modalità telematica, per l'affidamento della fornitura di generi alimentari per il Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore, distinta in 11 lotti: lotto 1 - carni e salumi; lotto 2 - formaggi; lotto 3 - ortofrutta; lotto 4 - pane e farina; lotto 5 - surgelati e pesce fresco; Lotto 6 - olio; lotto 7 - acqua, birra e vino; lotto 8 - latte e derivati, uova; lotto 9 - generi vari; lotto 10 - pasta; lotto 11- pasta fresca

II.1.2) Codice CPV principale: 15110000-2 Carni; 15540000-5 Formaggio; 03110000-5 Ortofrutta; 15811000-6 Pane e farina; 15896000-5 Surgelati e pesce fresco; 15411110-6 Olio; 15981000-8 Acqua, birra e vino; 15511000-3 Latte, derivati e uova; 15890000-3 Prodotti alimentari vari; 15851290-7 Pasta; 15851100-9 Pasta fresca

II.1.3) Tipo di appalto:

Forniture

II.1.4) Breve descrizione:

L'appalto riguarda l'affidamento della somministrazione di generi alimentari per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore, distinta in 11 lotti. La descrizione esatta delle forniture è riportata all'interno dei capitolati tecnici.

II.1.5) Valore totale stimato:

L'importo dell'appalto con riferimento alle prestazioni indicate nei Capitolati tecnici e alla durata prevista in 36 mesi, è stimato in € 2.643.000,00, oltre IVA. Il valore globale stimato dell'appalto, comprensivo di tutte le opzioni e rinnovi, indicati di seguito (sez. II.2.11), da computarsi ai fini delle soglie di cui all'art. 35 del D.Lgs 18.04.2016, n. 50 e ss.mm.ii. è di € 3.086.000,00.

II.1.6) Informazioni relative ai lotti:

Questo appalto è suddiviso in lotti: SI

II.2.3) Luogo di esecuzione:

Codice NUTS: ITE17

Luogo principale di esecuzione: Pisa

II.2.5) Criteri di aggiudicazione:

Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati nel disciplinare di gara

II.2.7) Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione:

Durata in mesi: 36

II.2.10) Informazioni sulle varianti:

Sono autorizzate varianti: NO

II.2.11) Informazioni relative alle opzioni:

Opzioni: SI

Descrizione delle opzioni: è prevista, per tutti i lotti, l'opzione di proroga tecnica per un massimo di 6 mesi, per un valore complessivo di € 443.000,00

II.2.12) Informazioni relative ai cataloghi elettronici:**II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione Europea:**

NO

II.2.14) Informazioni complementari:

Vedasi le informazioni complementari all'interno della Sez. IV del presente bando

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**III.1) Condizioni di partecipazione****III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale**

Iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (o, se cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, di essere iscritto in uno dei registri di cui all'allegato XVI del D.Lgs 18.04.2016 n. 50)

III.1.2) Capacità economica e finanziaria**III.1.3) Capacità professionale e tecnica****III.1.5) Informazioni concernenti contratti d'appalto riservati****III.2) Condizioni relative al contratto d'appalto****III.2.1) Informazioni relative ad una particolare professione****III.2.2) Condizioni di esecuzione del contratto di appalto**

Garanzia definitiva nella misura del 10% o più dell'importo contrattuale, come previsto dall'art. 103 del D.Lgs 18.4.2016 n. 50.

III.2.3) Informazioni relative al personale responsabile dell'esecuzione del contratto d'appalto

Si rinvia al disciplinare di gara

SEZIONE IV: PROCEDURA**IV.1) Descrizione****IV.1.1) Tipo di procedura**

Procedura aperta

IV.1.3) Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione**IV.1.4) Informazioni relative alla riduzione del numero di soluzioni o di offerte durante la negoziazione o il dialogo****IV.1.6) Informazioni sull'asta elettronica****IV.1.8) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: NO

IV.2) Informazioni di carattere amministrativo**IV.2.1) Pubblicazione precedente relativa alla stessa procedura:** NO**IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione**

Data: 10.02.2023

Ora locale: 18:00

IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:

Italiano

IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:

180 giorni

IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte

Data: 14.02.2023

Ora locale: 10:00

Luogo: presso gli uffici della Scuola Normale Superiore in Pisa, via del Castelletto 11

Informazioni relative alle informazioni ammesse e alla procedura di apertura:

Alle fasi della procedura di gara che si svolgono in seduta pubblica può assistere il titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente ovvero le persone munite di specifica delega o procura fornita dallo stesso, appositamente esibita insieme a un documento di identità in corso di validità. I concorrenti potranno partecipare alla seduta mediante collegamento da remoto, secondo le modalità indicate nel disciplinare.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI**VI.1) Informazioni relative alla rinnovabilità**

Si tratta di un appalto rinnovabile: NO

VI.2) Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici

Sarà accettata la fatturazione elettronica

VI.3) Informazioni complementari

La procedura di scelta del contraente si svolge in modalità telematica e tutta la documentazione di gara, ai fini della partecipazione, è disponibile sul Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana (START)-accessibile all'indirizzo <https://start.toscana.it>. Le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dall'Amministrazione aggiudicatrice esclusivamente per mezzo dello stesso sistema START.

Il Disciplinare di gara riporta le modalità di partecipazione, presentazione delle offerte e aggiudicazione del servizio. I modelli e le schede per le dichiarazioni amministrative e d'offerta, richiamati dal Disciplinare, completano la documentazione di gara.

Ai sensi del comma 11 dell'art. 216 del D.Lgs 18.4.2016 n. 50, gli aggiudicatari dovranno rimborsare alla Stazione Appaltante, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, le spese sostenute da quest'ultima (circa € 1.200,00, IVA compresa) per la pubblicità legale, in proporzione all'importo a base d'asta dei lotti aggiudicati.

Responsabile del procedimento: dott. Michele Padricelli

Codice identificativo gara (CIG): Lotto 1: 9545388F5A; Lotto 2: 9546185113; Lotto 3: 9546222F97; Lotto 4: 9546260EF3; Lotto 5: 95462842C5; Lotto 6: 9546316D2A; Lotto 7: 9546352AE0; Lotto 8: 9546373C34; Lotto 9: 95463980D9; Lotto 10: 9546413D36; Lotto 11: 95464224A6.

Determinazione a contrarre: decreto dirigenziale n. XXX del XXXXX.

Per ulteriori e dettagliate informazioni si rinvia al Disciplinare e agli altri atti di gara.

VI.4) Procedure di ricorso**VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

Denominazione ufficiale: Tribunale Amministrativo Regionale per la Toscana

Indirizzo postale: Via Ricasoli, 40

Città: Firenze

Paese: Italia

VI.4.2) Organismo responsabile delle procedure di mediazione**VI.4.3) Procedure di ricorso**

Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi:

30 giorni decorrenti dalle pubblicazioni/comunicazioni dovute per legge

VI.4.4) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulle procedure di ricorso**VI.5) Data di spedizione del presente avviso alla GUUE: XXXXXX**

IL DIRIGENTE

*(Dott. Gesualdo Daniele Maria Altamore)**

**Atto firmato digitalmente ai sensi del cd. codice dell'amm.ne digitale e norme ad esso connesse.*

DISCIPLINARE DI GARA

Gara europea a procedura aperta telematica per l'appalto della fornitura di derrate alimentari per le esigenze della mensa della Scuola Normale Superiore

Sommario

Sommario	2
PREMESSE	4
1. PIATTAFORMA TELEMATICA	4
1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE	4
1.2 DOTAZIONI TECNICHE	6
1.3 IDENTIFICAZIONE	7
2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	7
2.1 DOCUMENTI DI GARA	7
2.2 CHIARIMENTI	7
2.3 COMUNICAZIONI	8
3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI	8
3.1 OPZIONI E RINNOVI	14
3.2 REVISIONE DEI PREZZI	16
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	17
5. REQUISITI GENERALI	18
6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA	18
6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ	19
6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA	19
6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE	19
6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE	19
6.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI	19
7. AVVALIMENTO	20
8. SUBAPPALTO	20
9. GARANZIA PROVVISORIA	20
10. SOPRALLUOGO	22
11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC	22
12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA	23
13. SOCCORSO ISTRUTTORIO	25
14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	26
14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA	26
14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO	29
14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267	30
14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO	30
14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI	30
14.6 IMPOSTA DI BOLLO	32
14.7 PATTO DI INTEGRITÀ	32
14.8 PASSOE	Errore. Il segnalibro non è definito.
15. OFFERTA TECNICA	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
16. OFFERTA ECONOMICA	33
17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	34
17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	34
17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA	37

17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.....	37
17.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI.....	38
18. COMMISSIONE GIUDICATRICE	38
19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA	38
20. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	38
21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE	39
22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE	40
23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO	40
24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	41
25. CODICE DI COMPORTAMENTO	42
26. ACCESSO AGLI ATTI	42
27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	42
28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	42

PREMESSE

Con decreto a contrarre n. xxxx del xxxxxx, la Scuola Normale Superiore (di seguito: “la Scuola”) ha deliberato di affidare la fornitura di derrate alimentari, per le esigenze della mensa della Scuola, conformemente alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi, di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 “Servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

N.B.: Di seguito si riporta il link dove è possibile consultare i CAM adottati dal Ministero della Transizione ecologica: <https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam>

Ai sensi dell’articolo 58 del Codice, la presente procedura aperta è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Piattaforma) accessibile all’indirizzo www.start.toscana.it e conforme alle prescrizioni dell’articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito “Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana – START” si accede alla procedura e alla documentazione di gara.

L’appalto è suddiviso in 11 lotti, come specificato in seguito.

La durata della fornitura, per tutti i lotti, è di 36 mesi.

L’affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 58, 60 e 95 del Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è Pisa [codice NUTS ITI 17]

CUI: F80005050507202200004

La gara è suddivisa in 11 lotti:

lotto 1: carni e salumi; CIG: 9545388F5A; CUI: F80005050507202200004

lotto 2: formaggi; CIG: 9546185113; CUI: F80005050507202200004

lotto 3: ortofrutta - CIG 9546222F97; CUI: F80005050507202200004

lotto 4: pane e farina; CIG: 9546260EF3; CUI: F80005050507202200004

lotto 5: surgelati e pesce fresco; CIG: 95462842C5; CUI: F80005050507202200004

lotto 6: olio; CIG 9546316D2A; CUI: F80005050507202200004

lotto 7: acqua, birra e vino; CIG: 9546352AE0; CUI: F80005050507202200004

lotto 8: latte, derivati e uova; CIG: 9546373C34; CUI: F80005050507202200004

lotto 9: generi alimentari vari; CIG: 95463980D9; CUI: F80005050507202200004

lotto 10: pasta; CIG: 9546413D36; CUI: F80005050507202200004

lotto 11: pasta fresca; CIG: 95464224A6; CUI: F80005050507202200004

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell’articolo 31 del Codice, è *Michele Padricelli*, michele.padricelli@sns.it.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1 LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

Il funzionamento della Piattaforma avviene nel rispetto della legislazione vigente e, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 (Codice

dell'amministrazione digitale), del decreto legislativo n. 50/2016 e dei suoi atti di attuazione, in particolare il decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021, e delle Linee guida dell'AGID.

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del codice civile ed è regolato, tra gli altri, dai seguenti principi:

- parità di trattamento tra gli operatori economici;
- trasparenza e tracciabilità delle operazioni;
- standardizzazione dei documenti;
- comportamento secondo buona fede, ai sensi dell'articolo 1375 del codice civile;
- comportamento secondo correttezza, ai sensi dell'articolo 1175 del codice civile;
- segretezza delle offerte e loro immodificabilità una volta scaduto il termine di presentazione della domanda di partecipazione;
- gratuità. Nessun corrispettivo è dovuto dall'operatore economico e/o dall'aggiudicatario per il mero utilizzo della Piattaforma.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nei documenti presenti nella sezione <https://start.toscana.it/site-references/instruction>, che disciplinano il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale alla seguente pagina <https://amministrazionetrasparente.sns.it/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti/atti-della-scuola-normale-superiore-distintamente-ogni-procedura/bandi-di-gara-procedure-competitive> dove sono accessibili i documenti di gara nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

La stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

La Piattaforma garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione. La Piattaforma è realizzata con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite

all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nei documenti presenti nella sezione: <https://start.toscana.it/site-references/instruction> che costituiscono parte integrante del presente disciplinare.

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile *in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte all'indirizzo www.start.toscana.it*

1.2 DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nei documenti presenti nella sezione <https://start.toscana.it/site-references/instruction> che disciplinano il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6 ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 910/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3 IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate tramite Call Center del gestore del Sistema Telematico al numero 081.0084010, o all'indirizzo di posta elettronica: start.oe@accenture.com.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando di gara;
- b) disciplinare di gara;
- c) schema di domanda di partecipazione;
- d) capitolato generale e capitolati specifici per ciascun lotto;
- e) documento di gara unico europeo in formato elettronico (DGUE) e documento integrativo del DGUE;
- f) istruzioni operative per accedere alla Piattaforma e regole tecniche per l'utilizzo della stessa, all'indirizzo <https://start.toscana.it/site-references/instruction>
- g) patto di integrità, secondo quanto deliberato dal Decreto del Segretario Generale della Scuola n. 542 del 7.10.2022;
- h) modello per la presentazione del dettaglio dell'offerta economica.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente, per via elettronica, sul profilo della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: <https://amministrazionetrasparente.sns.it/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti/atti-della-scuola-normale-superiore-distintamente-ogni-procedura/bandi-di-gara-procedure-competitive> e sulla Piattaforma www.start.toscana.it

2.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno **8 giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma START. Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma o il sito istituzionale.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite la Piattaforma e sono accessibili nella sezione "Comunicazioni" della gara riservata al concorrente e accessibile previa identificazione da parte dello stesso sul sistema START. Le comunicazioni sono altresì inviate alla casella di posta elettronica indicata dal concorrente ai fini della procedura telematica d'acquisto. L'Amministrazione non risponde della mancata ricezione delle comunicazioni inviate.

Eventuali comunicazioni aventi carattere generale, da parte dell'Amministrazione, inerenti la documentazione di gara o relative ai chiarimenti forniti, vengono pubblicate nella sezione "Chiarimenti" sul Sito nell'area riservata alla gara.

L'operatore economico è tenuto a verificare e tenere sotto controllo in maniera continuativa e sollecita l'Area "Comunicazioni" e tutte le sezioni informative presenti su START, le caselle di Posta Elettronica Certificata ed e-mail da questo indicate.

Per la consultazione delle comunicazioni ogni concorrente deve:

1. Accedere all'area riservata del sistema tramite le proprie credenziali (userid e password);
2. Selezionare la gara di interesse;
3. Selezionare "comunicazioni ricevute" tra le voci di menu previste dal sistema.

Attenzione: La Piattaforma START utilizza la casella denominata noreply@start.toscana.it per inviare tutti i messaggi di posta elettronica. I concorrenti sono tenuti a controllare che le mail inviate dal sistema non vengano respinte, né trattate come Spam dal proprio sistema di posta elettronica e, in ogni caso, a verificare costantemente sul sistema la presenza di comunicazioni, sia quelle specificamente dirette al concorrente, sia quelle di tipo generale.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; g) alla richiesta di offerta migliorativa; h) al sorteggio di cui all'articolo 21; avvengono utilizzando il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici elegge domicilio digitale speciale presso la stessa Piattaforma e le comunicazioni di cui sopra sono effettuate utilizzando tale domicilio digitale.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate. In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Tabella n. 1

Numero lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo
1	Carni e salumi	9545388F5A	€ 570.000,00
2	Formaggi	9546185113	€ 120.000,00

Numero lotto	Oggetto del lotto	CIG	Importo
3	Ortofrutta	9546222F97	€ 550.000,00
4	Pane e farina	9546260EF3	€ 77.000,00
5	Surgelati e pesce fresco	95462842C5	€ 580.000,00
6	Olio	9546316D2A	€ 120.000,00
7	Acqua, birra e vino	9546352AE0	€ 41.000,00
8	Latte e derivati, uova	9546373C34	€ 230.000,00
9	Generi vari	95463980D9	€ 230.000,00
10	Pasta	9546413D36	€ 65.000,00
11	Pasta fresca	95464224A6	€ 60.000,00

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

Lotto n.1 [Carni e salumi] CIG 9545388F5A

Tabella 2.1

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Carni e salumi	15119000-5	P	€ 570.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 570.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 570.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 570.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.2 [Formaggi] CIG 9546185113

Tabella 2.2

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Formaggi	15540000-5	P	€ 120.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 120.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 120.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 120.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.3 [Ortofrutta] CIG 9546222F97

Tabella 2.3

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Ortofrutta	03220000-9	P	€ 550.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 550.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 550.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 550.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.4 [Pane e farina] CIG 9546260EF3

Tabella 2.4

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Pane e farina	15811100-7	P	€ 77.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 77.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 77.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 77.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.5 [Surgelati e pesce fresco] CIG 95462842C5

Tabella 2.5

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale)	Importo
----	--------------------------	-----	-------------------	---------

			S (secondaria)	
1	Surgelati e pesce fresco	15896000-5	P	€ 580.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 580.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 580.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 580.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.6 [Olio] CIG 9546316D2A

Tabella 2.6

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Olio	15411110-6	P	€ 120.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 120.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 120.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 120.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.7 [Acqua, birra e vino] CIG 9546352AE0

Tabella 2.7

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Acqua, birra e vino	15981000-8	P	€ 41.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 41.000,00

B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso	€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara	€ 41.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 41.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.8 [Latte e derivati e uova] CIG 9546373C34

Tabella 2.8

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Latte e derivati e uova	15511000-3	P	€ 230.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 230.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 230.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 230.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.9 [Generi vari] CIG 95463980D9

Tabella 2.9

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Generi vari	15890000-3	P	€ 230.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 230.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 230.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 230.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.10 [Pasta] CIG 9546413D36

Tabella 2.10

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Pasta	15851290-7	P	€ 65.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 65.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 65.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 65.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

Lotto n.11 [Pasta fresca] CIG 95464224A6

Tabella 2.11

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Pasta fresca	15851100-9	P	€ 60.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso				€ 60.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				€ 0,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara				€ 60.000,00

L'importo complessivo a base di gara, pari a € 60.000,00 è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00

L'appalto è finanziato con fondi pubblici derivanti dal fondo di finanziamento ordinario della Scuola (FFO).

La base d'asta dei singoli lotti è stata calcolata partendo dagli attuali prezzi medi dei generi alimentari tenendo conto sia del fisiologico aumento dei prezzi dovuto all'inflazione, sia delle rilevanti percentuali di determinati alimenti richiesti nei C.A.M. che sono richieste nella presente procedura. Le quantità cui sono stati applicati questi prezzi deriva dalla stima dei consumi storici della mensa.-

DURATA

La durata dell'appalto è di 36 mesi, decorrenti dalla data del 01.08.2023 per tutti i lotti.

3.1 OPZIONI E RINNOVI

Modifiche del contratto ai sensi dell'art. 106 comma 1, lettera e), del Codice

Il contratto, per ciascun lotto, può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera e) del Codice, nei limiti dell'importo derivante dal ribasso d'asta del soggetto/i aggiudicatario/i, utilizzabile in caso di modifiche non sostanziali.

