



FONDAZIONE CA' D'INDUSTRIA O.N.L.U.S.

Istituto Geriatrico

Via Brambilla 61 - 22100 Como
C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Rägister
EN ISO 9001:2008
IQ-0214-05

DOCUMENTO N. 3e

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**LOTTO 5: FORNITURA DI SALUMI
- CIG N. 66596683E3**

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA DIVISA IN CINQUE LOTTI PER L'APPALTO
DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE STRUTTURE DELLA
FONDAZIONE CA' D'INDUSTRIA DI COMO**

1) QUANTITA' DELLA FORNITURA

I quantitativi presunti di salumi da fornire sono riportati nell'allegato "A" al presente Capitolato. Le quantità oggetto della fornitura sono puramente indicative.

La Fondazione non assicura alla Ditta alcun quantitativo minimo oggetto della fornitura. Pertanto la ditta fornitrice, pena la decadenza del contratto, sarà obbligata a fornire quei maggiori o minori quantitativi dei quali l'Ente committente intende avvalersi, in rapporto alle esigenze effettive, all'andamento del carico assistenziale degli Ospiti, nonché sulla base di ulteriori servizi attivati ed attivabili nel corso del periodo di vigenza contrattuale nei limiti stabiliti dai successivi paragrafi.

La Fondazione si riserva quindi la facoltà, nel corso del periodo di vigenza contrattuale, di:

- estendere la fornitura appaltata a favore di nuovi centri di utilizzo;
- sospendere o ridurre la fornitura appaltata presso i centri di utilizzo, in relazione all'effettiva esigenza assistenziale degli ospiti.

Eventuali scostamenti in più o in meno dalle quantità indicate in allegato potranno altresì essere causati da fattori assolutamente imprevedibili e non valutabili nell'impostazione del presente appalto, legati al tasso di incidenza delle patologie, al numero dei pazienti ricoverati, alla durata del loro ricovero.

Le forniture, inoltre, potrebbero essere aumentate o diminuite o interrotte anche nei seguenti casi che si elencano in via riassuntiva e non esaustiva:

- qualora decisioni motivate portassero al parziale utilizzo (es. modifica di menù, protocolli operativi, ecc.) dei prodotti;
- qualora intervengano processi di riorganizzazione dei servizi;
- qualora i prezzi siano eccessivamente onerosi rispetto ai prezzi praticati dal mercato.

In tutti questi casi l'Impresa aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa per eventuali aumenti, decurtazioni e/o interruzioni della fornitura.

2) QUALITA'

La precisa qualità della merce costituisce elemento essenziale della fornitura e deve corrispondere alle condizioni qui descritte nel Capitolato e agli eventuali ordini fatti dal Direttore dell'esecuzione del contratto della Fondazione.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge.



FONDAZIONE CA' D'INDUSTRIA O.N.L.U.S.

Istituto Geriatrico

Via Brambilla 61 - 22100 Como
C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Rägister
EN ISO 9001:2008
IQ-0214-05

La vigilanza sul servizio compete alla Fondazione per tutto il periodo del contratto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti idonei: analisi dei prodotti, corrispondenza di qualità e quantità delle merci fornite.

La Ditta fornitrice si obbliga ad accettare eventuali analisi, e nel caso in cui la merce non corrisponda alle caratteristiche prescritte, a pagare le spese relative.

La verifica qualitativa della merce avverrà al momento dell'utilizzo.

Il Responsabile delle Cucine e/o il Direttore dell'esecuzione del contratto saranno arbitri esclusivi sull'accettabilità o meno della merce.

Pertanto, la merce, che a giudizio dell'Ente risultasse non idonea dovrà essere sottoposta a sostituzione a cura e spese dell'aggiudicatario; la carenza dei requisiti suddetti sarà oggetto di contestazione.

La ditta medesima dovrà provvedere alla tempestiva sostituzione dei prodotti restituiti, con altri idonei (aventi gli stessi requisiti).

Tutti i prodotti forniti potranno essere sottoposti, a campione, a prove di laboratorio atte ad accertare la rispondenza dei requisiti a quanto prescritto dal presente Capitolato ed a quanto dichiarato dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara d'appalto.

Tutte le partite di prodotti non conformi alle specifiche richieste e/o dichiarate saranno respinte e dovranno essere prontamente sostituite da parte dell'Appaltatore, fatta salva e impregiudicata l'applicabilità delle penali del caso e la richiesta di risarcimento di eventuali danni.

Tutti i prodotti forniti dovranno corrispondere, per caratteristiche e confezioni, alle norme di legge e di regolamenti nazionali e comunitari vigenti che ne disciplinano la produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura, la vendita ed il trasporto.

3) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

A) CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti forniti dovranno essere di prima qualità e corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia e conformi all'Allegato B del presente Capitolato ("*Specifiche tecniche dei prodotti alimentari*"), che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente Capitolato.

In particolare è vietata la fornitura di sostanze alimentari private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive; mescolate a sostanze di qualità inferiore; trattate in modo da contraffarne la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge; in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione non consentite dalla legge o comunque nocive alla salute; colorate artificialmente con colori non permessi; contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante, ovvero residui provenienti dai contenitori dichiarati tossici per l'uomo ovvero in ogni caso residui o componenti non ricompresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla legge e dal Ministero della Salute.

Le pezzature e i formati dei prodotti, qualora presenti, dovranno essere riferibili a quelli indicati dalla Stazione Appaltante nell'allegato A e B del Capitolato speciale.

E' fatto obbligo alla ditta fornitrice di consegnare, su richiesta, derrate alimentari di qualsiasi genere che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari.

In caso di fornitura di prodotti biologici, gli stessi dovranno corrispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa.



B) PROVENIENZA

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni previste dalla vigente normativa, in particolare per quanto riguarda i sistemi e le procedure di rintracciabilità degli alimenti e gli obblighi di ritiro dal mercato dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e/o di prodotti già consegnati in caso di preallerta sanitario.

C) GARANZIE DI QUALITA'

E' fatto obbligo alla ditta fornitrice di garantire che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali che ad essi si richiedono e che li rendono idonei al consumo, nonché di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari siano conformi alle norme di igiene e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie disciplinanti la commercializzazione dei singoli prodotti.

In relazione a quanto sopra, la ditta fornitrice si obbliga a sollevare la Fondazione da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta dipendano da vizi o difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore.

I prodotti offerti non dovranno contenere OGM né essere derivati da OGM.

Il fornitore dovrà produrre, su richiesta della Fondazione, copia di tutta la documentazione che attesti l'idoneità di un prodotto alimentare ai parametri di qualità igienico-sanitaria e merceologici previsti dalle Specifiche Tecniche, con particolare riferimento alle procedure applicate per la sua conservazione ed il trasporto e alle verifiche delle qualità effettuate prima della consegna alla Stazione Appaltante.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le procedure di sicurezza ispirate ai principi del sistema H.A.C.C.P. in qualsiasi segmento della filiera alimentare.

D) SOSTITUZIONI DI PRODOTTI

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare per tutta la durata della fornitura gli stessi prodotti offerti in sede di gara (stesso marchio commerciale, stesso stabilimento di provenienza, stesse caratteristiche quali-quantitative, stesso confezionamento, ecc.), salvo diversa richiesta da parte della Stazione Appaltante.

La sostituzione da parte della ditta fornitrice dei prodotti in appalto è consentita nei casi in cui gli stessi non fossero più disponibili, o qualora in conseguenza di aggiornamenti tecnologici legati ai processi produttivi o a seguito di andamenti di mercato che hanno influenza sulla disponibilità dei prodotti e/o delle materie prime necessarie alla realizzazione dei prodotti, il fornitore ritenga opportuno sostituire temporaneamente e/o definitivamente un prodotto con un altro avente caratteristiche qualitative equivalenti o superiori.

Eventuali variazioni dovranno essere giustificate e comunque preventivamente concordate e autorizzate dalla Fondazione.

Pertanto, nel caso in cui si verifichi una delle ipotesi di indisponibilità di prodotti suindicate, la ditta fornitrice, anche al fine di non incorrere nel pagamento delle penali previste per il caso di mancata consegna, dovrà inoltrare tempestivamente la richiesta di sostituzione prodotto ed attendere la relativa autorizzazione prima di ricevere/evadere eventuali ordini.

Resta inteso che le sostituzioni di cui sopra (temporanee o permanenti) non daranno in nessun caso diritto alla ditta fornitrice di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo.



Dovrà essere garantita nel corso della vigenza contrattuale la possibilità per singoli pazienti, in caso di eventuali manifestazioni allergiche o di altre indicazioni sanitarie di usufruire di prodotti alternativi rispetto a quelli offerti, anche di altro marchio, dietro precisa indicazione del medico specialista.