Opzione di proroga tecnica di cui all'articolo 106, comma 11, del Codice

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario (max stimato: 6 mesi) alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Valore complessivo ai fini dell'articolo 35, comma 4 del Codice

Il valore globale stimato dell'appalto, è pari ad **€ 3.086.000,00** netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, di cui base d'asta € 2.643.000,00 e € 443.000,00 per l'eventuale proroga tecnica di 6 mesi così suddiviso:

Lotto n.1 [Carni e salumi] CIG 9545388F5A

Tabella 3.1

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 570.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 95.000,00 in cifra tonda	€ 665.000,00 in cifra tonda

Lotto n.2 [Formaggi] CIG 9546185113

Tabella 3.2

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 120.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 20.000,00 in cifra tonda	€ 140.000,00 in cifra tonda

Lotto n.3 [Ortofrutta] CIG 9546222F97

Tabella 3.3

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara

€ 550.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 92.000,00 in cifra tonda	€ 642.000,00 in cifra tonda
--------------	--------	--------	-------------------------------	--------------------------------

Lotto n.4 [Pane e farina] CIG 9546260EF3

Tabella 3.4

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 77.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 13.000,00 in cifra tonda	€ 90.000,00 in cifra tonda

Lotto n.5 [Surgelati e pesce fresco] CIG 95462842C5

Tabella 3.5

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 580.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 97.000,00 in cifra tonda	€ 677.000,00 in cifra tonda

Lotto n.6 [Olio] CIG 9546316D2A

Tabella 3.6

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 120.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 20.000,00 in cifra tonda	€ 140.000,00 in cifra tonda

Lotto n.7 [Acqua, birra e vino] CIG 9546352AE0

Tabella 3.7

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 41.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 7.000,00 in cifra tonda	€ 48.000,00 in cifra tonda

Lotto n.8 [Latte e derivati e uova] CIG 9546373C34

Tabella 3.8

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara

€ 230.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 39.000,00 in cifra tonda	€ 269.000,00 in cifra tonda
--------------	--------	--------	-------------------------------	--------------------------------

Lotto n.9 [Generi vari] CIG 95463980D9

Tabella 3.9

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 230.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 39.000,00 in cifra tonda	€ 269.000,00 in cifra tonda

Lotto n.10 [Pasta] CIG 9546413D36

Tabella 3.10

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 65.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 11.000,00 in cifra tonda	€ 76.000,00 in cifra tonda

Lotto n.11 [Pasta fresca] CIG 95464224A6

Tabella 3.11

Importo complessivo a base di gara	[Importo per rinnovo]	[Importo per servizi analoghi]	[Importo per proroga tecnica]	Valore globale a base di gara
€ 60.000,00	€ 0,00	€ 0,00	€ 10.000,00 in cifra tonda	€ 70.000,00 in cifra tonda

3.2 REVISIONE DEI PREZZI

Nel corso di esecuzione del contratto, i prezzi possono essere aggiornati, in aumento o in diminuzione.

Il Responsabile del Procedimento, supportato dal DEC ove presente, conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto stipulato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), Prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente dal Responsabile del Procedimento presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. Sulle richieste avanzate dall'appaltatore, accompagnate da documenti probatori (ad esempio la dichiarazione di fornitori o subcontraenti; le fatture pagate per l'acquisto di materiali), la stazione appaltante si pronuncia entro 30 giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo al medesimo riconosciuto.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 10% rispetto al prezzo originario

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le retiste non partecipanti all'aggregazione possono presentare offerta, per il singolo lotto, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

I concorrenti che presentano offerta per più lotti possono partecipare per lotti diversi nella medesima o in diversa forma (singola o associata). I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, possono indicare consorziati esecutori diversi per ogni lotto. I medesimi consorziati esecutori e gli operatori economici raggruppati possono partecipare ad altri lotti da soli o in raggruppamento temporaneo di imprese/consorzi con altri operatori.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 45, comma 2 lettera f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete - contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di

gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo può essere assunto anche da un consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandatario della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandatario della sub-associazione è conferito dai retisti partecipanti alla gara, mediante mandato, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici.

Costituisce **causa di esclusione** degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, oltre che ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera i), del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti sono caricati sulla Piattaforma o in fase di presentazione della domanda o in fase di comprova degli stessi.

6.1 REQUISITI DI IDONEITÀ

Costituiscono requisiti di idoneità, per tutti i lotti oggetto della gara:

- a) **iscrizione** nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'articolo 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito;

Per la comprova del requisito sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

6.2 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Non sono richiesti requisiti di capacità economica e finanziaria

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Non sono richiesti requisiti di capacità tecnica e professionale

6.4 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettera d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui alla lettera a) deve essere posseduto:

- a. da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- b. da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

6.5 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'articolo 45 comma 2, lettere b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 6.1. lettera a) deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

7. AVVALIMENTO

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 6.1.

8. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta, per ciascun lotto, è corredata, a pena di esclusione, da:

a) **una garanzia provvisoria pari all'1%** del prezzo base dell'appalto di ciascun lotto, e precisamente:

- Lotto n. 1 *Carni e salumi (CIG: 9545388F5A): € 5.700,00*
- Lotto n. 2 *Formaggi (CIG: 9546185113): € 1.200,00*
- Lotto n. 3 *Ortofrutta (CIG: 9546222F97): € 5.500,00*
- Lotto n. 4 *Pane e farina (CIG: 9546260EF3): € 770,00*
- Lotto n. 5 *Surgelati e pesce fresco (CIG: 95462842C5): € 5.800,00*
- Lotto n. 6 *Olio (CIG: 9546316D2A): € 1.200,00*
- Lotto n. 7 *Acqua, birra e vino (CIG: 9546352AE0): € 410,00*
- Lotto n. 8 *Latte e derivati, uova (CIG: 9546373C34): € 2.300,00*
- Lotto n. 9 *Generi vari (CIG: 95463980D9): € 2.300,00*
- Lotto n. 10 *Pasta (CIG: 9546413D36): € 650,00*
- Lotto n. 11 *Pasta fresca (CIG: 95464224A6): € 600,00*

b) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

In caso di partecipazione a più lotti sono prestate tante distinte ed autonome garanzie provvisorie e impegni al rilascio della definitiva quanti sono i lotti cui si intende partecipare.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, con versamento effettuato tramite PagoPa al seguente link: <https://sns.pagoatenei.cineca.it/frontoffice/home>.
- b) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;

- c) da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che: risponde ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385; svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; è sottoposta a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; ha i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa rispondano ai requisiti di cui all'articolo 93, comma 3 del Codice. Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari non abilitati.pdf>

http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (la Scuola Normale Superiore);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2 lettere b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 - 1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
 - 2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
 - 3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 60 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserite sulla Piattaforma in una delle seguenti forme:

- a) originale informatico, ai sensi dell'articolo 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, sottoscritto con firma digitale, o altro tipo di firma elettronica qualificata dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- b) in copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'articolo 22, commi 1 e 2, del d.lgs. n. 82/2005;
- c) in duplicato informatico dell'originale informatico conforme alle disposizioni dell'articolo 23-bis del D.lgs. n.82/2005.

In caso di pagamento tramite PagoPa, Il concorrente deve inserire sulla Piattaforma il documento che attesti l'avvenuto versamento tramite PAGOPA. Il documento deve indicare il nominativo dell'operatore economico che ha operato il versamento stesso.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a) per i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b) per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

Le altre riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti nella loro integrità prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

10. SOPRALLUOGO

Non è previsto il sopralluogo.

11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021 Attuazione dell'articolo 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2022, pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/delibera-numero-830-del-21-dicembre-2021>.

Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Tabella n. 4

Numero lotto e oggetto	CIG	Importo contributo ANAC
1 - Carni e salumi	9545388F5A	€ 70,00
2 - Formaggi	9546185113	esente
3 - Ortofrutta	9546222F97	€ 70,00
4 - Pane e farina	9546260EF3	esente
5 - Surgelati e pesce fresco	95462842C5	€ 70,00
6 - Olio	9546316D2A	esente
7 - Acqua, birra e vino	9546352AE0	esente
8 - Latte e derivati, uova	9546373C34	€ 20,00
9 - Generi vari	95463980D9	€ 20,00
10 - Pasta	9546413D36	esente
11 - Pasta fresca	95464224A6	esente

N.B. Indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>.

L'importo del contributo è calcolato sul valore stimato d'appalto comprensivo delle eventuali opzioni contrattuali previste nella documentazione di gara.

La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento può essere sanata ai sensi dell'articolo 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara *in relazione* al lotto per il quale non è stato versato il contributo", ai sensi dell'articolo 1, comma 67 della legge 266/05.

12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia è accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre **le ore 18:00 del 10 febbraio 2023**, a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al paragrafo 1.1.

Ogni operatore economico per la presentazione dell'offerta ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 150 Mbps per singolo file. La Piattaforma non accetta i seguenti formati:

['.action', '.apk', '.app', '.bat', '.bin', '.cmd', '.com', '.command', '.cpl', '.csh', '.dmg', '.exe', '.gadget', '.inf', '.ins', '.inx', '.ipa', '.iso', '.isu', '.job', '.jse', '.ksh', '.lnk', '.msc', '.msi', '.msp', '.mst', '.osx', '.out', '.paf', '.pif', '.prg', '.ps1', '.reg', '.rgs', '.run', '.sct', '.shb', '.shs', '.u3p', '.vb', '.vbe', '.vbs', '.vbscript', '.workflow', '.ws', '.wsf', '.0xe', '.73k', '.89k', '.a6p', '.ac', '.acc', '.acr', '.actm', '.ahk', '.air', '.app', '.arscript', '.as', '.asb', '.awk', '.azw2', '.beam', '.btm', '.cel', '.celx', '.chm', '.cof', '.crt', '.dek', '.dld', '.dmc', '.docm', '.dotm', '.dxi', '.ear', '.ebm', '.ebs', '.ebs2', '.ecf', '.eham', '.elf', '.es', '.ex4', '.exopc', '.ezs', '.fas', '.fky', '.fpi', '.frs', '.fxp', '.gs', '.ham', '.hms', '.hpf', '.hta', '.iim', '.ipf', '.isp', '.jar', '.js', '.jsx', '.kix', '.lo', '.ls', '.mam', '.mcr', '.mel', '.mpx', '.mrc', '.ms', '.ms', '.mxe', '.nexe', '.obs', '.ore', '.otm', '.pex', '.plx', '.potm', '.ppam', '.ppsm', '.pptm', '.prc', '.pvd', '.pwc', '.pyc', '.pyo', '.qpx', '.rbx', '.rox', '.rpj', '.s2a', '.sbs', '.sca', '.scar', '.scb', '.scr', '.script', '.smm', '.spr', '.tcp', '.thm', '.tlb', '.tms', '.udf', '.upx', '.url', '.vix', '.vpm', '.wcm', '.widget', '.wiz', '.wpk', '.wpm', '.xap', '.xbap', '.xlam', '.xlm', '.xlsm', '.xltm', '.xqt', '.xys', '.zlx']

Per differenza, tutti gli altri formati di file, sono da ritenersi accettati dalla piattaforma.

12.1 Regole per la presentazione dell'offerta

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate all'articolo 1, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta nella Piattaforma.

L'“**OFFERTA**” è composta da:

A – **Documentazione amministrativa;**

B – **Offerta tecnica:** una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare;

C – **Offerta economica:** una per ogni Lotto per il quale si intende partecipare.

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La stazione appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica di avvenuta invio dell'offerta all'indirizzo pec indicato in anagrafica sulla Piattaforma. Inoltre, all'interno della procedura di gara nella sezione comunicazioni – posta ricevuta, troverà il messaggio originale a comunicazione della riuscita dell'invio dell'offerta per la gara in questione

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorti, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (per esempio garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione alla gara (per esempio mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

14. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce, *per ogni singolo lotto* sulla Piattaforma, nello spazio "documentazione amministrativa" la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione (generata dalla Piattaforma) ed eventuale procura;
- 2) DGUE;
- 3) dichiarazione integrativa del DGUE;
- 4) garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno di un fideiussore;
- 5) copia informatica della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC *[se dovuto]*;
- 6) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 14.4;
- 7) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 14.5;
- 8) attestazione di pagamento dell'imposta di bollo pari a € 16,00;
- 9) patto di integrità
- 10) altra documentazione amministrativa (se ritenuta utile dall'operatore economico)

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

Nella domanda di partecipazione, generata dalla Piattaforma, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge n. 76/20.

Il concorrente indica nella domanda di partecipazione per quale lotto concorre.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio .

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di non partecipare alla medesima gara in altra forma singola o associata, né come ausiliaria per altro concorrente;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;

- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante, emanato con D.D. n. 58/2014 e modificato con D.D. n. 503/2019 e reperibile al seguente link <https://www.sns.it/sites/default/files/2021-05/codice%20di%20comportamento.pdf> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di accettare il patto di integrità, secondo quanto deliberato dal decreto del Segretario Generale della Scuola Normale Superiore n. 542 del 7.19.2022, presente nei documenti di gara. La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis, del decreto legislativo 159/2011;
- **nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:** l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- **nel caso di operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:** il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 76, comma 5 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 28.
- In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione o affitto d'azienda, le dichiarazioni di cui all'articolo 80, commi 1, 2 e 5, lettera l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'articolo 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, che si è fusa o che ha ceduto o dato in affitto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara

La Domanda di partecipazione è generata dal sistema telematico. A tal fine il concorrente, dopo essersi identificato sul sistema, dovrà:

- a) **Accedere** allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico;
- b) **Compilare** i seguenti form on line:
 - **“Forma di partecipazione / Dati identificativi”** (passo 1 della procedura di presentazione offerta);
 - **“Modelli dinamici: inserimento dati”** (passo 3 della procedura di presentazione offerta).
 - **Scaricare** sul proprio pc il documento *“domanda di partecipazione”* generato dal sistema;
 - **Firmare digitalmente** il documento *“domanda di partecipazione”* generato dal sistema. Il documento deve essere firmato digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del soggetto concorrente che rende le dichiarazioni ivi contenute.
- c) **Inserire** nel sistema il documento *“domanda di partecipazione”* firmato digitalmente nell'apposito spazio previsto.

L'operatore economico deve indicare, **nel Form on-line “Forma di partecipazione/Dati identificativi”**, i dati anagrafici e di residenza di tutti i soggetti che **ricoprono o i soggetti cessati che abbiano ricoperto** nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara le cariche di cui al comma 3 dell'art. 80 del Codice; in particolare:

- in caso di impresa individuale: titolare e direttore tecnico,
- in caso di società in nome collettivo: socio e direttore tecnico,

- in caso di società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico,
- in caso di altri tipo di società o consorzio: membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, direttore tecnico, socio unico persona fisica o socio di maggioranza, in caso di società con meno di quattro soci. Si precisa che, in caso di due soli soci, persone fisiche, i quali siano in possesso ciascuno del 50% della partecipazione azionaria, devono essere indicati entrambi.

In caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo di imprese, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

OPERATORI RIUNITI (Raggruppamento temporaneo di concorrenti, Consorzio ordinario di concorrenti, GEIE)

Nel caso in cui l'operatore economico partecipi alla gara come operatore riunito:

- la mandataria dovrà compilare, per sé e per conto di ciascuno dei membri dell'operatore riunito, i rispettivi form on line, per procedere alla generazione della corrispondente "domanda di partecipazione". I form on line corrispondenti ad ogni membro dell'operatore riunito vanno compilati secondo le indicazioni e con le prescrizioni sopra riportate, comprese le dichiarazioni in relazione a eventuali soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
- per ogni membro dell'operatore riunito dovranno essere specificate, all'interno dell'apposito spazio previsto per "R.T.I. e forme multiple":

1. la quota percentuale di apporto di ogni requisito economico-finanziario relativamente a tutti i membri dell'operatore riunito;
2. le parti della prestazione e la relativa quota percentuale o le prestazioni che saranno eseguite da tutti i membri dell'operatore riunito;
3. la quota percentuale di esecuzione rispetto al totale delle prestazioni oggetto dell'appalto relativa a tutti i membri del medesimo operatore riunito;

- ognuno dei membri dell'operatore riunito dovrà firmare digitalmente la "domanda di partecipazione" generata dal sistema e ad essi riferiti.

La suddetta documentazione prodotta da ciascuno dei membri dell'operatore riunito deve essere inserita nell'apposito spazio predisposto sul sistema telematico da parte dell'operatore economico indicato quale impresa mandataria e abilitato ad operare sul sistema START.

Nel caso di partecipazione di raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario di concorrenti o di G.E.I.E. già costituiti deve essere, inoltre, prodotta ed inserita, nell'apposito spazio, da parte dell'operatore economico indicato quale impresa mandataria ed abilitato ad operare sul sistema START:

Copia autentica, rilasciata dal notaio, **dell'ATTO DI COSTITUZIONE di RTI /CONSORZIO ORDINARIO DI CONCORRENTI /GEIE**, redatto nella forma minima della scrittura privata autenticata, con le prescrizioni di cui all'art. 48 commi 12 e 13, del Codice, in formato elettronico o mediante scansione del documento cartaceo.

CONSORZI ART. 45 COMMA 2, LETTERE b) e c)

Nel caso in cui l'operatore economico partecipante alla gara sia un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) o lettera c) del D.Lgs. 50/2016 deve:

- **compilare i form on line** per procedere alla generazione della corrispondente "domanda di partecipazione", **specificando la tipologia di consorzio** (consorzio lett. b) o consorzio lett. c), comma 2, art. 45 del D.Lgs. 50/2016);
- firmare digitalmente la "domanda di partecipazione" generata dal sistema.

domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2 lettera b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura, *oppure, nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.*

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila, per ciascun lotto, il Documento di gara unico europeo di cui allo schema allegato. Presenta, inoltre, il Documento di gara unico europeo per ciascuna ausiliaria, dal quale risulti il possesso dei requisiti di cui all'articolo 6 e compilato per le parti relative ai requisiti oggetto di avalimento.

Il Documento di gara unico europeo deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre.

14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 186 BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-*bis*, comma 6 del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;

14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione rese da ciascun concorrente, attestante:
 - a. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa

qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

- c. le parti della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

14.6 IMPOSTA DI BOLLO

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di **€ 16,00** viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

14.7 PATTO DI INTEGRITA'

Il modello predisposto dall'Amministrazione deve essere compilato, trasformato in .pdf, firmato digitalmente e caricato nell'apposito spazio previsto in Piattaforma.

15. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce, per ogni singolo lotto, la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le seguenti modalità.

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella sezione "Richieste tecniche" della Piattaforma.

L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1 e deve contenere i seguenti documenti:

- a) *Schede tecniche relative ad ogni prodotto*, riportanti le seguenti caratteristiche: tipologia e caratteristiche qualitative; indicazioni di utilizzo, se previste; materiale e tecniche di lavorazione, se previsti; confezionamento con particolare riferimento al numero di pezzi contenuti; indicazione del produttore;
- b) *Relazione descrittiva delle modalità di approvvigionamento e di controllo delle derrate alimentari proposte e modalità di selezione dei produttori*, con particolare riferimento alla fornitura di prodotti biologici, a km 0, filiera corta, IGP, DOP;
- c) *Relazione descrittiva delle modalità di trasporto delle materie prime e sulla sostenibilità ambientale*. In particolare, dovranno essere considerati e indicati i seguenti elementi: criteri di selezione dei fornitori ed eventuali certificazioni di qualità possedute da questi ultimi; Gestione della fornitura nel caso di irreperibilità di generi alimentari; gestione dei reclami e delle non conformità con relative azioni preventive/correttive e piano per la risoluzione delle emergenze in particolare le garanzie di sostituzione entro termini di tempi tali da non pregiudicare l'erogazione del servizio.
- d) *Elenco dei prodotti di provenienza biologica, IGP, DOP, a lotta integrata, da pesca sostenibile, a filiera corta, provenienti dal commercio equo e solidale*, offerti come ampliamento della gamma rispetto a quelli già previsti in capitolato con tali caratteristiche (prodotti ulteriori rispetto a quelli già richiesti nella lista prodotti di ciascun lotto allegata al capitolato). Per il dettaglio sulla ripartizione del punteggio sui vari lotti, si veda la tabella n 6;

- e) *Eventuale: certificato UNI EN ISO 22000 in corso di validità (allegare copia)*
- f) *Eventuale: certificato SA8000 in corso di validità (allegare copia)*
- g) *Relazione sulle eventuali migliorie proposte.* Saranno valutate le proposte migliorative relative a: sostenibilità ambientale inerente la riduzione dei rifiuti (anche imballaggi) e una corretta raccolta differenziata; altre proposte migliorative che possano avere un impatto migliorativo della fornitura, ad es. consulenza dietetica, proposte formative calendarizzate, fornitura di attrezzatura in comodato. Le proposte migliorative sono da intendersi incluse nella fornitura e quindi nel prezzo offerto.

I documenti relativi agli elementi dell'offerta tecnica di cui alla lettera a) - schede tecniche dei prodotti - devono essere presentati a pena di esclusione.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'articolo 68 del Codice.

L'operatore economico allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali. Resta ferma, la facoltà della stazione appaltante di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

16. OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, firmata secondo le modalità di cui al precedente art. 14.1, deve essere formulata, per ogni singolo lotto, a pena di esclusione, con le seguenti modalità:

L'operatore economico inserisce la documentazione economica, nella sezione "Richieste Economiche" della Piattaforma.

L'offerta economica, firmata secondo le modalità di cui al precedente articolo 14.1, è suddivisa a pena di esclusione, in due parti:

1. compilazione del modello "Dettaglio Offerta economica - lotto x", che viene messo a disposizione dalla Stazione Appaltante per ogni lotto, tra i documenti di gara.
2. compilazione del form on line "Offerta economica", in cui l'offerta deve essere espressa come percentuale unica di ribasso rispetto all'importo a base d'asta per ciascun lotto, di cui € 0,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Tale valore percentuale di ribasso unico deve risultare identico allo stesso valore che è stato inserito dal concorrente nel Dettaglio Offerta economica. Il modello "Offerta economica" viene generato automaticamente;

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta.

L'offerta non potrà, a pena di esclusione, contenere riserve o condizioni.

Modalità di compilazione del modello "Dettaglio Offerta economica –Lotto x"

L'operatore economico dovrà compilare solamente le celle arancioni ed in particolare la **colonna B** del **"prezzo unitario"** riferito all'unità di misura indicata nella colonna C e la **colonna F** **"aliquota IVA"**.

La colonna D mostra le quantità stimate riferite al triennio (36 mesi) del periodo contrattuale. In automatico nella colonna C comparirà l'offerta economica per ciascuna riga (prodotto) data dalla moltiplicazione tra il "prezzo unitario" (colonna B) e la "quantità" stimata nel triennio (colonna D).

Tutte le celle arancioni della colonna B dovranno essere compilate pena l'esclusione.

In automatico comparirà il totale offerta per quel lotto ed il ribasso percentuale offerto.

Resta intesa che il totale offerto NON potrà superare la base d'asta indicata.

Infine il foglio di calcolo rilascerà la "percentuale di ribasso offerto" calcolato sulla base d'asta ed arrotondato a due decimali che l'operatore dovrà inserire sulla piattaforma START, nello spazio dedicato all'"Offerta economica" di ciascun lotto.

Il documento così compilato dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante o titolare del soggetto concorrente. In caso di Consorzi ordinari di concorrenti, RTI o GEIE non ancora costituiti, l'offerta dovrà essere sottoscritta dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno il consorzio ordinario di concorrenti, il RTI o il GEIE.

In caso di discordanza tra il ribasso percentuale indicato nel "dettaglio offerta economica" e quello indicato nel form on line "offerta economica", prevarrà quello indicato nel dettaglio economico.

I prezzi unitari offerti, eventualmente corretti, costituiscono l'elenco dei prezzi unitari contrattuali.

17. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata, per tutti i lotti, in base ai seguenti punteggi:

Tabella n. 5

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

Tabella n. 6

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	Note	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Schede tecniche relative ad ogni prodotto (PER TUTTI I LOTTI)	8	Le schede devono riportare le seguenti caratteristiche: •tipologia e caratteristiche qualitative; •indicazioni di utilizzo, se previste; •materiale e tecniche di lavorazione, se previsti; •confezionamento con particolare riferimento al numero di pezzi contenuti; •indicazione del produttore.	8	==	==
2	<i>Possesso del certificato UNI EN ISO 22000 in corso di validità. (PER TUTTI I LOTTI)</i>	2	<i>Allegare copia della certificazione in corso di validità</i>	==	==	2
3	Possesso del certificato SA8000 in corso di validità (PER TUTTI I LOTTI)	2	<i>Allegare copia della certificazione in corso di validità</i>	==	==	2
4	Modalità di approvvigionamento e di controllo delle derrate alimentari proposte e modalità di selezione dei produttori, con particolare riferimento alla fornitura di prodotti biologici, a km 0, filiera corta, IGP, DOP. (PER TUTTI I LOTTI)	10	Dovranno essere considerati ed indicati in particolare i seguenti elementi: -Criteri di selezione dei produttori ed eventuali certificazioni di qualità possedute da questi ultimi; -Gestione della fornitura nel caso di irreperibilità di generi alimentari; -Gestione dei reclami e delle non conformità con relative azioni preventive/correttive e piano per la risoluzione delle emergenze in particolare le garanzie di sostituzione entro termini di tempi tali da non pregiudicare l'erogazione del servizio..	10	==	==
5	Elenco dei prodotti di provenienza biologica, IGP, DOP, a lotta integrata, da pesca sostenibile, a filiera corta, provenienti dal commercio equo e solidale offerti come ampliamento della gamma rispetto a quelli già previsti in capitolato con tali caratteristiche (e contrassegnati con la relativa dicitura) CRITERIO VALIDO PER TUTTI I LOTTI TRANNE N. 6, 7 e 11	20	L'elenco deve riportare il numero e la tipologia dei prodotti offerti, con le medesime indicazioni previste per tutti i prodotti appartenenti a tali tipologie oggetto dell'offerta Allegare autocertificazione che precisi i prodotti offerti e i produttori con i quali sono stati raggiunti accordi di fornitura.	==	==	20 2 punti per ogni prodotto fino a un massimo di 20 punti (sarà attribuito punteggio solo ai prodotti ulteriori rispetto a quelli già richiesti nei vari allegati

						delle offerte economiche)
5 bis	Elenco dei prodotti di provenienza biologica, IGP, DOP, a lotta integrata, a filiera corta, offerti come ampliamento della gamma rispetto a quelli già previsti in capitolato con tali caratteristiche (e contrassegnati con la relativa dicitura): l'elenco deve riportare il numero e la tipologia dei prodotti offerti, con le medesime indicazioni previste per tutti i prodotti appartenenti a tali tipologie oggetto dell'offerta CRITERIO VALIDO SOLO PER LOTTI N. 6, 7 e 11	20	Allegare autocertificazione che precisi i prodotti offerti e i produttori con i quali sono stati raggiunti accordi di fornitura.	==	==	20 5 punti per ogni prodotto fino a un massimo di 20 punti (sarà attribuito punteggio solo ai prodotti ulteriori rispetto a quelli già richiesti nei vari allegati delle offerte economiche)
6	Trasporto materie prime e sostenibilità ambientale (PER TUTTI I LOTTI)	25	Dovranno essere considerati ed indicati in particolare i seguenti elementi: - Soluzioni logistiche e organizzative in grado di ridurre l'impatto ambientale del trasporto (ex posizionamento magazzini) -Descrizione, della modalità di imballaggio e dei contenitori utilizzati per il trasporto delle derrate ed indicazioni delle loro caratteristiche (come specificato nel capitolato); -Descrizione degli automezzi che verranno utilizzati per il trasporto dei prodotti oggetto della gara a basso impatto ambientale (come specificato nel capitolato); con particolare attenzione alla numerosità e tipologia dei mezzi di trasporto offerti in grado di ridurre l'impatto ambientale del trasporto delle derrate.	25	==	==
7	Proposte migliorative (PER TUTTI I LOTTI)	3	Saranno valutate le proposte migliorative relative a: - sostenibilità ambientale inerente la riduzione dei rifiuti (anche imballaggi) e una corretta raccolta differenziata - altre proposte migliorative che possano avere un impatto migliorativo della fornitura; ad esempio consulenza dietetica, proposte formative calendarizzate, fornitura di attrezzatura in comodato, etc.. Le proposte sono da intendersi incluse nella fornitura e quindi nel prezzo offerto.	3	==	==
8	Prezzo	30		==	==	30

	Totale	100			
--	--------	-----	--	--	--

Non è prevista la riparametrazione del punteggio tecnico.

17.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente *variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, come indicato nella tabella sottostante*

Tabella n. 7

Valutazione	Coefficiente di valutazione
Totalmente inadeguato	0,00
Parzialmente adeguato	0,30
Adeguato	0,60
Buono	0,80
Ottimo	1,00

Si procederà quindi alla media dei coefficienti attribuiti dai commissari, che sarà moltiplicata per il punteggio massimo previsto per il relativo criterio.

Per la media si applicherà il criterio dell'arrotondamento, per eccesso o difetto (0,005=0,01).

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto, sulla base di quanto indicato nella tabella n. 6.

17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula "bilineare"

$$\begin{cases} C_i = X \cdot \left(\frac{A_i}{A_{soglia}} \right) A_i \leq A_{soglia} \\ C_i = X + (1 - X) \cdot \left[\frac{(A_i - A_{soglia})}{(A_{max} - A_{soglia})} \right] A_i > A_{soglia} \end{cases}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media percentuale dei valori del ribasso percentuale offerto dai concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

Il coefficiente C_i ottenuto per ciascun concorrente viene poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile alle offerte economiche, pari a 30.

La valutazione di suddetti elementi avverrà in automatico sul sistema telematico START.

17.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi.

Risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, dato dalla somma del punteggio ottenuto per l'offerta tecnica (derivante dalla somma dei punteggi ottenuti sui relativi criteri) e da quello ottenuto per l'offerta economica. Non è prevista alcuna parametrizzazione né sui punteggi tecnici né su quelli economici.

18. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e di regola, lavora a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

19. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta ha luogo il giorno **14 febbraio 2023**, alle ore **10:00**

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite la Piattaforma almeno 2 giorni prima della data fissata.

La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta, utilizzando Google Meet. La stazione appaltante inviterà, con l'apposita funzione "Invito" di GMeet, tutti coloro che, dopo espressa richiesta di partecipazione, hanno presentato offerta e/o sono stati ammessi alle fasi successive della procedura.

20. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta *il seggio di gara* accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;

- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

21. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora della seduta pubblica in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche, relativamente a ciascun singolo lotto, sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi ai sensi dell'articolo 20.

La commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 19:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede, relativamente a ciascun singolo lotto, all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 17 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro 5 giorni. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste all'articolo 2.3 (utilizzo della Piattaforma START). È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio, secondo le modalità previste all'articolo 2.3.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 19, i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta dando comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;

22. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi della commissione giudicatrice o di struttura di supporto, anche esterna all'Amministrazione, istituita ad hoc, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

23. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

La proposta di aggiudicazione è approvata entro 30 giorni dal suo ricevimento. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando

i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula del contratto avviene entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione con versamento effettuato tramite PagoPA al seguente link: <https://sns.pagoatenei.cineca.it/frontoffice/home>. L'importo massimo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a circa € 1.150,00. Sono comunicati tempestivamente all'aggiudicatario eventuali scostamenti dall'importo indicato.

Le spese relative alla pubblicazione sono suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse relative alla stipulazione del contratto.

24. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

25. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante <https://www.sns.it/sites/default/files/2021-05/codice%20di%20comportamento.pdf> e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione *appaltante*.

26. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi inviando una pec a protocollo@pec.sns.it, specificando a quali atti si è interessati e la motivazione.

27. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo Regionale della Toscana con sede a Firenze.

28. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella “domanda di partecipazione”, nel “DGUE” e nell’offerta tecnica del presente disciplinare vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell’effettuazione della verifica dell’assenza dei motivi di esclusione, del possesso dei criteri di selezione individuati nel Bandi di gara nonché dell’aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti);
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell’esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all’Amministrazione aggiudicatrice, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dal Codice, dalla legge n. 241/1990 e ss.mm.ii. e dalla L.R. n. 40/2009.

Diritti del concorrente interessato

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all’art. 7 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 e in base a quanto previsto dal Regolamento UE n. 2016/679.

La presentazione dell’offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l’avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nell’informativa ai sensi dell’art. 13 del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196 e in base a quanto previsto dal Regolamento UE n. 2016/679.

Titolare, responsabili e incaricati del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è la Scuola Normale Superiore

Responsabile interno del trattamento dei dati è il responsabile del procedimento

Responsabile esterno del trattamento dei dati è il Gestore del Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana.

Incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti del Gestore del Sistema e della Scuola Normale Superiore assegnati alle strutture interessate dal presente appalto.

CAPITOLATO GENERALE PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LE ESIGENZE DELLA MENSA DELLA SCUOLA NORMALE SUPERIORE.

Art.1

Oggetto

Il presente Capitolato generale disciplina le modalità e le condizioni per la fornitura dei generi alimentari necessari all'approvvigionamento della mensa della Scuola Normale Superiore. La presente somministrazione è regolata oltre che dal presente Capitolato generale anche dai singoli Capitolati speciali che contengono la descrizione delle merci da fornire sia dal punto di vista merceologico che da quello quantitativo nonché le clausole speciali riguardanti la fornitura stessa secondo il seguente schema:

- Lotto 1 – Carni e salumi;
- Lotto 2 – Formaggi;
- Lotto 3 – Ortofrutta;
- Lotto 4 – Pane e farina;
- Lotto 5 – Surgelati e pesce fresco;
- Lotto 6 – Olio;
- Lotto 7 – Acqua, birra e vino;
- Lotto 8 – Latte e derivati;
- Lotto 9 – Generi vari;
- Lotto 10 – Pasta;
- Lotto 11 – Pasta fresca.

Il Fornitore è obbligato ad osservare tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili inerenti al settore merceologico cui i beni appartengono, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto, per tutto il periodo di vigenza dello stesso.

Nei vari allegati vengono riportate l'insieme delle caratteristiche merceologiche e igieniche che i prodotti alimentari offerti dal Fornitore debbono possedere. Si rimanda comunque alla normativa di riferimento per eventuali integrazioni.

Il presente Capitolato generale recepisce, in parte, come principi ispiratori della sostenibilità ambientale, quelli introdotti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10/03/2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP); per le specifiche norme di settore, si rimanda a quanto per esteso espresso dal Quadro Normativo della relazione di accompagnamento dei CAM.

Il presente Capitolato generale, tenendo altresì conto degli articoli 34 e 144 del D.lgs. 50/2016, individua, per ogni lotto, un quantitativo predeterminato di materie prime conformi alle predette prescrizioni ambientali, i lotti hanno quindi caratteristiche interamente standardizzate le cui

condizioni sono definite dal mercato e dalle varie certificazioni ammesse a livello UE di cui al successivo articolo 6 nonché nelle prescrizioni merceologiche di cui agli allegati Capitolati speciali. Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura “In via di conversione”.

Le quantità delle merci hanno valore puramente indicativo potendo variare in base alle ipotesi previste dalla norma. Le Ditte aggiudicatrici avranno l'obbligo di fornire quantità maggiori o minori, nell'ambito del cosiddetto *quinto contrattuale*, che potranno effettivamente occorrere alla mensa per cause ordinarie o straordinarie, agli stessi prezzi al netto del ribasso offerto in sede di gara ed alle stesse condizioni di contratto. Tali eventuali variazioni non costituiscono motivi per la Ditta aggiudicataria per risolvere anticipatamente il contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà comunque impegnarsi a fornire, nel periodo di durata del contratto, anche altri generi (nello stesso settore merceologico del lotto) non compresi nei presenti Capitolati che la Scuola dovesse eventualmente richiedere. In tal caso il prezzo sarà concordato congiuntamente tra le parti.

Qualora durante l'esecuzione della fornitura la Scuola Normale Superiore dovesse verificare la necessità di integrare la fornitura con altri prodotti privi di glutine, il Fornitore sarà tenuto a fornirli applicando il prezzo medio di mercato al netto dello sconto praticato in sede di gara. I prodotti privi di glutine sono destinati al consumo da parte di soggetti affetti da morbo celiaco e dovranno essere privi di glutine nelle materie prime impiegate, nella fase di preparazione e negli additivi.

Di norma i prodotti da fornire sono: pasta, riso, pane, farina, merendine confezionate singolarmente, prodotti surgelati senza glutine, ecc.

Per tutti i prodotti non presenti in offerta potrà essere richiesto, alla ditta aggiudicatrice dell'appalto, di depositare presso i competenti uffici della Scuola il proprio listino generale e di comunicare la percentuale di sconto che si dichiara disponibile ad applicare su tutti i prodotti per la durata dell'appalto stesso.

Art.2

Durata del contratto

L'appalto avrà la durata di tre anni, dal 1 agosto 2023 al 31 luglio 2026.

Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le forniture fino alla data del subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea espressa per il periodo strettamente necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice.

In caso di proroga, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art.3

Valore massimo contratto

L'importo massimo del contratto è quello risultante dalle singole offerte economiche delle Imprese aggiudicatrici eventualmente aggiornate nei prezzi unitari ai sensi del successivo articolo 5.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di viaggio, di personale e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi.

Essendo un contratto di somministrazione, le quantità e qualità di derrate indicate derivano da una valutazione sul consumo storico presso la mensa della Scuola, pertanto sono da considerarsi puramente indicative e la Scuola pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

Art.4

Modalità di trasporto e consegna e requisiti degli imballaggi

Il trasporto delle derrate alimentari avverrà a cura della ditta affidataria con automezzi idonei nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente.

In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, alle temperature previste.

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore deve impegnarsi ad utilizzare mezzi di trasporto a basse emissioni e consumi energetici.

All'aggiudicatario verrà richiesta documentazione probatoria (copia della carta di circolazione degli automezzi).

Il fornitore dovrà preferibilmente utilizzare, ove possibile, imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

L'offerente dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale norma tecnica è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc..)

Lo stoccaggio della merce sui singoli pancali/roller dovrà garantire un rapido controllo in accettazione e rendere possibile il trasferimento dei prodotti deperibili in cella frigo nel più breve tempo possibile.

La consegna di derrate pallettizzate dovrà essere fatta esclusivamente con **pancali in materiale plastico**, conformi alle normative vigenti, onde ridurre il rischio di infestazioni. La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico del ritiro tempestivo di tutti i bancali e delle cassette vuote di legno o plastica (richiudibili e non) utilizzate per la consegna dei prodotti forniti.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di alimenti e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura, devono presentarsi in ottime condizioni igieniche (assenza di macchie persistenti, insudiciamenti, residui di alimenti deperibili ecc...), deve essere assicurata la non promiscuità tra prodotti non compatibili (es. latticini-formaggi con frutta o verdura), eventualmente garantendo condizioni di separazione fisica tra questi alimenti. Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è a esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

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

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

La fornitura dovrà essere conforme al Capitolato e rispondere a tutte le caratteristiche indicate nell'ordine, rispettando quantità, qualità e pezzature ordinate.

L'Amministrazione si riserva di predisporre controlli sulla qualità dei generi forniti, onde verificarne l'effettiva rispondenza alle caratteristiche di prima qualità richieste, nonché sul rispetto delle norme di corretta conservazione e trasporto.

Qualora inoltre uno o più generi forniti, pur non contestabili dal punto di vista qualitativo, dovessero rivelarsi non confacenti al sistema di distribuzione così come organizzato o comunque risultassero generalmente sgraditi per particolari sapori caratteristici, dietro formale richiesta del Direttore

dell'Esecuzione del contratto, la ditta sarà obbligata a fornire, agli stessi prezzi, patti e condizioni, un genere di marca diversa che presenti caratteristiche simili a quello contestato.