E) CONFEZIONAMENTO

I prodotti alimentari (salumi) dovranno essere consegnati in confezioni originali, chiuse, sigillate, intatte e pulite e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate.

I prodotti dovranno essere consegnati in confezioni atte a garantire la massima igiene delle merci stesse e ad escludere qualsiasi contatto delle loro superfici con l'esterno.

I prodotti alimentari dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

L'etichetta dovrà inoltre contenere elementi utili per agevolare la rintracciabilità.

Tutti i prodotti forniti dovranno corrispondere, per caratteristiche e confezioni, alle norme di legge e di regolamento che ne disciplinano la produzione, la vendita ed il trasporto; dovranno essere forniti in confezione originale sigillata e recare, tassativamente: stampigliata la denominazione, nome o ragione sociale del produttore, sede o marchio del responsabile dell'immissione in commercio e comunque tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge.

L'imballaggio di ciascun collo dovrà essere robusto e realizzato impiegando il materiale più idoneo in rapporto alla natura della merce e al mezzo di spedizione prescelto, che ne deve garantire l'integrità finale.

La Fondazione si riserva la facoltà di rifiutare la consegna dei prodotti consegnati in colli non integri.

Il Fornitore garantisce detto confezionamento senza ulteriori oneri.

Ogni imballaggio dovrà riportare all'esterno l'indicazione del materiale contenuto.

Il Fornitore dovrà provvedere, immediatamente dopo la consegna, a proprie spese, al ritiro dei materiali di imballo utilizzati per la consegna dei prodotti.

4) IMPORTO DELLA FORNITURA

L'importo presunto a base di gara (IVA esclusa) della fornitura, del presente lotto, è di seguito dettagliato:

<u>LOTTE</u>	<u>Importo annuale (12 mesi)</u>	<u>Importo contratto biennale (24 mesi totali)</u>	<u>Importo contratto con eventuale rinnovo annuale (36 mesi totali)</u>
---------------------	---	---	--

<u>Lotto 5</u>	Fornitura di salumi	€ 53.000,00	€ 106.000,00	€ 159.000,00
	Oneri sicurezza da rischio interferenza	€ 1.056,00	€ 2.112,00	€ 3.168,00
	TOTALE	€ 54.056,00	€ 108.112,00	€ 162.168,00



L'importo presunto a base di gara **LOTTO 5: FORNITURA DI SALUMI** di durata triennale e comprensivo di eventuale rinnovo annuale risulta di **€ 162.168,00** (oltre IVA di legge) **di cui €3.168,00** oneri per la sicurezza da rischio interferenza.

Il costo è comprensivo di tutti gli oneri di natura fiscale, nonché dei costi di consegna della merce, trasporto, facchinaggio e di ogni altra spesa non espressamente prevista.

La ditta interessata dovrà presentare l'offerta nel seguente modo:

- a) indicare per ogni prodotto il costo relativo alla singola unità di misura,
- b) moltiplicarlo per le quantità presunte proposte,
- c) sommare gli importi ottenuti.

Verrà considerato il costo complessivo della fornitura e non i singoli prezzi dei prodotti.

Gli articoli offerti dovranno risultare dal listino prezzi che la Ditta concorrente dovrà allegare all'offerta economica.

Il listino dovrà riportare ogni prezzo in ragione di ogni singolo prodotto offerto nella sua confezione originaria, forma, peso, qualità e quantità e misura.

Per ogni prodotto proposto il prezzo dovrà essere comunque rapportato al prezzo unitario per unità di misura.

Il listino prezzi degli articoli trattati dalla Ditta, indipendentemente da quelli oggetto di gara, dovrà essere allegato all'offerta.

Il listino prezzi si intende imm modificabile per tutta la durata dell'appalto.

L'appaltante si riserva la facoltà di affidare alla Società aggiudicataria ulteriori forniture rispetto a quelle oggetto del presente Capitolato.

Per l'esecuzione di forniture non previste e per le quali non siano stati convenuti i relativi prezzi si farà riferimento al listino generale della ditta fornitrice che deve essere allegato all'offerta.

I prezzi riferiti alla fornitura dovranno essere comprensivi del servizio di consegna:

- alla Cucina Generale della RSA di via Brambilla n. 61 - 22100 Como
- alla Cucina Generale della Residenza "Villa Celesia" di via Bignanico n. 20/A - 22100 Como

indicate nell'ordinazione.