Il fornitore avrà l'obbligo di eseguire le consegne nei giorni, nelle ore, per le qualità e quantità che di volta in volta verranno indicate all'interno della seguente fascia oraria: 8:00 / 9:30 da lunedì al venerdì.

Sono a carico del Fornitore (e quindi comprese nel prezzo di aggiudicazione) le spese di trasporto, di sosta, di facchinaggio, imballo, carico, scarico presso i locali indicati dalla Scuola.

Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico - sanitarie vigenti.

Il Fornitore avrà l'obbligo di impiegare per tutte le attività di trasporto automezzi idonei, adeguati al servizio da effettuarsi, conformi sotto il profilo autorizzativo, della circolazione e della sicurezza e dovrà garantire che, anche durante le fasi di trasporto, vengano rigorosamente osservate idonee modalità di conservazione dei prodotti secondo la vigente normativa nazionale e comunitaria e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP. I mezzi utilizzati per il trasporto e la conservazione delle derrate devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. È comunque a carico dell'appaltatore ogni responsabilità circa le modalità di trasporto della merce.

Art.5

Prezzi

I prezzi dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura dei prodotti, franchi e liberi da ogni spesa anche di trasporto fino ai magazzini indicati dalla Scuola siti in via S. Apollonia a Pisa.

Il prezzo stimato di ciascun contratto è determinato sulla base delle quantità indicate nell'allegato fermo restando quanto indicato nell'articolo 1 del presente Capitolato.

Nel corso di esecuzione del contratto, i prezzi possono essere aggiornati, in aumento o in diminuzione.

Il Responsabile del Procedimento, supportato dal DEC ove presente, conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto stipulato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), Prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente dal Responsabile del Procedimento presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. Sulle richieste avanzate dall'appaltatore, accompagnate da documenti probatori (ad esempio la dichiarazione di fornitori o subcontraenti; le fatture pagate per l'acquisto di materiali), la stazione appaltante si pronuncia entro 30 giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo al medesimo riconosciuto.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 10% rispetto al prezzo originario

Art.6

Caratteristiche della fornitura

La fornitura di derrate riveste una particolare importanza per gli utenti, in particolare la Scuola persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che al tempo stesso sia una risposta adeguata (sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti) al bisogno di ristorazione ed in alcuni casi un momento formativo e di socializzazione. Pertanto, la precisa qualità delle merci e le modalità di fornitura costituiscono elemento essenziale del contratto di fornitura.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche specificati nel presente capitolato tecnico e nei capitolati relativi singoli ai lotti.

Ciascun prodotto deve corrispondere alle norme in vigore per:

- composizione bromatologica;
- confezionamento, etichettatura ed imballaggio.

In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificati nei singoli capitolati relativi ai vari lotti.

Si rimanda comunque alla normativa di riferimento per eventuali integrazioni.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il Fornitore dovrà presentare:

- a) le schede tecniche di tutti i prodotti forniti;
- b) la documentazione a comprova della vendita dei prodotti con le caratteristiche offerte in sede di gara;
- c) la documentazione a comprova della conformità degli imballaggi e dei pallet utilizzati.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura o che possono essere richiesti successivamente comprendono:

Prodotti alimentari per diete particolari: rientrano in questa categoria tutti i prodotti destinati ad una alimentazione particolare, disciplinata da D.Lgs. 111/92 e s.m.i., tra i quali a esempio:

- prodotti senza glutine per celiaci;
- prodotti aproteici/ipoproteici.

Prodotti convenzionali:

Categoria comprendente prodotti di largo consumo.

Prodotti alimentari biologici:

La categoria biologico definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata:

in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).

Il marchio SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per

garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.

Prodotti alimentari DOP:

Marchio DOP identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti alimentari IGP:

Il marchio IGP identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Prodotti a filiera corta:

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Prodotti etici:

Si intendono i prodotti derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie o altre realtà come quelle di iniziativa di integrazione o recupero sociale o da operatori dell'agricoltura sociale.

Prodotti del mercato equo e solidale:

Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Le specifiche delle derrate consegnate dovranno essere corrispondenti a quanto indicato nei commi precedenti e le caratteristiche dei prodotti offerti, risultante da scheda tecnica da inviare al Responsabile Unico del Procedimento ad inizio fornitura, dovranno essere mantenute per tutta la durata del contratto.

Qualora la Scuola giudichi non idonei determinati prodotti alle esigenze del servizio ristorazione, anche nel corso della fornitura per mutate esigenze, la ditta aggiudicataria dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo simile, previa campionatura e autorizzazione. Nel caso eccezionale in cui la ditta non sia in grado di fornire prodotti delle marche indicate e comunque ogni volta si produca un cambiamento nella produzione\confezionamento di un prodotto già abitualmente in consegna, si prescrive l'obbligo per la Ditta di trasmettere preventivamente le schede tecniche dei nuovi prodotti e di ripristinare le condizioni ordinarie nel minor tempo possibile e comunque comunicando dall'inizio la durata della sostituzione.

In casi di eventi eccezionali e non programmabili, la Scuola, senza alcun onere a suo carico, si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria di ritirare eventuali giacenze di prodotti deperibili per lo stoccaggio temporaneo degli stessi.

Art.7

Rintracciabilità, etichettatura e shelf life della fornitura

Il Fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adequata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove:

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione)

Per i prodotti alimentari ad alta deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione viene sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della vita residua è facoltà della Stazione Appaltante richiedere all'aggiudicatario il numero dei giorni risultanti dalla differenza fra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con “tmc – data produzione < a 14 giorni”.

In caso di consegna di prodotti aventi una vita residua inferiore almeno del 10%, sarà prevista una penale di 300 €.

Art.8

Modalità di consegna – Verifiche

Per garantire la rintracciabilità del prodotto e facilitare l'eventuale richiamo/ritiro dei prodotti non conformi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i., sul documento di consegna della merce dovrà essere riportato il numero di lotto indicato sull'etichetta del prodotto.

La merce dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quali-quantitativa dei prodotti, e dovranno obbligatoriamente essere muniti di etichetta autoadesiva resistente dove dovranno essere indicati per ogni singolo prodotto: il codice/tipo del prodotto, la descrizione del prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati, degli additivi ammessi e degli allergeni, il peso netto e/o lordo, il luogo di provenienza, le caratteristiche microbiologiche, la data di produzione, la data di scadenza, il numero del documento di trasporto, la data del documento di trasporto, il nome del fornitore, il n. del lotto, la data della consegna.

Qualora situazioni logistiche particolari lo impongano, il Fornitore deve avvalersi di attrezzature e/o supporti adeguati allo stato fisico dei luoghi di consegna.

Avvenuta la consegna della merce, il dipendente della Scuola, incaricato della verifica, rilascia ricevuta con firma apposta per esteso e leggibile chiaramente sul relativo documento di consegna, formulando le eventuali osservazioni del caso. Il fornitore o il suo incaricato delle consegne ha l'onere di curare che la firma venga apposta come sopra indicato.

In caso di ritardata o mancata consegna, la Scuola senza obbligo di darne comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore e a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese ed i danni al Fornitore inadempiente.

Il Fornitore dovrà impiegare, per il trasporto e la consegna dei prodotti, personale in possesso dei requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

Il personale del Fornitore dedicato all'esecuzione del contratto in oggetto dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene relativamente alla fornitura in questione nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna dei prodotti deve garantire l'igiene dei prodotti alimentari e dev'essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) del proprio Fornitore.

Il Fornitore deve fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti idonei, secondo quanto prescritto dalle norme in materia di igiene, da indossare durante l'esecuzione della fornitura.

Gli imballi che a giudizio del personale della Scuola presentassero difetti, lacerazioni o qualsiasi traccia di manomissione saranno rifiutati e il Fornitore dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.

Il Fornitore assume a proprio carico l'espletamento di tutte le pratiche relative all'osservanza della normativa vigente in tema di trasporto, trattamento e commercio della merce oggetto della presente fornitura, pertanto, la Scuola è esonerata da qualsiasi responsabilità in merito.

La firma per ricevuta apposta sul documento di consegna in occasione delle varie consegne non esonera la ditta da eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'utilizzazione del prodotto.

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla gestione dei prodotti destinati alla preparazione di diete senza glutine, al fine di eliminare tutte le possibili fonti di contaminazione.

La tempestività e la regolarità delle consegne, nonché il rispetto di tutte le modalità suindicate costituiscono elemento essenziale del contratto di fornitura.

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola.

Gli ordini verranno effettuati con almeno due giorni di preavviso.

Per tutta la durata dell'appalto, gli incaricati responsabili delle forniture debbono essere reperibili dalle ore 8,00 alle ore 17,00 di tutti i giorni feriali ai recapiti telefonici dell'appaltatore in modo di consentire, con la necessaria urgenza e tempestività, ogni pronto intervento.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici e a dare notizia al competente Servizio Ristorazione di ogni loro eventuale variazione.

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 nel Capitolato, la Scuola ha il diritto insindacabile di applicare penali, rifiutare la merce, di pretendere 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 di merce in danno al Fornitore fermo restando la richiesta di risarcimento del danno.

L'eventuale sostituzione di prodotti, per indisponibilità delle merci di cui all'ordinativo, deve essere preventivamente autorizzata dal responsabile del magazzino.

In caso di mancata o ritardata sostituzione, specie qualora trattasi di generi di immediata necessità, la Scuola avrà facoltà di approvvigionarsi degli stessi altrove a totale spesa a carico del fornitore, che non potrà fare opposizione o sollevare eccezioni sulla qualità e sui prezzi dei beni così acquistati.

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria, ed essere rispondenti alle eventuali ulteriori garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a tutta la normativa vigente sull'igiene degli alimenti (in particolare il cosiddetto Pacchetto Igiene) e sulla etichettatura dei prodotti ivi compresa la normativa vigente sugli allergeni (regolamento U.E. 1169/2011) e a quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato.

Si riportano in sintesi i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti, tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo, che la Scuola effettuerà durante l'intera durata del contratto:

- Genere (tipologia di prodotto consegnato)
- Peso per ogni rispettiva tipologia
- Documenti accompagnatori: documento di trasporto valorizzato o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
- Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D. Lgs 114/2006 e successive modifiche e integrazioni
- Controllo visivo
- Integrità delle confezioni e segnali di alterazioni
- Data di scadenza e T.M.C. (Termine minimo di conservazione)
- Mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti, che devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia, manutenzione e temperatura della cella frigorifera.
- I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra
- Controlli analitici Analisi chimico/fisiche, merceologiche e microbiologiche
- Temperatura dei prodotti alla consegna

- Conformità rispetto ai CAM richiesti

L'accettazione da parte della Scuola della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Le derrate dovranno essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno accettate.

La mensa resta chiusa (come da calendario accademico) il mese di agosto per le vacanze estive; per le festività Natalizie, Pasquali e di altro genere, che verranno comunicate con congruo anticipo dalla Scuola.

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

Per l'inoltro delle ordinazioni la Ditta Fornitrice dovrà disporre di indirizzo e-mail, recapito telefonico e di fax o sistema informatizzato.

Su richiesta del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, il Fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati, e comunque dette analisi dovranno essere fornite secondo quanto offerto in sede di gara.

Qualora accertamenti analitici effettuati dagli Enti contraenti evidenziassero valori microbiologici non conformi, laddove non previsti da specifica normativa nazionale in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il Fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

Art.9

Documentazione e controlli igienico-sanitari

Il Fornitore dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotato di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D. Lgs. 6 novembre 2007, n.193, sia a livello di produzione che di trasporto. La ditta aggiudicataria dovrà altresì aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto come già evidenziato nel precedente art. 4.

In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. n. 834/2007) e in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva scolastiche e prescolastica), il Fornitore dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica.

Ai fini del divieto di cui ai punti precedenti riguardante gli OGM o prodotti derivati da OGM per alimenti e mangimi, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, o del regolamento (CE) n. 1830/2003.

Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice si richiede, copia dell'autorizzazione sanitaria, idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. Inoltre è necessario inviare copia della certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei soggetti responsabili dei controlli di cui all'art. 29 del Regolamento CE n. 834/2007.

La Scuola si riserva il diritto di effettuare sopralluoghi presso la ditta fornitrice e di effettuare controlli analitici sui prodotti forniti al fine di verificare il rispetto dei requisiti igienico qualitativi richiesti. L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, al regolamento locale d'igiene della Regione Toscana ed essere rispondenti alle eventuali garanzie richieste nelle Tabelle Merceologiche.

Art.10

Controlli: non conformità

Il mantenimento del rapporto contrattuale è in funzione del buon esito delle verifiche di qualità effettuate nel corso della fornitura.

Le non conformità rilevate in fase di accettazione sono classificate in tre tipologie:

a) Tipo 1 (creano problemi logistici):

- quantità merce superiore all'ordine del 20%;
- categoria di merce non corrispondente all'ordine ;
- ritardi di consegna che non interferiscono con il regolare svolgimento del servizio.

(Per ritardata consegna s'intende quella effettuata con un ritardo massimo di 2 ore rispetto agli orari previsti nel Capitolato).

b) Tipo 2 (creano problemi logistici e interferiscono con la produzione):

- mancata consegna o ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio; (si intende la mancata consegna oppure consegna con un ritardo superiore a 2 ore rispetto alle fasce orarie stabilite nel Capitolato);
- giorno di consegna non rispettato;
- quantità di prodotto consegnato inferiore all'ordine del 10%;
- prodotto di diversa tipologia rispetto all'ordine;
- mezzi di trasporto non idonei ai prodotti e/o non corrispondenti a quanto dichiarato dal legale rappresentante nella Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci;
- confezioni danneggiate;
- imballaggi non conformi a quanto dichiarato nella relativa Scheda;
- etichettatura non leggibile;
- non corrispondenza del prodotto alle caratteristiche indicate nelle schede di prodotto o a quanto offerto dalla ditta in sede di gara;
- ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio;
- presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva) che non recano danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine della Scuola nei confronti degli utenti del servizio ristorazione.

c) Tipo 3 (oltre ai problemi dei tipi 1 e 2, problemi che possono creare danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine della Scuola nei confronti degli utenti del servizio):

- prodotto scaduto;
- prodotto visibilmente deteriorato;
- presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva).

Altre casistiche di non conformità saranno valutate al momento in cui si verificano secondo i criteri stabiliti per le tre tipologie sopra descritte.

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

Per i generi alimentari la sostituzione dei prodotti eventualmente contestati deve avvenire in tempi e

con modalità tali da non compromettere la continuità del servizio di ristorazione.

Il personale incaricato dalla Scuola ad effettuare il controllo della fornitura, assolverà tale compito secondo la metodologia ritenuta più idonea, anche con l'ausilio di apparecchi fotografici o di riprese video.

La Ditta fornitrice si obbliga ad accettare la relazione finale d'analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte (anche per minime difformità), a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste.

La Ditta, inoltre, dovrà provvedere immediatamente a proprie spese alla sostituzione di tutti i materiali contestati. In caso contrario l'Amministrazione attiverà la procedura di risoluzione del contratto.

Art.11

Ritardi nella consegna – Penali - Risoluzione

L'aggiudicatario dovrà attenersi alle prescrizioni del presente Capitolato e relativi allegati, dovrà altresì uniformarsi alla vigente normativa sulle materie oggetto dell'appalto.

La Scuola richiederà opportune azioni correttive qualora i controlli effettuati forniscano risultati negativi. L'impresa dovrà conformarsi alle prescrizioni e fornire giustificazioni sull'accaduto.

La Scuola ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle sotto elencate tipologie di non conformità, in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio ristorazione.

PENALE NON – CONFORMITA'

da € 300,00 a € 500,00 Non conformità di tipo 1

Da € 500,00 a € 1.500,00 Non conformità di tipo 2

da € 1.500,00 a € 5.000,00 Non conformità di tipo 3

Qualora le condizioni nelle quali si è verificata la non conformità lo consentano, al richiamo scritto da parte del RUP saranno allegate foto a testimonianza di quanto riscontrato.

Per tutti i casi di ripetute violazioni delle medesime prescrizioni nel periodo di un mese l'ammontare delle penali sopra riportate potrà essere raddoppiato.

Qualsiasi ritardo o altra inadempienza dovrà essere comunque immediatamente e formalmente contestata al Fornitore al quale è concesso un termine di giorni 10 per controdedurre. Trascorso tale termine infruttuosamente od ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, la Scuola determinerà l'importo da recuperare a mezzo di presentazione di nota di credito, da detrarre dall'ammontare del corrispettivo dovuto.

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, la Scuola può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la fornitura, tenendo indenne il Fornitore delle spese eventualmente sostenute.

In conformità all'art. 1672 del codice civile, se il contratto si scioglie perché l'esecuzione della fornitura è divenuta impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti, la Scuola deve pagare la parte della fornitura già effettuata.

La Scuola, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, può dichiarare la risoluzione di diritto del contratto nei seguenti casi:

- qualora la ditta fornitrice non fosse in grado di consegnare tutti i prodotti occorrenti, o consegnare in quantità non sufficienti alla preparazione dei pasti;
- qualora la merce non risultasse corrispondente alle caratteristiche merceologiche indicate nel Disciplinare;
- qualora la merce non sia conforme agli indirizzi del D. Lgs. 6 novembre 2007, n.193; concernente l'igiene dei prodotti alimentari e secondo la direttiva quadro CEE sull'igiene dei prodotti alimentari;
- qualora la merce non sia conforme ai dispositivi della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione

collettiva scolastiche e prescolastica);

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

- a) la mancata sostituzione dei responsabili di cui alle lettere a) e b) dell'art. 16 comma 1 della Legge Regione Toscana n. 38 del 13/07/2007 (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione aziendale e Medico Competente) nel caso del venir meno degli stessi nel corso dell'esecuzione del contratto;
- b) le gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione della fornitura;
- c) l'impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria, qualora il Fornitore non provveda all'immediata regolarizzazione.

Art.12

Obblighi del Fornitore

Il Fornitore si obbliga a:

- 1) garantire l'assolvimento di tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali per il proprio personale impiegato nelle prestazioni oggetto del contratto sottoscritto, e ad impegnarsi ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- 2) applicare integralmente in tutte le fasi di esecuzione delle prestazioni derivanti dalla sottoscrizione del contratto, tutte le norme contenute nel CCNL ed attuare nei confronti dei dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal suddetto CCNL.

A tal fine la Scuola effettuerà i controlli che riterrà più opportuni per verificarne l'osservanza. In caso di accertata violazione o comunque mancata o carente esecuzione delle prestazioni dovute contrattualmente. L'impresa si obbliga inoltre ad adottare tutte le misure richieste per la salvaguardia fisica del personale impiegato, ponendo in essere tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone stesse secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 81 del 2008.

Art.13

Subappalto

Il Fornitore è tenuto a effettuare in proprio le forniture e i servizi accessori compresi nel contratto. Per quanto attiene alla disciplina sul subappalto, si rinvia alle disposizioni contenute nell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016

Art.14

Pagamenti. Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

I pagamenti vengono liquidati di volta in volta nel termine di 30 giorni dall'attestazione della regolare esecuzione della fornitura da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e previa acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC, la Scuola, previa richiesta agli istituti e casse, tratterrà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento agli istituti o casse interessati.

Eventuali contestazioni sospenderanno tali termini.

La Stazione Appaltante al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti alla Ditta cui sono state contestate inadempienze nella esecuzione della fornitura, sino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali

Le penali verranno applicate mediante trattenuta del corrispondente valore economico sulla fattura più vicina di pagamento (tramite nota di credito) o mediante incameramento di quota parte della garanzia.

Il pagamento della fornitura avverrà sulla base dei prezzi di aggiudicazione.

La fattura dovrà essere intestata a “Scuola Normale Superiore – Piazza dei Cavalieri n. 7, 56126 Pisa” e dovrà contenere a pena di rifiuto, il codice CIG e il codice univoco di ufficio (NNOLKX).

La fattura dovrà essere emessa solamente alla fine del mese di riferimento e dovrà comprendere tutte le forniture effettuate nello stesso; dovranno contenere l’indicazione delle quantità totali consegnate, della tipologia dei prodotti, l’imponibile e l’importo IVA.

Ad ogni fattura dovranno essere obbligatoriamente allegati i documenti di trasporto emessi dal fornitore che lo stesso avrà provveduto a far firmare, in modo leggibile, dall’addetto alla ricezione dei prodotti quale incaricato di vigilare e controllare la consegna degli alimenti, la regolarità della consegna e conformità per qualità e quantità rispetto a quanto ordinato.

Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari: l’appaltatore si assume l’obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 36, come modificata da D.L. n. 187 del 2010.

I pagamenti saranno effettuati tramite l’istituto cassiere della Scuola Normale Superiore, mediante bonifico bancario sul conto corrente bancario o postale indicato dell’Impresa e dedicato alle commesse pubbliche ai sensi dell’art. 3 comma 1 della legge 13 agosto 2010, n. 36.

Ai sensi dell’art. 3, comma 7 della legge 13 agosto 2010 n. 136, gli appaltatori dovranno quindi comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche entro 7 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.

Qualora fosse accertata la violazione degli obblighi contributivi, la Scuola si riserva il diritto di revocare l’affidamento della fornitura.

Art.15

I.V.A. Imposta di registro e di bollo

La presente somministrazione 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

Cauzione

La cauzione definitiva è uguale ad un decimo dell’importo del contratto. (art. 103 D.Lgs. 50/2016).

Nel caso in cui, nel corso dell’esecuzione del contratto si verificano differenze in aumento fra le quantità di prodotti effettivamente somministrati e quelle indicate nell’allegato, si provvederà all’integrazione della cauzione.

Nel caso di variazioni in diminuzione la Scuola ha facoltà di disporre la restituzione di parte del deposito cauzionale in relazione alla variazione medesima.

L’integrazione non è dovuta qualora la variazione non sia superiore ad un quinto delle quantità indicate nell’allegato.

La cauzione rimane vincolata fino alla scadenza della validità del contratto. Alla scadenza del rapporto contrattuale la Scuola provvederà, previa certificazione del funzionario competente a ricevere i beni somministrati, allo svincolo della cauzione definitiva.

Nel caso di proroga la Scuola può mantenere il deposito cauzionale inizialmente prestato dall’Impresa, salve le necessarie integrazioni conseguenti ad eventuali variazioni dei prezzi unitari e delle quantità.

Art.16

Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere fra la Scuola e il Fornitore, comprese quelle riguardanti l’interpretazione del presente Capitolato, verranno esaminate con spirito di amichevole composizione.

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

Per ogni controversia riguardante il contratto relativo alla fornitura in oggetto è competente esclusivo il Foro di Pisa.

CAPITOLATO CARNI E SALUMI

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di carni fresche bovine e suine, prodotti avicunicoli e salumi per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

CARNI BOVINE

Caratteristiche

La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto. Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi (cat. A), nati, allevati e macellati e sezionati in Italia.

Gli stabilimenti di macellazione/sezionamento devono essere riconosciuti ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma; inoltre devono essere situati il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione.

La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento devono avvenire in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I bovini macellati devono essere stati alimentati con mangimi semplici non contenenti O.G.M. e non con farine o qualsiasi alimento contenente proteine di origine animale (farine di carne, di sangue, di ossa, grassi di origine animale ecc.).

Gli animali non dovranno inoltre essere trattati con prodotti cortisonici o altre sostanze chimiche o farmacologiche nocive alla salute umana. Tali requisiti dovranno risultare da idonee dichiarazioni o certificazioni prodotte dalla ditta appaltatrice.

Tutta la carne consegnata deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rosso/rosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra nel taglio esterno e con marezzatura evidente ma non invasiva e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza del vitellone dal quale è stata ricavata.

La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti. Il confezionamento sottovuoto non deve pregiudicare le caratteristiche della carne. Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura della confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità.

La carne oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

Le carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg.CE 1308/2013:

- categoria A carcasse di giovani animali di età pari o superiore ai 12 mesi ma inferiore ai 24 mesi;
- conformazione U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona : profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso : 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti).

Devono essere rispettate le disposizioni in tema di etichettatura ai sensi dei vigenti regolamenti CE.

Il documento commerciale di accompagnamento o l'etichetta del prodotto devono prevedere:

- riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
- la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
- il peso netto,
- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
- la data di confezionamento e la data di scadenza,
- il lotto di produzione;

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

Dovranno pervenire periodicamente a questa Scuola le schede tecniche delle analisi veterinarie effettuate sui prodotti bovini. Inoltre la ditta fornitrice dovrà essere in possesso della certificazione ISO 9002; quindi in grado di attuare la rintracciabilità delle carni e di garantire così la provenienza. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore alla prima o che, comunque, 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.

Il calcolo del peso delle carni, ai fini della fatturazione, sarà fatto “al netto degli scarti”.

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CARNI SUINE

Caratteristiche

Le carni fornite dovranno provenire da animali perfettamente sani, nati, allevati, macellati e sezionati sul territorio nazionale da razze madre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Non è ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate tranne dove espressamente richiesto.

La carne dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come lombo disossato (filoni), non disossato taglio bologna, e coscia posteriore intera disossata (prosciutto di maiale con cotenna disossata).

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento o di cattiva conservazione e priva di eccessiva umidità. Il

grasso presente, in percentuale non superiore al 5% deve avere colorito bianco, consistenza soda e deve essere privo di segni d'irrancidimento. Le carni devono soddisfare tutte le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e conservati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni (D.Lgs 193/2007).

La carne dovrà provenire da una filiera certificata con indicazioni almeno di:

- azienda di allevamento;
- caratteristiche della razione alimentare;
- indicazioni dei controlli in allevamento;
- stabilimento di macellazione dotato di bollo CEE e che applichi procedure di autocontrollo.

I suini macellati devono essere stati alimentati con prodotti vegetali non contenenti O.G.M. e non con farine contenenti proteine di origine animale.

Dovranno pervenire periodicamente a questa Scuola le schede tecniche delle analisi veterinarie effettuate sui prodotti suini. Inoltre la ditta fornitrice dovrà essere in possesso della certificazione ISO 9002; quindi in grado di attuare la rintracciabilità delle carni e di garantire così la provenienza.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni sottovuoto.

La carne dovrà risultare in regola con quanto stabilito dalla D.lgs. n. 158 del 16/03/2006 circa il divieto dell'impiego di estrogeni, anabolizzanti e di altre sostanze simili.

Su ogni confezione di sottovuoto, o su etichetta apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- data di confezionamento;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento.

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni riportate sull'imballaggio primario.

Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

I veicoli impiegati per il trasporto dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche per garantire la loro conservazione alla temperatura prevista per legge (0° C a + 7° C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI VARIE (AVICUNICOLE)

Caratteristiche

Le carni avicunicole dovranno provenire esclusivamente da animali nati ed allevati sul territorio nazionale, in spazi adeguati, e alimentati esclusivamente con mangimi vegetali senza utilizzo di OGM.

Tali carni dovranno possedere i requisiti di ordine igienico sanitario prescritti dalle disposizioni di legge che ne regolano la produzione, il commercio ed il trasporto; debbono essere forniti in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati in macelli riconosciuti e controllati in conformità con le normative vigenti in materia ed, in fase di macellazione, essere stati sottoposti, in forma singola, ad una ispezione sanitaria ante e post mortem, effettuata in conformità a quanto disposto dalle specifiche leggi nazionali ed europee, da un veterinario ufficiale che verifichi rispettivamente l'idoneità dell'animale ad essere macellato per la commercializzazione in ambito comunitario e nazionale e quella di essere destinato al consumo umano. Le carni dovranno essere sottoposte ai vari trattamenti in condizioni igieniche soddisfacenti i requisiti di legge, in impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in magazzini frigoriferi muniti dei previsti bolli sanitari.

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 potranno 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 sempre 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.

Il prodotto, consegnato in confezioni sottovuoto e munito di etichetta che attesti l'eventuale certificazione di Prodotto Biologico (fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 9 del regolamento C.E.E. n. 2092/91 e successive modifiche), non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata nell'etichetta.

Gli animali non dovranno inoltre essere trattati con prodotti cortisonici o altre sostanze chimiche o farmacologiche nocive alla salute umana. Tali requisiti dovranno risultare da idonee dichiarazioni o certificazioni prodotte dalla ditta appaltatrice.

Dovranno pervenire periodicamente a questa Scuola, le schede tecniche delle analisi veterinarie effettuate sui prodotti avicunicoli. Inoltre la ditta fornitrice dovrà essere in possesso della certificazione ISO 9002; quindi in grado di attuare la rintracciabilità delle carni e di garantire così la provenienza.

Le carni avicole devono essere certificate di "classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino;
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;

- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. n.193/2007. e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1°C a +4 °C;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

Le Carni cunicole (di coniglio) fresche e refrigerate intere (ed esclusivamente disossate), devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza sanitaria: D.P.R.495/97 – D.P.R. 559/92 – Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. – D.lgs 118/92.

Devono inoltre:

- appartenere alla classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90;
- provenire da animali in buon stato di nutrizione del peso medio di 1,4/1,6 kg senza pelle, interiora, zampe e testa;
- non presentare modificazioni di colore, odore e sapore;
- essere munite di bollo a placca inamovibile;
- provenire da allevamenti nazionali;
- essere rigorosamente refrigerate e non congelate o surgelate;

I Regolamenti CE prevedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolore, resistenti per proteggere il prodotto durante il trasporto e non alterino i caratteri organolettici della carne, né cedano sostanze.

Le carni cunicole saranno alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, pulite e sanificate, senza polveri o segni di insudiciamento.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e registrati ai sensi della normativa CE e in grado di mantenere la temperatura in fase di trasporto da -1°C a + 4°C e non superiori a +7°C in fase di consegna.

L'etichettatura dovrà riportare: (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- la denominazione di vendita (specie, categoria, taglio)
- lo stato fisico del prodotto e lo stato di commercializzazione (fresco)
- il numero di riconoscimento CE del macello o del laboratorio di sezionamento, denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice
- il numero di lotto
- modalità di conservazione e consumo

Confezionamento :

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I polli in busto, singolarmente bollati, e le cosce, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, devono essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Caratteristiche merceologiche principali:

PETTI DI POLLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, senza essudazione, né trasudato;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

POLLI A BUSTO BIO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, devono appartenere alla Classe A;
- polli di allevamento, devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- preparati a busto, devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata
- devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni ed odori anomali, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;
- devono essere calibrati del peso di Kg.1,200 circa ciascuno;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

FESA DI TACCHINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- deve appartenere alla Classe A;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.
- fesa: pezzo intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, dello sterno e delle costole e della pelle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

CONIGLI DI ALLEVAMENTO

Requisiti qualitativi:

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti:

- devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere somministrati freschi, spellati e sviscerati; in particolare privi di collo, zampe, testa, fegato e ventriglio;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- peso medio: 1,300/1,500 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata.

SPIEDINI MISTI (DI CARNE E VERDURE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- la data di preparazione non deve essere antecedente ai 2 giorni dalla data di consegna.

La composizione dello spiedino, dovrà essere:

- lo spiedino deve avere un peso complessivo di gr. 100
- 50% carne bovina e/o suina e/o avicola
- 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
- 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

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;
- deve presentare il giusto grado di maturazione; di almeno due mesi e deve essere dichiarato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

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.

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

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

PANCETTA TESA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PANCETTA TESA AFFUMICATA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI (senza glutine)**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ricavato dalla coscia di suino;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

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.

WURSTEL (O ALTRI INSACCATI COTTI), SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- devono essere prodotti con carne di pollo, tacchino priva di grasso, ossa, cartilagine e senza aggiunta di polifosfati;
- deve riportare sulla confezione ben visibile l'indicazione di prodotto privo di glutine;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SPECK

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparata con a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il prodotto non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata;
- deve riportare sulla confezione ben visibile l'indicazione di prodotto privo di glutine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto, se privato del budello;
- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- 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 di 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): la Scuola effettuerà, anche con l'ausilio di strutture tecniche, verifiche sulle merci fornite.

Qualora la merce richiesta non corrisponda alle caratteristiche elencate nel presente disciplinare e che non sarà consegnata alla Scuola secondo le norme igieniche previste dal D.Lgs. 193/07, verrà respinta.

Indicazioni generali su imballaggi ed etichettature

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportare direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto), o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione del prodotto;
- b) Stato fisico: fresco;
- c) Categoria commerciale da cui le carni provengono;
- d) Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno; tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore al 70%;
- e) Modalità di conservazione;
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del macellatore confezionatore;
- g) La sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento;
- h) La riproduzione del bollo sanitario che identifica il laboratorio di confezionamento;
- i) Data di produzione espressa in giorno, mese ed anno.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le indicazioni di cui alle lettere a,b,c,d,e,f,g,h,i, del punto precedente. Una o più etichette sulle quali sia riprodotto il bollo sanitario CEE del laboratorio di sezionamento ("S"), di cui alla Direttiva CEE 64/433, Allegato I, Capitolo XI punto 49, devono essere applicate all'imballaggio secondario in modo da lacerarsi al movimento della sua apertura.

E' vietato il riciclaggio delle etichette.

Gli imballaggi utilizzati dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

1. non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni,
2. non devono trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
3. devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggi primari) devono essere perfettamente conformi alla normativa per i materiali a contatto con gli alimenti; non è consentito il riciclaggio degli imballaggi primari e secondari; su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire settimanalmente, nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola. Gli ordini verranno effettuati con almeno due giorni di preavviso e la merce dovrà essere consegnata presso i magazzini della mensa situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI – CARNI E SALUMI

Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	PREZZO Al Kg. Iva escl.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
CARNI BOVINE				
Coscio di bovino adulto (vitellone) sottovuoto, disossato e sgrassato		Kg. 4.800		
Quarto anteriore di bovino adulto (vitellone) sottovuoto, disossato e sgrassato Bio		Kg. 1.500		
Campanello bovino		Kg. 1.500		
Cimalino bovino		Kg. 1.500		
Scamone bovino		Kg. 450		
Sottofesa bovino		Kg. 900		
Fesa bovino		Kg. 1.500		
Girello bovino		Kg. 900		
Trippa bianca intera		Kg. 450		
Lombata di vitello con osso		Kg. 900		
Controfiletto di bovino adulto di vitellone		Kg. 1.950		
CARNI SUINE				
Prosciutto fresco sottovuoto, disossato e sgrassato		Kg. 1.800		
Bistecchine suine tagliate		Kg. 4.500		
Rostinciana		Kg. 2.700		
Capocollo (coppa di suino)		Kg. 3.900		
Suinetto pezzatura 8-10 Kg.		Kg. 300		
Filetto di suino (Italia)		Kg. 2.400		
Salsicce di puro suino		Kg. 2.100		
Salsicce di puro suino bio		Kg. 900		

Lonza disossata sottovuoto (arista)		Kg. 3.300		
CARNI VARIE				
Busti di pollo BIO		Kg. 4.500		
Busti di pollo		Kg. 1.500		
Sovra- coscia di pollo (anca)		Kg. 1.800		
Ali di pollo bio		Kg. 900		
Selle pollo posteriore		Kg. 2.100		
Conigli di allevamento		Kg. 600		
Fesa di tacchino maschio sottovuoto		Kg. 5.400		
Sovracoscia di tacchino (anca)		Kg. 2.400		
Petti di pollo		Kg. 2.700		
Petti di pollo bio		Kg. 2.400		
Spiedini Misti 100 gr. cadauno		Kg. 3.000		
SALUMI				
Pancetta arrotolata		Kg. 90		
Pancetta affumicata		Kg. 150		
Prosciutto cotto senza polifosfati s/glut.		Kg. 1.200		
Prosciutto crudo – tipo Parma (stagionatura min. 12 mesi)		Kg. 900		
Salame tipo toscano		Kg. 210		
Bresaola		Kg. 540		
Mortadella con pistacchi		Kg. 300		
Soppressata		Kg. 90		
Speck		Kg. 150		
Salame tipo Milanese		Kg. 75		
Wurstel 3 x gr. 250		Kg. 1.800		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____

CAPITOLATO FORMAGGI

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di formaggi freschi e stagionati per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche

I formaggi dovranno essere di produzione italiana, con provenienza da materie prime italiane, devono essere prodotti con idonee tecnologie e a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni, rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990, pubblicata sul G.U. n. 57 del 30.8.1990. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. I formaggi devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio). I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. L'etichettatura dev'essere conforme al D.Lgs 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni, devono essere dunque accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni: tipo di formaggio; nome del produttore; luogo di produzione; nome del venditore; eventuali additivi consentiti aggiunti; peso di ogni forma e confezione. I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, non colorati all'interno ed all'esterno. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore ed il sapore dei formaggi maturi. I formaggi, anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi.

Caratteristiche merceologiche principali

PECORINO Toscano D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora e proveniente da allevamenti, la cui alimentazione è costituita da foraggi verdi o affinati.

- crosta da giallo chiaro a marrone scuro a seconda dello stadio di maturazione. Al taglio la pasta deve presentarsi compatta e tenace di colore bianco per la tipologia a pasta tenera, e di colore leggermente giallo/paglierino per la tipologia a pasta semi-dura.
- Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.
- Forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- Peso: da 0,75 a 3,50 kg.;
- Sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- Grasso sulla sostanza secca: per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40% e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45%.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Nello specifico, per quanto concerne le caratteristiche del Parmigiano Reggiano si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. La stagionatura richiesta è, preferibilmente non inferiore a 18 mesi. Il prodotto dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

Il prodotto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano".

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione: territori delle province di Bologna, Mantova, Modena, Parma e Reggio Emilia.
- forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate;
- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm. altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.;
- peso minimo della forma: Kg. 24;
- confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale;
- colore della pasta: da leggermente paglierina a paglierina;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile;
- spessore della crosta: ca. mm.6;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GRANA PADANO D.O.P.

Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. Stagionatura richiesta compresa fra i 12 e 18 mesi. Dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92. Il prodotto intero deve portare impresso il marchio del consorzio mentre per il prodotto grattugiato il marchio dovrà essere riportato sulla confezione.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;

- deve avere un periodo di stagionatura di 12 - 18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FONTINA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione: territorio della provincia di Aosta;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, TIPO GROVIERA)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

EDAMER

Requisiti qualitativi:

Formaggio di latte vaccino intero, senza crosta, a pasta morbida di colore giallo paglierino, di sapore delicato. Ingredienti: latte, fermenti, sale, caglio ed eventuale conservante E 251. Grasso sulla sostanza secca 40% minimo.

- forma da kg. 3 – 3,3 rettangolare
- gusto soave, puro, non acidulo
- consistenza: pasta elastica, liscia untuosa
- aspetto interno: colore avorio-giallo, occhiatura sparsa di forma rotonda ovale
- aspetto esterno: crosta liscia di colore avorio-giallo.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PROVOLA

Requisiti qualitativi:

- formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino tramite tecniche tradizionali di innesto con fermenti lattici selezionati. Caratteristica pasta fibrosa che si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.
- crosta liscia, sottoluce lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro.
- pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera occhiatura.
- sapore dolce alla media stagionatura di due tre mesi.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GORGONZOLA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione i territori delle provincie di: Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non deve aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 2 mesi;
- non deve presentare difetti di aspetto, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

TALEGGIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- Zona di produzione i territori delle provincie di: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di circa 40 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

MASCARPONE

Requisiti qualitativi:

- prodotto da panna di latte di vacca allevata al pascolo o a stabulazione fissa. E' ottenuto dalla coagulazione acido - termica di panna addizionata di acido citrico.
- pasta cremosa, uniforme di colore bianco, confezionato in porzioni di 350-500 g.
- a prevalente sapore dolce, è delicato, pastoso, lievemente dolce; l'odore è di latte.

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE – CONVENZIONALE

Requisiti qualitativi:

Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco, morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato.

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, crema di latte (panna), fermenti lattici, sale.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento:

- confezioni da gr 500 o superiori;
- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

RICOTTA BIO FILIERA CORTA

Il prodotto deve presentarsi di colore bianco paglierino, tipico di un buon prodotto: devono risultare assenti colorazioni anomale o macchie sia a livello della superficie che della pasta interna. Deve avere l'odore tipico del prodotto fresco, non eccessivo e non deve presentare odori anomali. Deve avere un sapore delicato, gradevole, caratteristico del prodotto. Non deve presentare sapori estranei al prodotto. Consistenza cremosa. Non deve presentare corpi estranei. Privo di conservanti, anche lisozima; idoneo ai celiaci secondo la normativa vigente. Deve essere ottenuta col metodo della ricotta fresca pastorizzata per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e panna pastorizzata, sono vietati altri ingredienti se non i seguenti: siero di latte pastorizzato, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Nell'etichetta deve essere ben chiara la data di scadenza.

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta in ottimali condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto secondo la vigente legislazione;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina;
- deve essere prodotta da latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte di vacca, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta di siero acido.

È consentito solo l'uso di ricotta pastorizzata.

Il sistema di confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici. Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta.

Il trasporto deve essere alla temperatura prevista dalle norme vigenti. La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire settimanalmente, nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola presso i magazzini situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30
LISTA DEI PRODOTTI – Formaggi
Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	Prezzo al Kg. Iva escl.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
FORMAGGI STAGIONATI				
Pecorino Toscano o Sardo D.O.P.		Kg. 1.200		
Pecorino		Kg. 1.050		
Parmigiano reggiano D.O.P. stagionato min. 18 mesi		Kg. 600		
Grana Padano D.O.P. grattugiato		Kg. 3.000		
FORMAGGI FRESCHI				
Groviera tipo dolce		Kg. 750		
Edamer		Kg. 1.000		
Fontina D.O.P.		Kg. 150		
Scamorza affumicata		Kg. 570		
Tofu bio 360 gr.		Kg. 600		
Feta da 2 kg		Kg. 150		
Tomino 90 gr.		Kg. 750		
Emmental		Kg. 150		
Gorgonzola D.O.P.		Kg. 300		
Provola dolce		Kg. 300		
Taleggio D.O.P.		Kg. 90		
Formaggio spalmabile		Kg. 90		
Mascarpone		Kg. 150		
Ricotta bio filiera corta		Kg. 1.500		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE ANNUO COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____

CAPITOLATO ORTOFRUTTA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di tutti i prodotti Ortofrutticoli per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche generali della fornitura:

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di 1° qualità e corrispondenti alle caratteristiche merceologiche definite nell'allegato. La merce dovrà corrispondere ai requisiti richiesti dalle norme vigenti e future, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione, alla immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, alla etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana) ed al trasporto.

In particolare, è vietata la fornitura di sostanze alimentari:

- private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive o mescolate a sostanze di qualità inferiore;
- trattate in modo da contraffare la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge;
- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione non consentite o comunque nocive alla salute;
- colorate artificialmente con sostanze non permesse;
- contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante o residui provenienti da contenitori dichiarati tossici per l'uomo;
- contenenti residui o componenti non compresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla normativa vigente.

Le confezioni dei beni oggetto della fornitura non dovranno superare i limiti di peso stabiliti dalle norme di sicurezza sul lavoro di cui D. Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli imballi devono corrispondere a criteri ergonomici ottimali ai fini di una migliore movimentazione manuale e rispettare le norme igienico sanitarie in vigore secondo la natura dei beni da consegnare.

Le varie fasi di produzione, confezionamento e trasporto della frutta e verdura oggetto della presente gara, dovranno compiersi in conformità alle norme vigenti; inoltre è richiesto il trasporto refrigerato per i prodotti oggetto della fornitura, mediante automezzi dotati di sistema di registrazione in continuo della temperatura.

Si precisa che la merce consegnata dovrà corrispondere per quantità, tipo di prodotto, qualità e categoria all'ordine di acquisto trasmesso, pena il respingimento della stessa e l'applicazione delle disposizioni e delle penalità di cui alla parte generale del capitolato di gara.

La ditta offerente dovrà provvedere al ritiro a proprio carico degli imballaggi con modalità da concordare con il magazzino della Scuola.

Frutta e verdura fresca

La frutta e la verdura da fornire, secondo la produzione stagionale, dovranno essere fresche, di prima qualità e di produzione italiana (ad eccezione dei prodotti non presenti in coltivazioni italiane), così come è definita dalla scienza merceologica e dalle norme comunitarie di seguito elencate:

- il D.Lsg 03/03/1993 n.123, di attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, che prevede all'art.11 l'allerta alimentare;
- il D.P.R. 14/07/1995 e successive modifiche che indirizza e coordina le regioni in relazione a criteri uniformi da adottare per l'elaborazione di programmi di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande;
- il D.Lgs 27/01/1992 n.109 di attuazione delle direttive 89/395/CEE E 89/396/CEE e successive modifiche relativamente all'etichettatura, alla presentazione e alla pubblicità dei prodotti alimentari;
- il regolamento(CE) n.178 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare ed in particolare, al capo IV relativo al sistema di allerta rapido, la gestione delle crisi e delle situazioni di emergenza.
- il regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che detta norma di igiene generale previste ai fini della sicurezza alimentare (di cui se ne richiede una dichiarazione di conformità).

Ortaggi

Il prodotto deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M.42/85 18/07/1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzati e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;

- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M.18/07/1990. Le patate, le cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti microbiologici: entro gli standard previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono esser sempre nuovi. Per i prodotti sfusi, la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, la categoria di appartenenza, la specie, la validità, il peso netto, il peso lordo.

Non sono ammessi, ai sensi della Legge Regionale del 6 aprile 2000 n. 53, organismi geneticamente modificati.

Caratteristiche merceologiche principali

ARANCE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ARANCE - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e di loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà.

I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Arance varietà: Navel Late, Navelina, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello, Salustiana.

La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa: per i pigmentati la Sicilia e per i biondi Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati.
- l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

ARANCE IGP - Produzione integrata

Requisiti qualitativi:

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto M.I.P.A.A.F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE ed un disciplinare IGP.

Indicazioni obbligatorie: produttore o imballatore e/o speditore - natura - origine - varietà - categoria merceologica - calibro - disciplinare di riferimento. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Arance varietà: Navel Late, Navelina, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello, Salustiana.

La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa, per i pigmentati la Sicilia e per i biondi Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata", la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati.
- l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;

- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Verdelli, limoni di Sicilia e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Clementine senza semi.

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CLEMENTINE - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere intere, sane, prive di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CLEMENTINE IGP - Produzione integrata

Requisiti qualitativi:

Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto M.I.P.A.A.F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE ed un disciplinare IGP.

Indicazioni obbligatorie: produttore o imballatore e/o speditore - natura - origine - varietà - categoria merceologica - calibro - disciplinare di riferimento.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata", la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, senza lesioni, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- di aspetto fresco non lavate;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, segni superficiali di pressione, lievi tracce di terra, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Italia, Regina, Americana, Olivella.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ALBICOCHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Albicocche - Da agricoltura biologica

Descrizione: I frutti di prima categoria, come definito da Reg. Ce 851/2000 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti e calibrati. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di aspetto fresco, di buona qualità;
- sane e resistenti; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- munite di peduncolo;
- esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Ferrovìa, Duroni.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PESCHE E NETTARINE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PESCHE - Da agricoltura biologica**Requisiti qualitativi:**

I frutti di prima categoria, come definito da Reg. Ce 543/2011 e successive modifiche ed integrazioni, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Le pesche devono essere intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive da lesioni e/o ammaccature, prive di odore, prive di umidità esterna anomala. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SUSINE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;

- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.
- devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden, delicious, stark); sono da escludere mele con polpa farinosa;

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELE - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

I frutti di prima categoria come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELE IGP**Requisiti qualitativi:**

I frutti di prima categoria come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed un disciplinare IGP.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PERE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- con il peduncolo leggermente danneggiato.

Tipologie richieste:

- William, abate, kaiser, decana.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PERE - Da agricoltura biologica**Requisiti qualitativi:**

Descrizione: I frutti di prima categoria, come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà). Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. CE 834/2007 e successive modifiche. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Williams, Kaiser, Abate, Conference e Decana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PERE IGP

Requisiti qualitativi:

I frutti di prima categoria, come definito da Reg. CE 543/2011 e successive modifiche, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, privi di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà).

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Varietà: Williams, Kaiser, Abate, Conference e Decana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata", la provenienza del prodotto e l'indicazione IGP.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BANANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;

- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Confezionamento:

- mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti;
- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CACHI

Requisiti qualitativi:

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- buccia integra e calice ben inserito;
- al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

Confezionamento:

- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, con buccia integra, senza spacchi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

KIWI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, ma senza peduncolo;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, esclusi frutti doppi o multipli, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia non superiori a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELONI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Tipologie richieste:

A polpa gialla o bianca.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

AGLI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- presentati allo stato fresco, semisecco o secco;
- interi e sani, senza lesioni, compatti, esenti da parassiti, attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo o dal sole;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali.
- privi di germogli esterni visibili;
- I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o in mazzi, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BASILICO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Deve essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esente da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;
- privo di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- senza odori anomali.
- esente da danni causati dal gelo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CAVOLFIORI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, resistenti, di grana serrata; se coronati, le foglie devono avere aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare;
- privi di umidità esterna anormale;

- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di colore da bianco a bianco avorio o paglierino;
- privi di difetti quali macchie, escrescenze di foglie fra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, leggera peluria, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CAVOLO VERZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- interi;
- sani, non ammaccati o danneggiati; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, non aperti e non prefioriti;
- puliti, privi di sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei;
- con foglie ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sane e intere, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre radici, prive di evidenti impurità;
- consistenti, non legnose;
- non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di odori e sapori estranei;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

Novelle o varietà a radice piccola.

Confezionamento:

- senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati, in sacchi;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- pulite, prive di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori o sapori anormali;
- prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Tipologie richieste:

Bianca novella, dorata, rossa di Tropea.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FARRO

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; Deve essere:
- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e mondati, praticamente privi di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
- bene formati e sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
- per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
- le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
- le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Tipologie richieste:

Lattuga, Romana, Scarola, Indivia Belga, Radicchio Trevigiano e Rucola.

Confezionamento:

- presentazione singola o in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere,
- di aspetto fresco e consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali: lunghe e globose (ovalì)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- con morfologia uniforme,
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberì appartenenti a una sola cultivar;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virali, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

CECI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- le confezioni devono essere da Kg. 5 o da Kg. 25
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FAGIOLI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

Fagioli borlotti e cannellini

Confezionamento:

- le confezioni devono essere da Kg. 5;
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHE GIALLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- intere;
 - di aspetto fresco, consistenti;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - bene sviluppate;
 - esenti da danni prodotti dal gelo;

- prive di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali:

- tondi maturi
- da insalata
- san marzano
- ciliegia o a grappolo.

Confezionamento:

- sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PEPERONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;

- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con il peduncolo danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Tipologie richieste:

Tipi commerciali:

- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- esenti da danni causati dal gelo.

Tipologie richieste:

Salvia, rosmarino, prezzemolo, erba cipollina e timo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SEDANI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- privi di umidità esterna anormale;

- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o presentazione singola;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da cavità e screpolature;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PORRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi (le radici e l'estremità delle foglie possono essere tagliate);
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di thrips sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto;
- di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
- non fioriti;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati o legati in mazzi;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ORTOFRUTTA DI COLTIVAZIONE BIOLOGICA E/O INTEGRATA

La Scuola richiede la fornitura di prodotti ortofrutticoli derivanti da coltivazione biologica e/o integrata e/o guidata. L'aggiudicatario si impegna pertanto a fornire i suddetti prodotti.

Per i prodotti ottenuti da coltivazione biologica dovrà essere rispettato il regolamento CEE n. 2092/91, del D.M. 338 del 25.2.92 e di tutte le altre normative vigenti in materia.

Le coltivazioni con sistemi di produzione integrata e/o guidata dovranno essere effettuate nel rispetto delle normative (disciplinari di produzione integrata) vigenti nelle Regioni o nei Paesi di produzione.

I prodotti di cui trattasi, inoltre, non dovranno aver subito nessun trattamento parassitario di post raccolta. Le forniture di ortofrutta a produzione integrata e/o guidata dovranno essere accompagnate da:

- scheda aziendale inerenti gli interventi fitosanitari da difesa e concimazione nella fase vegetativa della coltura;
- certificato di analisi dei residui dei prodotti chimici utilizzati nella difesa dei prodotti stessi, nel periodo più prossimo alla raccolta. Detto certificato dovrà inoltre indicare:
 - a) specie e varietà del prodotto fornito,
 - b) l'azienda produttrice,
 - c) la data del prelievo,
 - d) la data di esecuzione dell'analisi.

La documentazione che accompagna la merce dovrà essere fornita dai responsabili delle diverse fasi del ciclo produttivo.

La Scuola si riserva di effettuare analisi di controllo per la verifica del rispetto dei parametri fissati dalle normative inerenti i sistemi di coltivazioni sopracitati.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola (solitamente due o tre volte a settimana). Gli ordini verranno effettuati con almeno un giorno di preavviso e la merce dovrà essere consegnata presso i magazzini della mensa situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI – Ortofrutta **Quantità stimate per tre anni**

PRODOTTO	PREZZO UNITARIO	U.M.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
ORTAGGI					
Aglio fresco		Kg.	300		
Barbe rosse precotte e sottovuoto		Kg.	300		
Basilico fresco in buste		N.	15.000		
Carote		Kg.	18.000		
Cavolfiore		Kg.	600		
Cavolo verza		Kg.	1.200		

Cavolo nero a mazzi (0,5 kg/mazzo)		Kg.	300		
Cavolo cappuccio		Kg.	300		
Ceci secchi		Kg.	1.500		
Cipolle bionde		Kg.	4.800		
Cipolline borrettane (pulite) in bustina		N.	1.500		
Lenticchie		Kg.	1.500		
Fagioli secchi		Kg.	3.000		
Farro		Kg.	1.500		
Finocchi		Kg.	5.400		
Insalata (lattuga, romana, scarola)		Kg.	14.000		
Melanzane		Kg.	6.000		
Patate		Kg.	36.000		
Peperoni		Kg.	3.000		
Pomodori da insalata bio		Kg.	9.000		
Pomodoro ciliegino		Kg.	4.500		
Porri		Kg.	600		
Prezzemolo		Kg.	450		
Radicchio rosso		Kg.	3.300		
Rucola		Kg.	300		
Salvia e rosmarino (a mazzetti)		N.	750		
Sedano bianco		Kg.	2.700		
Zucca gialla		Kg.	300		
Zucchine		Kg.	7.500		
FRUTTA FRESCA		Kg.			
Albicocche		Kg.	6.000		
Albicocche BIO		Kg.	4.500		
Arance		Kg.	3.000		
Arance IGP		Kg.	9.000		
Arance BIO		Kg.	12.000		
Banane bio o comm. equo/solid.		Kg.	6.000		
Ciliege		Kg.	1.500		
Clementini		Kg.	3.000		
Clementini IGP		Kg.	4.500		
Clementini BIO		Kg.	4.500		
Cocomeri		Kg.	750		
Fragole		Kg.	1.500		
Kaki		Kg.	750		
Kiwi		Kg.	4.500		
Limoni		Kg.	4.500		
Mandarini		Kg.	9.000		
Mele		Kg.	3.000		
Mele BIO		Kg.	15.000		
Mele IGP		Kg.	9.000		
Meloni		Kg.	1.500		

Pere		Kg.	3.000		
Pere IGP		Kg.	9.000		
Pere BIO		Kg.	9.000		
Pesche		Kg.	6.000		
Pesche BIO		Kg.	4.500		
Susine		Kg.	7.500		
Uva		Kg.	3.000		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____

CAPITOLATO PANE e FARINA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di pane e farine per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

PANE

Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0" o "00"; deve essere confezionato con farina, strutto, sale, lievito di birra, esente da additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

Il pane deve essere leggero, la crosta di colore vivo dorato, friabile, non cornea, aderente alla mollica, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base; la mollica deve possedere gradevole odore caratteristico, essere elastica, vaporosa con vacuoli numerosi: il pane deve essere ben lievitato e cotto lentamente così da non presentare bruciature alla superficie e la mollica come sopra descritta, non si impasti sotto la pressione delle dita.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Il pane deve essere consegnato già tagliato e confezionato per singola fetta (confezioni sigillate).

Il pane pezzatura da gr. 60/70 o da gr. 80 deve essere consegnato incartato singolarmente.

Deve essere fornito in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art.26 Legge n° 580/67, in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento.

È vietato stoccare i contenitori, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì dovranno essere sempre sollevati da terra all'altezza di almeno 20 cm, sia nel centro cottura, sia presso il nostro magazzino.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da un documento di trasporto (DDT) dove risulti il peso netto e sia rispettata la normativa sull'etichettatura prevista dal D.Lvo n°109/92, e dal Regolamento (UE) 1169/2011 e sulla rintracciabilità del prodotto in base al Regolamento CE 178/2002.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Caratteristiche organolettiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore rancido di farina cruda, di muffa o altro.

BASE PER PIZZA

La base per pizza dev'essere prodotta a partire da farina "0", olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale; deve dunque essere priva di latte, uova e derivati; dev'essere di spessore tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; non devono essere presenti additivi.

Confezionamento:

- preformato a base quadrata o rettangolare. Ogni singola base forma delle dimensioni di circa 230 x 230 mm. atta all'alloggiamento in teglie Gastronorm.
- Cartoni contenenti basi separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.

FARINA Bio

Ottenuta dalla macinazione di solo grano tenero, deve avere i requisiti previsti dalla legge 580/67, essere di tipo "00"; non deve contenere imbiancanti e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite. Tenore di umidità max. del 14,5%, contenuto in ceneri max. 0,5%, glutine minimo secco non inferiore a 7.

Le confezioni devono essere integre, sigillate, senza difetti o rotture e devono riportare:

- tipo di farina;
- il peso netto;
- norme del produttore e luogo di produzione.

Deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e da alterazioni di tipo microbiologico.

PANGRATTATO

Il pangrattato dovrà essere prodotto esclusivamente dal pane essiccato avente le caratteristiche sopra riportate.

Descrizione:

Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

Le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

In confezioni da gr. 500/1000/5000, il pangrattato deve essere consegnato in confezioni sigillate, etichettate a norma di legge (D.L. 109/92).

Il pane grattugiato deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre; essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli; non deve avere odore stantio o di muffe.

Modalità della fornitura.

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

L'Amministrazione della Scuola si riserva di predisporre controlli sulla qualità dei generi forniti, onde verificarne l'effettiva rispondenza alle caratteristiche di prima qualità richieste nel preventivo di fornitura, nonché sul rispetto delle norme di corretta conservazione e trasporto. Qualora uno o più generi forniti, pur non contestabili dal punto di vista qualitativo, dovessero rivelarsi non confacenti al sistema di distribuzione così come organizzato o comunque risultassero generalmente sgraditi per particolari sapori caratteristici, dietro formale richiesta dell'ufficio preposto, la ditta sarà obbligata a fornire, agli stessi prezzi, patti e condizioni, un genere di marca diversa che presenti caratteristiche similari a quello contestato.

Modalità di consegna

La somministrazione avverrà secondo le seguenti modalità:

- a) Pane e panini: l'Impresa si impegna a consegnare, giornalmente pane fresco, di giornata, anche la domenica, entro le ore 9,30, il quantitativo di prodotti richiesto il giorno precedente dalla Scuola presso i magazzini situati in via S. Apollonia a Pisa;
- b) Farina, Pangrattato, Pizza, Focaccine ecc. ecc.: l'Impresa si impegna a consegnare (con orario 8,00 – 9,30), il quantitativo ordinato presso i locali del magazzino situati nel fabbricato di cui al punto precedente.

LISTA DEI PRODOTTI – Pane – Farina

Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	PREZZO Al Kg.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
Pane Toscano a fette		Kg. 3.900		
Pane integrale a fette		Kg. 3.900		
Panino integrale 60/70 gr.		Kg. 3.900		
Panini pezzatura gr. 70/80 tipo "panino tartaruga"		Kg. 3.900		
Pizza (basi per pizza precotta)		Kg. 3.000		
Focaccine tonde pezzatura 100/120 gr.		Kg. 1.200		
Farina BIO di tipo "00" in confezioni da Kg.1		Kg. 2.500		
Farina manitoba		Kg. 300		
Farina di castagne		Kg. 150		
Farina di riso		Kg. 150		
Farina di ceci		Kg. 300		
Schiacciata farcita vegetariana		Kg. 750		
Pangrattato in confezioni da gr. 250/500		Kg. 1.500		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ **In lettere: Euro** _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ **In lettere: Euro** _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ **In lettere:** _____

CAPITOLATO SURGELATI E PESCE FRESCO

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di generi alimentari surgelati per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

Specifiche generali per carni congelate

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE.

Deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal regolamento CE N. 1760/2000 inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato regolamento CEE. Deve essere dichiarata la data di macellazione.

Le carni congelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.M. 03/02/1977, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004).

Le confezioni devono riportare anche le seguenti indicazioni (D.M. 03/02/1977):

- denominazione "carne congelata";
 - nome e sede dell'azienda che ha effettuato il congelamento;
 - luogo di allevamento e macellazione;
 - peso netto;
 - specie di appartenenza e relativo taglio anatomico;
 - data di confezionamento;
 - temperatura di conservazione e istruzioni per il corretto scongelamento.
- Specifiche generali per carni surgelate

Le carni surgelate devono essere preparate, confezionate e trasportate in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. n. 110 del 27/01/1992; D.M. n. 493 del 25/09/1995, Regolamenti CE n.852/2004 e 853/2004).

In particolare le confezioni devono:

- essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
- impedire la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- non presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Le carni surgelate non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Non devono presentare fenomeni di brina superficiale, colorazioni anomale, fenomeni di ossidazione del grasso, bruciature da congelamento, altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

Prodotti ittici surgelati o congelati

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche uguali a quelle del prodotto fresco. Deve appartenere alla categoria extra in base al regolamento CEE. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18° .

Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dalle norme vigenti.

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta, espressa in percentuale o in peso sgocciolato e non dovrà essere superiore al 10%.

I filetti di pesce devono essere privi di pelle e di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altra parte pericolosa.

Il prodotto dovrà essere etichettato con indicazione della denominazione, lo stato fisico, peso netto e peso sgocciolato, origine e provenienza, termine minimo di conservazione, metodo di conservazione, produttore e sede dello stabilimento.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi adeguati al fine della massima garanzia del rispetto della catena del freddo. Al momento della consegna non dovranno presentare cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo pena il mancato ritiro.

Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile, eventualmente richiesti, devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

I prodotti ittici surgelati/congelati devono provenire dalle seguenti Zone Fao: FAO 37, FAO 27.

Non sono ammesse deroghe per altre zone FAO.

Vegetali surgelati

Devono essere di produzione nazionale o CE e provenire da stabilimenti autorizzati in conformità alle norme legislative vigenti, devono essere trasportate per il mantenimento della catena del freddo.

Le materie prime destinate alla produzione di prodotti surgelati devono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative in materia di surgelazione. Le verdure dovranno essere accuratamente mondate e pulite, senza corpi estranei, pronte per la cottura, al naturale senza aggiunta di qualsiasi condimento.

Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della materia prima, devono essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazioni o inquinamenti dall'esterno e devono impedire che il prodotto si disidrati in fase di stoccaggio o che sia esposto a bruciature da freddo.

Il colore dei surgelati deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, il sapore deve corrispondere a quello della materia prima originale dopo cottura. I prodotti devono essere di I qualità e non devono presentare alcuna alterazione del loro stato di surgelazione. Devono essere rispettate le norme vigenti in materia di produzione, conservazione, distribuzione, etichettatura.

Pesce fresco

Il pesce deve essere di prima qualità, fresco, non presentare segni di alterazione o sofisticazioni, dovrà risultare in ottimo stato di conservazione, risultare atto ad una sana e buona alimentazione umana e non presentare traccia alcuna di alterazioni anche solo incipienti.

I pesci forniti dovranno corrispondere a tutti i requisiti prescritti dal regolamento speciale per la vigilanza igienica sugli alimenti e sulle bevande, dal regolamento generale sanitario, alla Legge

27.1.1968 n. 32, D.M. 15.6.1971 G.U. n. 178 del 15.7.1971, al D. Lgs. 27/92 n. 110, supplemento ordinario alla G.U. del 15.2.1992, serie generale n. 39.

Il pesce dovrà essere protetto e conservato in confezioni idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità di gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni o sui contenitori dovrà essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

Consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, dalle ore 8,00 alle ore 9,30 presso i locali della Dispensa sita in via S. Apollonia a Pisa.

LISTA DEI PRODOTTI – Surgelati e Pesce fresco

Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	Prezzo Iva escl.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
LEGUMI E ORTAGGI				
Fagiolini extra fini		Kg. 6.000		
Pisellini finissimi		Kg. 6.000		
Asparagi		Kg. 900		
Bietole		Kg. 2.100		
Spicchio carciofo		Kg. 900		
Funghi misti		Kg. 1.500		
Patate spicchio		Kg. 12.000		
Spinaci		Kg. 3.000		
Minestrone		Kg. 2.500		
Verdure pastellate		Kg. 1.000		
Melanzane Grill		Kg. 750		
Peperone Grill		Kg. 750		
Cavolfiore		Kg. 3.000		
Carotine a rondelle		Kg. 3.000		
Patate Stick		Kg. 6.000		
Crocchette di patate		Kg. 3.000		
Funghi porcini affettati		Kg. 300		
Broccoli cong.		Kg. 2.400		
Cotolette di soia		Kg. 600		
Hamburger vegetariano		Kg. 1.500		
Zucchini grill.		Kg. 2.400		
PESCE SURGELATO				
Calamari tagliati e puliti 3P		Kg. 2.400		
Misto mare per risotti		Kg. 600		
Seppie grandi pulite - pezzatura grammi 1000/2000		Kg. 2.100		

Gamberetti sgusciati 30/50		Kg. 750		
Cotolette di pesce		Kg. 600		
Bastoncini di merluzzo impanato		Kg. 3.000		
Baccalà		Kg. 2.400		
Filetti di platessa misura 3 P		Kg. 1.500		
Palombo spellato a fette		Kg. 3.600		
Polpo Marocco-pezzatura grammi 800/1200		Kg. 2.700		
Gamberoni pezz. 20/30		Kg. 300		
Scampi - pezzatura 13/16		Kg. 300		
Vongole a lastre		Kg. 300		
Code di Gambero 31/40		Kg. 300		
Pesce Spada a fette		Kg. 1.800		
Filetti di cuore Merluzzo cert. MSC		Kg. 2.500		
Filetti di Orata		Kg. 300		
Triglia		Kg. 600		
Filetto di Scorfano		Kg. 1.200		
Filetto di cernia con pelle		Kg. 1.500		
Cozze con guscio		Kg. 750		
PRODOTTI VARI				
Cordon - Bleu		Kg. 1.500		
Sofficini - vari gusti		Kg. 1.500		
Cotolette di pollo		Kg. 1.500		
Base pizza senza glutine 230 gr.		Kg. 300		
Pasta Sfoglia in panetti da 1 Kg.		Kg. 600		
Crespelle vari gusti		6.000 pezzi		
Cannelloni surg. Ricotta e spinaci		Kg. 1.500		
Rustico salentino		Kg. 1.800		
Suppli di riso vegetariano		Kg. 1.800		
Torte salate -vari gusti		Kg. 2.400		
Stinco di suino cong.		Kg. 1.500		
Polpa extra cinghiale		Kg. 1.500		
PESCE FRESCO				
Orata pezz. 200/300		Kg. 2.100		
Branzino pezz. 200/300		Kg. 2.100		
Salmone (salmo salar)		Kg. 2.400		
Cozze fresche		Kg. 2.500		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____

CAPITOLATO OLIO

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione (olio) per le esigenze del Servizio Ristorazione, Collegi e Ospitalità della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche

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

L'olio di semi (solo per frittture) dovrà essere esclusivamente monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè **olio di semi di arachide**, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Olio “extra vergine d’oliva” (D.M. 31.10.87, n. 509);

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- acidità non superiore all'1% espressa come acido oleico
- ricavato dalla prima spremitura meccanica delle olive dell'ultimo raccolto
- 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 o bottiglie di vetro di colore molto scuro.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per le altre caratteristiche dell'olio extravergine di oliva si richiama il regolamento CEE 11.7.1991, n. 2568.

Olio di semi di arachide, ottenuto dalla prima pressione a freddo del seme, sano, deve essere ben conservato e scelto, della pianta erbacea di arachide e rispondente ai seguenti requisiti:

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- essere raffinato;

- avere una acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore al 0,5%,
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- deve essere confezionato in lattine o bottiglie di vetro di colore molto scuro.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Olio di oliva extra vergine (prodotto biologico)

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

I contenitori utilizzati per la conservazione di tutti i tipi di olio non devono presentare ammaccature, né anomali rigonfiamenti, sulla confezione devono essere riportati: nome del produttore, luogo di produzione, peso netto del prodotto, data di scadenza.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola presso i locali del magazzino situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI – Olio Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	Prezzo	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
Olio extra vergine di Oliva (conf. da Lt. 5)		Lt. 7.500		
Olio extra vergine di Oliva bio (conf. da Lt. 5)		Lt. 3.000		
Olio di semi di arachide (conf. da Lt. 5)		Lt. 7.500		
Olio extra vergine di Oliva biologico in bottiglie di vetro (ml. 750)		n. 3.000		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ **In lettere: Euro** _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ **In lettere: Euro** _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ **In lettere:** _____

CAPITOLATO ACQUA, BIRRA E VINO

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di acqua, birra in fusti e vino in bag in box per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Per quanto riguarda le caratteristiche chimico - fisiche, oltre al rispetto dei parametri di legge, è preferibile utilizzare acque mediamente mineralizzate e con contenuto più basso possibile di nitrati.

Il prodotto dovrà essere confezionato in bottiglie in PET da 500 ml, ed indicare sull'etichetta la dicitura acqua oligominerale naturale o addizionata con anidride carbonica, nonché indicare la denominazione dell'acqua, i risultati delle analisi chimiche e chimico - fisiche e la data della loro esecuzione, il contenuto nominale, il titolare del provvedimento che autorizza l'utilizzazione, il termine minimo di conservazione. Laddove siano presenti particolari proprietà, come riferite nell'art. 11 punto 4 del D.Lgs. 25.01.92/105, le stesse dovranno essere necessariamente riportate sull'etichetta.

Nell'ottica di una attenzione alla sostenibilità ambientale è preferibile fornitura di acque minerali provenienti dal territorio provinciale o regionale.

BIRRA ALLA SPINA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- i fusti devono essere preferibilmente da 20 litri cadauno.

VINO (Bianco e Rosso) IN BAG IN BOX

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il vino, con una gradazione alcolica non inferiore a 10 gradi, dovrà essere di produzione nazionale, limpido, di colore rosso rubino o bianco;
- dovrà avere odore vinoso, sapore franco, asciutto, gradevole ed armonico;

- non dovrà risultare alterato per malattia come acescenza, girato, agrodolce, filante e simili o difettoso per avere acquistato odori o sapori estranei e disgustosi come acidità volatile, asprezza muffaticcia, legno fradicio;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in bag in box da 10 litri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Etichettatura:

Conforme al D.L. vo. n° 109 del 27/01/92 e successive modifiche e/o aggiornamenti indica:

- denominazione di vendita
- la quantità netta
- la gradazione alcolica
- la data di confezionamento
- il nome o la ragione sociale od il marchio e la sede del produttore o confezionatore
- la dicitura che permetta l'identificazione del lotto di appartenenza
- la data di scadenza

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti dovrà avvenire, nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situato in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - Acqua, Birra e Vino
Quantità stimate tre anni

PRODOTTO	Prezzo unitario Iva escl.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
Bottigliette acqua naturale e gassata da lt. 0,50		N. 15.000		
Fusti di birra da 20 litri		N. 1.000		
Vino in bag in box 10 litri		N. 1.000		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____

CAPITOLATO LATTE DERIVATI E UOVA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di latte, suoi derivati e uova per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

LATTE FRESCO – INTERO PASTORIZZATO

Caratteristiche generali:

- Intero a lunga conservazione UHT, in confezione in cartone poliaccoppiato da 1 litro;
- Tutti i trattamenti termici finalizzati alla conservazione dovranno compiersi così come dispone la L. 3.05.89/169 “Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino” e del D.P.R. 14.01.1997/54 e relativo allegato C “Regolamento recante attuazione delle Dir. Cee 92/46 e 92/47 in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”. Si rinvia a tutte le prescrizioni generali laddove applicabili.

Requisiti qualitativi:

- Il latte alimentare deve essere di vacca, pastorizzato, omogeneizzato, intero, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. n. 54/97;
- deve essere fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare;
- deve inoltre pervenire da stabilimenti e allevamenti italiani in possesso di bollo CEE;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento e trasporto:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- conforme alla legislazione vigente, deve essere confezionato negli involucri originali, non manomissibili, sui quali deve essere indicata la data di scadenza;
- devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- dovrà essere consegnato in confezioni da lt. 1 o da lt. 0,500;
- la temperatura di trasporto deve essere compresa fra 0°C e + 4°C;

- la data di ricevimento deve essere al massimo tre giorni prima della scadenza.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 giorni da quello della data di confezionamento.

PANNA PASTORIZZATA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ricavata dal latte munto da mucche di razza selezionata, allevate esclusivamente in Italia e certificate idonee per questo tipo di produzione;
- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BURRO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'80%;

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- dovrà essere confezionato in pani da 10 grammi e in pani da 1.000 grammi sigillati con requisiti previsti dal D.L.109/92;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento indicante il nome della ditta speditrice, del vettore, della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

MOZZARELLA

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale, prodotto secondo quanto previsto dal Reg. CE 834/2007.

Il prodotto dovrà essere di colore bianco, privo di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve essere fornito solo in confezioni originali; privo di conservanti, anche lisozima; idoneo ai celiaci secondo la normativa vigente.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max. 4°C

Confezionamento: la mozzarella, dovrà essere in confezioni singole, di peso netto sgocciolato da gr. 100 o da 1 kg.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve indicare la data di confezionamento

Imballo:

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE. L'etichettatura conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

YOGURT NATURALE INTERO prodotto con latte italiano - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico proveniente da allevamenti italiani e rispondente al regolamento CE 831/2007. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici vivi.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento:

Vasetti da g 125. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

YOGURT ALLA FRUTTA prodotto con latte italiano - Da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve esser conforme alle normative vigenti;
- di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;

Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico proveniente da allevamenti italiani e rispondente al regolamento CE 831/2007. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

- la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali,
- la frutta può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Ingredienti: Latte vaccino fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, frutta o preparazione di frutta (min 8%), fermenti lattici vivi, zucchero di canna. Gli ingredienti della preparazione di frutta devono essere conformi a quanto indicato nella Circ. MiniSan n°2 dello 04/01/1972

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento:

Vasetti da g 125. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

STRACCHINO da agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

Latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici vivi, sale, caglio. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Formaggio fresco a pasta molle prodotto da latte biologico vaccino intero, proveniente da allevamenti italiani, in conformità a quanto previsto nel Regolamento CE 834/2007. Il prodotto deve essere privo di crosta; avere la pasta omogenea, compatta di consistenza cremosa di colore bianco senza occhiature. Non deve presentare difetti, il sapore deve essere dolce solo con lievi sfumature acidule.

Confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in imballi idonei al mantenimento della forma.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

- deve essere in confezioni da gr. 100;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

UOVA DI GALLINA FRESCHE di produzione nazionale biologica

Requisiti qualitativi:

Le uova dovranno provenire da galline allevate all'aperto, alimentate con prodotti da agricoltura biologica, nel rispetto delle normative europee in materia di produzioni agricole e zootecniche biologiche. (Reg. CEE 2092 e Reg. CE 1084/99).

Categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 - 65 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo;
- esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Odore: esente da odori estranei

Le uova dovranno appartenere alla categoria qualitativa A ed avere un peso compreso tra i 55 e i 65 g. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Confezionamento:

Imballaggio ed etichettatura

Le confezioni e l'etichetta delle uova dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Le informazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 1234/2007, Reg. CE 1028/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al Reg. CE 557/2007. Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato anche:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.
- La data di scadenza.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire, nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situato in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - Latte e derivati e Uova Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	Prezzo IVA esclusa	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
LATTE				
Latte U.H.T. intero a lunga conservazione in confezioni da 1 lt.		Lt. 7.500		
DERIVATI				
Panna pastorizzata fresca in confezioni da 1 lt.		Lt. 150		
Panna da montare da 1 kg.		Kg. 600		
Panna da cucina da 1 kg.		Kg. 600		
Burro fino in confezioni da kg. 1.		Kg. 1.200		
Burrini in confezioni da 10 gr.		Kg. 30		
Mozzarelle biologica da gr. 100 cadauna		N. 9.000		
Mozzarelle fiordilatte da 1 kg		N. 3.000		
Robiola gr. 100		Kg. 900		
Vasetti monodose di yogurt naturale biologico (peso netto gr. 125)		N. 36.000		

Vasetti monodose di yogurt biologico alla frutta (peso netto gr. 125)		N. 130.000		
Yogurt naturale bianco senza zucchero conf. da 1 kg.		Kg. 120		
Vasetti monodose dessert al cacao, alla crema e alla panna cotta		N. 54.000		
Stracchino biologico (confezione da gr. 100 ca)		Kg. 1.500		
UOVA	Prezzo per unità	QUANTITÀ	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
Uova biologiche cat. A		n. 75.000		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____

CAPITOLATO GENERI ALIMENTARI VARI

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di generi alimentari vari per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche

RISO PARBOILED proveniente da produzione integrata o biologica:

Descrizione:

- varietà richiesta Fine Ribe con trattamento parboiled;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ottenuto da sistemi di produzione integrata con riferimento alla norma UNI 11233:2009 o, in alternativa, da produzione biologica;
- 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;
- è vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- le confezioni (indicativamente da Kg. 5) devono pervenire intatte e sigillate;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- devono riportare dichiarazioni riguardanti:
 - il peso netto
 - il tipo di riso
 - la ditta produttrice suindicata
 - il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 109/92, inclusa – ben leggibile - la data di scadenza)

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI ANANAS e TROPICALE)

Requisiti qualitativi:

I succhi di frutta devono essere a base di frutta nella percentuale del 100% per i succhi di ananas e arancia e del 50% minimo per i succhi di pera, albicocca e pesca; i succhi di ananas e arancia non dovranno avere zuccheri aggiunti. Le confezioni dovranno contenere solo il succo dei frutti dichiarati in etichetta, sani, e giunti a corretta maturazione. Non devono contenere additivi non consentiti dalla

normativa, anticrittogamici e pesticidi, né dolcificanti artificiali o aromi non naturali.

Dovranno essere certificati dai competenti organi di controllo e conformi alle vigenti normative nazionali ed europee in materia. Non dovranno contenere altri ingredienti né conservanti, coloranti o altri additivi.

Confezionamento:

- materiale di confezionamento ammesso: cartone poliaccoppiato;
- confezione in brik da lt. 1;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sugli imballaggi devono essere presenti, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni conformemente alle modalità previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari:

- la denominazione loro riservata;
- la menzione “a base di concentrato” per i succhi ed i nettari di frutta ottenuti totalmente o parzialmente a partire da un prodotto concentrato completata dall'indicazione del prodotto concentrato utilizzato: tale menzione deve essere scritta accanto alla denominazione, bene evidenziata rispetto a questa e ad ogni altro contesto;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale;
- la menzione “zuccherato” inclusa nella denominazione per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri. Tale menzione deve essere riportata con caratteri di dimensioni uguali a quelli della denominazione. La denominazione, inoltre, deve essere seguita dall'indicazione della quantità massima di zuccheri aggiunti in sostanza secca ed espressi in grammi per litro;
- Vita residua “shelf life” del prodotto:

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alla Scuola).

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- è richiesta passata di pomodori italiani di ottima qualità;
- la denominazione “doppio concentrato di pomodoro” è riservata al succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28%;
- dovrà provenire da pomodori dell'ultimo raccolto di giusta maturazione.
- dovrà avere odore e sapore gradevoli e caratteristici, essere priva di antifermentativi, acidi (ad eccezione dell'acido ascorbico), metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi.
- il prodotto dovrà possedere i requisiti prescritti dalla vigente normativa, con particolare riguardo al rispetto dei previsti parametri chimici.

Confezionamento:

- il prodotto deve essere confezionato in vetro o in latte di banda stagnata da gr. 500/1000, idonei ad assicurarne la conservazione ed il mantenimento;
- devono essere indicati tutti gli elementi del prodotto previsti dalla normativa vigente, nonché, in modo ben visibile, la data di scadenza;
- le latte di banda stagnata dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo;

POLPA DI POMODORO ITALIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

Prodotto ottenuto da pomodori pelati italiani, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- l'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza;

In etichetta deve essere apposta specifica dizione indicante che la materia prima è di origine italiana Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.

FARINA GIALLA (DI MAIS)**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto mediante macinazione di mais di buona qualità proveniente dall'ultimo raccolto, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;
- non deve contenere tracce di glutine;
- non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- dovrà essere ben conservata in sacchetti perfettamente integri e sigillati, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza ed il numero di lotto;
- sono richieste confezioni da kg. 1;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 6 mesi di conservazione;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere snocciolate;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- le olive verdi devono essere contenute in vasetti di vetro sigillati del peso di circa gr. 500;
- le olive nere devono essere contenute in latte del peso massimo di 5 kg, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla vigente normativa, ed in particolare: denominazione e tipo di prodotto; peso netto e peso sgocciolato; nome della ditta produttrice e confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data di scadenza; la dicitura di identificazione del lotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere quello bianco, raffinato e/o semolato;
- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate di cartone riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- deve essere fornito sia in confezioni da 1 kg sia in bustine monodose;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- dovrà essere fornito succo di limone al 100%;

Confezionamento:

- confezioni da lt. 1 in vetro;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

SALE (FINE - GROSSO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- è richiesto sotto forma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- 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;
- confezioni da **1 kg** perfettamente integre e sigillate;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

LEGUMI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologiche; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria;
- non devono presentare attacchi fungini;
- non devono essere trattati con sostanze pesticidi sia in fase di produzione che di stoccaggio;
- devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- l'umidità non deve superare il 13%;
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- il confezionamento deve avvenire in sacchi regolamentari muniti di tagliando non asportabile con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura, il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza;
- devono essere in recipienti in vetro con coperchio a tenuta o, più generalmente, in scatole o barattoli di lamierino, con coperchio aggraffato a perfetta tenuta con liquido di governo, che può essere una semplice soluzione salina al 2,5 - 3,5%.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

TONNO IN OLIO D'OLIVA

Il prodotto deve presentare odore gradevole, colore uniforme, di tonalità variante dal rosa al rosso bruno in base alla specie; non deve presentare altre colorazioni anomale. Le carni di consistenza omogenea e compatta, non devono essere stoppose, non devono presentare macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, squame, pelle e grumi di sangue).

Il prodotto, oggetto della fornitura, deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitario nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. I valori di Istamina e Metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti (D.M. 9.12.93). L'olio, esclusivamente di oliva, deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. Non devono essere presenti conservanti.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- le marche da adottare a rotazione devono essere scelte tra le più note e qualificate e devono essere valutate ed approvate ad esclusivo giudizio del responsabile del magazzino.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezione monoporzione da 160 gr o pluriporzione da Kg. 2.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Etichettatura

L'etichetta, deve riportare:

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.
- La data di produzione e di scadenza

ACETO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- 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;
- dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da lt.1 o da 50 cl. muniti di contrassegno statale di garanzia;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

THE IN FILTRI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non è consentita la fornitura di the colorato artificialmente, sofisticato con foglie strane o con materie minerali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

SCATOLATI IN GENERE

La lavorazione e la conservazione dei prodotti dovranno essere effettuate in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria relativa ai generi alimentari.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare - o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta - la denominazione della ditta (ragione sociale), le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalla norma di legge - D.L. 109 del 27.01.1992.

I generi scatolati devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e scevra di metalli e materie nocive.

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

Riferimenti legislativi: L n.96 del 10.03.1969 - Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n.137 del 25.06.90 e Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n.138 del 13.06.1991.

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- 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;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiate regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- 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;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GIARDINIERA SOTT'ACETO**Requisiti qualitativi:**

l'aceto è utilizzato per la conservazione di ortaggi vari che, secondo la legislazione, debbono essere denominati "conservate", oppure "ortaggi all'aceto o con aceto", nel caso di prodotti il cui liquido di governo abbia una acidità, in acido acetico, non inferiore a 1,2 gr. x 100 ml. di liquido di governo e conserva oppure ortaggi in aceto, nel caso di prodotti il cui liquido di governo abbia un'acidità superiore a 2,2 gr. x 100 ml. di liquido di governo.

Legge 10/03/1969, n.96 (conservate di pomodoro, all'aceto, all'olio, ortaggi, verdure, ecc.).

AROMATIZZANTI E SPEZIE

(pepe nero, pepe bianco, noce moscata, zafferano)

Requisiti qualitativi:

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n.107 del 25.01.1992 - Attuazione delle Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione.

ERBE AROMATICHE VARIE**Requisiti qualitativi:**

Devono avere buona qualità e presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Devono avere forma regolare, prive di terra, esenti da danni causati da gelo, parassiti, larve, muffe e agenti infestanti.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- le confezioni devono essere intatte e sigillate.

VINO

Requisiti qualitativi:

Il vino bianco e rosso oggetto della presente fornitura dovrà presentare una gradazione compresa tra 10° e 11° ed essere fornito in contenitori da 1 litro in poliaccoppiato multistrato, composto da cartoncino di cellulosa, alluminio e polietilene a bassa densità, conformemente al D.M. 16.12.91, relativo all'autorizzazione al confezionamento e commercializzazione del vino conservato in contenitori alternativi al vetro.

CAFFÈ MACINATO

Requisiti qualitativi:

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n°470/1973 , DD.MM. 20/05/1976 e 08/01/1983 , D.M. della Sanità 23/01/1991 n°87 e successive modifiche ed integrazioni.

La miscela di caffè dovrà essere preparata con specie: coffea Arabica.

E' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc.. Si rinvia alle norme generali del presente capitolato, relativamente alle problematiche di imballaggio, etichettatura, in quanto applicabili.

• **Caffè in grani**

Confezione da 1 kg, confezionato sottovuoto in alluminio poliaccoppiato.

• **Caffè macinato**

Confezione da 500 g, confezionato sottovuoto in alluminio poliaccoppiato

TORTELLINI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio parmigiano reggiano, noce moscata;
- devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative in vigore;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche:

- carne bovina e suina per i tortellini di carne (min. 50% sul ripieno);
- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno).

I tortellini di carne devono prestarsi ad essere consumati sia asciutti che in brodo, il formato deve quindi essere intermedio.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina “00” o tipo “0”;
- il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un’idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

MAIONESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- può contenere correttori di acidità;
- 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;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- 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;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

MAIS SGRANATO AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- Deve essere di prima qualità ed in ottimo stato di conservazione, al naturale, e conservate in acqua e sale a norma delle vigenti disposizioni legislative;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MIELE

Requisiti qualitativi:

Deve essere di produzione comunitaria e preferibilmente nazionale. In questo caso dovrà riportare la dicitura: "Miele italiano".

Per miele s'intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, non deve essere sottoposto a trattamenti termici e deve essere del tutto conforme alle disposizioni contenute nel D.L.vo 21/05/2004, n° 179 e Direttiva 2001/110/CE.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato il processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- presentare una acidità modificata artificialmente;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Confezionamento:

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto;
- il peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- la dicitura di indicazione del lotto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, l'anno di produzione.

SPUMANTE

Sarà richiesto nel tipo dolce con gradazione alcolica di 9,5° e nel tipo secco con gradazione 12°.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - Generi alimentati vari

Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	Prezzo unitario Iva escl.	U.M.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
Aceto all'agro di vino rosso e bianco (bottiglie da 1 lt.)		N.	6.000		
Aceto all'agro di vino bianco, bottiglie da lt.0,5 cad.		N.	3.000		
Aceto balsamico da 50 cl.		N.	1.500		
Aceto di mele bottiglie da cl. 50		N.	300		
Aperol in bottiglie da litri 1		Lt.	30		
Arachidi sgusciate tostate, sottovuoto conf. da gr. 500		N.	150		
Bicarbonato conf. da gr. 250		kg	75		
Bitter Campari bottiglie da 1 litro		Lt.	30		
Caffè macinato		kg	45		
Capperi sotto sale		kg	150		
Cipolline sottaceto da Kg. 3		kg	150		
Cognac tre stelle bottiglie da 1 litro		Lt.	60		
Condiriso conf. da Kg. 3		kg	900		
Cumino conf. Da 100 gr.		kg	6		
Curcuma conf. Da 100 gr.		kg	6		
Cous Cous conf. Da 1 kg.		kg	300		
Curry in polvere		kg	30		
Dado ai funghi		kg	15		
Dado di pesce		kg	15		

Doppio concentrato in pomodoro, conf. da Kg. 1.		kg	600		
Fagioli borlotti in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.		kg	150		
Fagioli cannellini in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.		kg	150		
Fagiolini verdi in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.		kg	150		
Farina gialla di mais (istantanea) conf. da Kg. 1		kg	900		
Filetti di acciughe in olio di oliva conf. max Kg. 1		kg	75		
Fiocchi di patate		kg	600		
Giardiniera sotto aceto all'agro di vino conf. min. Kg. 3		kg	150		
Insalatina di verdure all'aceto conf min da Kg. 3 cad.		kg	300		
Lievito di birra secco		kg	15		
Maionese barattolo conf. da Kg. 1.		kg	300		
Maionese monodose in bustine		N.	33.000		
Mais in scatola da Kg. 3		kg	4.500		
Mais monodose conf. da 150 gr.		N.	15.000		
Mandorle sgusciate		kg	30		
Maraschino conf. da litri 1		N.	15		
Marmellata da forno vari gusti conf. da 2,5 kg		Kg	300		
Marsala secco bottiglie da 75 cl		Lt.	30		
Martini bianco bottiglie da litri 1		N.	30		
Martini dry bottiglie da litri 1		N.	45		

Miele monodose gr. 20		N.	15.000		
Noci moscate macinate		kg	15		
Noci sgusciate		kg	30		
Olive nere denocciolate in salamoia conf. max da kg. 5		kg	1.200		
Olive toscane in salamoia		kg	600		
Olive verdi snocciolate, conf. da gr.500.		kg	30		
Origano in vasetti da 250 gr.		kg	60		
Origano macinato con dispenser in vetro da gr.80 cad.		N.	1.800		
Pancarré conf. da gr.330		N.	4.500		
Pasta di dado per brodo vegetale conf. da Kg. 1 cad.		kg	300		
Patate pastorizzate conf. da 2 Kg.		kg	600		
Patatine fritte in busta (tipo PAI) conf. da gr. 500		N.	150		
Pepe nero macinato		kg	90		
Pepe verde in salamoia		kg	75		
Peperoncino macinato con dispenser in vetro da gr.30/35 cad		N.	2.400		
Peperoncino rosso in buste conf. da Kg. 1		kg	15		
Pesto alla genovese		kg	1.500		
Pinoli sgusciati		kg	60		
Pisellini in scatola, conf. massima da Kg.3 cad.		kg	135		

Polentine fritte conf. gr 500.		N.	60		
Polpa di pomodoro Italia da agricoltura biologica confezione massima da Kg. 5 o 3 cad.		kg	30.000		
Quinoa		kg	150		
Rhum conf. da litri 1		N.	30		
Riso parboiled Bio		kg	10.500		
Riso integrale		kg	1.500		
Ritagli di salmone conf. da Kg. 0,5		kg	600		
Sale fino conf. da Kg. 1		kg	2.400		
Sale grosso conf. da Kg. 1		kg	3.000		
Seitan da 240 gr.		kg	1.500		
Senape monodose		N.	9.000		
Spumante dolce e secco, bottiglie da cl. 75		N.	150		
Succhi di frutta conf. da lt. 1		LT.	1.000		
Succo di limone conf da lt. 1		Lt.	1.200		
Tabasco in flaconi da ml. 60		N.	360		
Tahina conf. da 500 gr.		kg	30		
Tomato Ketchup monodose		N.	24.000		
Thè in bustine (tipo Star, Lipton)		N.	300		
Tonno all'olio d'oliva conf. max Kg. 2		kg	1.200		

Tonno monodose da gr. 160		N.	6.000		
Tortellini secchi conf. da Kg. 1		kg	750		
Vino in brick da 1 lt.		LT.	4.500		
Zafferano in bustine		N.	3.000		
Zucchero conf. da Kg. 1		kg	900		
Zucchero di canna bio o comm. Equo e solidale		kg	150		
Zucchero monodose in bustine		N.	12.000		
Totale				€	

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ **In lettere:** Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ **In lettere:** Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ **In lettere:** _____

CAPITOLATO PASTA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di pasta per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

PASTA DI SEMOLA (DI GRANO DURO)

Requisiti qualitativi:

Deve essere di pura semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto. Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciugata, in perfetto stato di conservazione, esente da tracce di tarme o ragnatele ed immune da insetti, di aspetto uniforme, resistente alla pressione delle dita con frattura vitrea, resistente alla prova di cottura. Non deve avere odore di stantio e di muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina, cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza; non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella marmitta sedimenti farinacei o amidacei.

Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all'esame sommario o in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

La pasta deve tenere bene la cottura. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15' e quella di formato grosso non meno di 20'.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da 3/5 Kg;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Requisiti qualitativi:

Il prodotto è ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione e rispondente alla normativa vigente. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi, diventare collosa, intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. Tutta la

produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg.CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Semola di grano duro biologica, acqua.

Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.,) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da 3 o 5 Kg;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

La pasta deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con farine idonee per il celiaco.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza. La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- confezioni da gr. 400/500 o superiori;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE

Requisiti qualitativi:

Il prodotto è quello denominato "pasta di semola integrale di grano duro", ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione e rispondente alla normativa vigente. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi, diventare collosa, intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti: Semola integrale di grano duro, acqua.

Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.,) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi dovranno recare in lingua italiana tutte le indicazioni obbligatorie del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PASTE ALL'UOVO

Requisiti qualitativi:

Dovranno presentare le caratteristiche definite dalla L. 4.07.1965/580 e dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187.

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve essere prodotta in Italia;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- confezioni da 1 – 2 o al massimo 5 Kg;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulla confezione di tutti i prodotti ci dovrà essere apposta una etichetta conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.Lgs n. 109/92.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - PASTA

Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	Prezzo al Kg. Iva escl.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
PASTA				
Pasta di semola di grano duro		Kg. 18.000		
Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica		Kg. 7.500		
Pasta senza glutine vari formati		Kg. 750		
Pasta di semola integrale di grano duro		Kg. 3.000		
Semolino		Kg. 6.000		
Pasta all'uovo		Kg. 1.500		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____

CAPITOLATO PASTA FRESCA

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di pasta fresca per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

PASTA FRESCA E RIPIENA

Dovranno presentare le caratteristiche chimiche definite dalla L. 4.07.1967/580 e dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187. La pasta fresca all'uovo deve essere prodotta con uova fresche. Nelle paste fresche potranno essere impiegate per la loro produzione dei ripieni che dovranno essere del tipo consentito dall'art. 2 del D.M. 27.04.1998/264. Le paste fresche e ripiene dovranno essere confezionate in atmosfera protettiva.

Il prodotto sarà mantenuto sottovuoto o in atmosfera protettiva o modificata ed in etichetta dovrà essere riportata la data di scadenza (precisando giorno, mese, anno) e le modalità di conservazione.

I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati.

Gli alimenti richiesti devono avere caratteristiche artigianali, prodotti con ingredienti freschi, privi di conservanti, coloranti, additivi e aromi naturali; il fornitore deve utilizzare ingredienti di prima qualità, consentendone la tracciabilità, nel rispetto della normativa vigente in materia di prodotti alimentari; in particolare deve essere reso disponibile l'elenco delle materie prime utilizzate e la data della produzione.

Tutti i generi in oggetto dovranno essere di prima qualità ed igienicamente ineccepibili e provenire da laboratori autorizzati/registrati CE.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge, Regolamento (UE) 1169/201.

Etichettatura

Per tutti i prodotti per i quali non si prevedono indicazioni particolari da riportare in etichetta, la stessa, oltre alle menzioni obbligatorie, deve riportare:

- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- la sede dello stabilimento;
- una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.
- La data di produzione e di scadenza
- Caratteristiche microbiologiche: assenza di patogeni.
- A seguito di specifica richiesta il fornitore dovrà fornire, in conformità di quanto disposto dal D. Lgs. 26.5.1997, n. 155, attuativo delle Dirette 93/43/CEE e 96/3/CEE, l'autocertificazione del

produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi del prodotto oggetto dell'appalto.

Ravioli di carne:

dovranno essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, nonché tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di “quinto quarto”.

Dovranno avere aspetto omogeneo e dopo cottura dovranno presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Dovranno avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Ravioli di ricotta e spinaci:

Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%.

Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

Tagliatelle:

devono corrispondere e possedere caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni di legge: in particolare devono essere prodotte esclusivamente con la semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, corrispondenti a 200 grammi per kg. di semola.

La merce dovrà avere le qualità, caratteristiche e requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia, ed in modo particolare quelle previste dalla legge n. 580 del 4/7/1967.

Gnocchi di patate:

- devono corrispondere e possedere le caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni legislative;
- devono essere di qualità superiore e presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con purea di patate in quantità non inferiore al 70%, con farina di grano tenero tipo “0” o “00”, sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati; non devono contenere uovo e/o derivati; dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere nel rispetto D.M. 27.2.1996 n. 209, sue modifiche ed integrazioni.

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C.

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situati in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - PASTA FRESCA

Quantità stimate per tre anni

PRODOTTO	Prezzo al Kg. Iva escl.	QUANTITA'	PREZZO COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA	Aliquota IVA %
PASTA FRESCA				
Ravioli di carne		Kg. 1.200		
Ravioli ricotta e spinaci		Kg. 1.200		
Gnocchi di patate		Kg. 10.000		
Tagliatelle		Kg. 600		

1) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL NETTO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

2) TOTALE TRIENNALE COMPLESSIVO AL LORDO DELL'IVA

In cifre: € _____ In lettere: Euro _____

3) Ribasso percentuale rispetto alla base d'asta

In cifre: _____ In lettere: _____