Il fornitore sarà tenuto ad effettuare la fornitura alle identiche condizioni contrattuali per tutte le Sedi della Fondazione.

5) DURATA DELLA FORNITURA

La fornitura avrà durata di **anni 2 (DUE)** dall'avvio dell'esecuzione del contratto appositamente formalizzata.

Se allo scadere del termine contrattuale la Fondazione, per qualsiasi ragione, non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il contratto per il periodo successivo, la Ditta aggiudicataria sarà obbligata a prorogare la fornitura per un periodo non superiore ad un semestre, alle stesse condizioni contrattuali previste nel periodo precedente.



Qualora le verifiche di qualità periodiche che verranno disposte dalla Fondazione, del risultato delle quali verrà data comunicazione alla ditta, abbiano dato esito positivo e permangano le ragioni di pubblico interesse all'affidamento del servizio, la Fondazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del rapporto contrattuale - che il contraente si impegna ad accettare - alle medesime condizioni e prezzi di gara, fino a un massimo di anni 1 (UNO).

6) PERIODO DI PROVA

Per i primi 6 (sei) mesi dalla data di effettivo inizio della fornitura l'appalto si intenderà conferito a titolo di prova, al fine di consentire alla Fondazione una valutazione ampia e complessiva della fornitura espletata.

Durante tale periodo di prova la Fondazione effettuerà le verifiche di conformità dei prodotti descritti nel presente Capitolato con quelli effettivamente erogati.

Il periodo di prova non si intende superato qualora la Fondazione effettui tre formali contestazioni scritte e motivate in relazione alla mancata conformità sopraindicata e ad inviare tali contestazioni all'Aggiudicatario.

Qualora la valutazione abbia sortito esito negativo la Fondazione procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa). In tale ipotesi spetterà all'Impresa il solo corrispettivo per la parte della fornitura correttamente eseguita, escluso ogni altro rimborso e/o indennizzo a qualsiasi titolo.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto per mancato superamento della prova l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare la fornitura fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione della fornitura.

In caso di risoluzione la Fondazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione della fornitura alla Ditta concorrente seconda classificata nella procedura di gara o di ripetere l'esperimento di gara.

Il periodo di prova s'intende superato se non sarà intervenuta comunicazione contraria.

7) SOMMINISTRAZIONI

Il fornitore riceverà dal Direttore dell'esecuzione del contratto o chi per esso (Responsabile delle Cucine), gli ordini delle quantità e qualità di merce che dovrà somministrare, con mezzi idonei e nel rispetto delle norme igienico sanitarie, entro i due giorni successivi all'ordine trasmesso via Fax o altro mezzo telematico.

Occorrendo somministrazioni in via d'urgenza il fornitore dovrà prestarle immediatamente non appena ricevuto l'ordine.

Le merci dovranno essere consegnate e scaricate franco Cucina della RSA di Via Brambilla n. 61 - Como e franco Cucina della Residenza "Villa Celesia" di Via Bignanico n. 20/a - Como, a cura, rischio e spese del fornitore, nei seguenti orari: **dal lunedì al venerdì (festivi esclusi) dalle ore 08.00 alle ore 11.00 previo accordo iniziale con il Responsabile di Cucina.**

Si indica a tale proposito che per la RSA di via Brambilla n. 61 - Como e la Residenza "Villa Celesia" di Via Bignanico n. 20/a - Como è necessario l'utilizzo di mezzi idonei per problemi logistici di viabilità, in quanto le strutture hanno a disposizione ridotti spazi per la manovra dei mezzi.



FONDAZIONE CA' D'INDUSTRIA O.N.L.U.S.

Istituto Geriatrico

Via Brambilla 61 - 22100 Como
C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Rägister
EN ISO 9001:2008
IQ-0214-05

Non si accetteranno consegne al di fuori di tali fasce orarie.

La consegna della merce sarà effettuata a cura e spese dell'aggiudicatario.

La mancata accettazione delle merci perché non consegnate nelle fasce orarie indicate comporterà l'obbligo per la Ditta di uguale fornitura il giorno successivo nelle predette fasce orarie.

Al momento della consegna della merce l'operatore addetto al servizio Cucina provvederà alla verifica della quantità consegnate in numero indicato nel documento di consegna.

Il giudizio sull'accettabilità e la qualità della fornitura è demandato ai Responsabili di Cucina e al Direttore di esecuzione del Contratto.

Le consegne della merce saranno accompagnate da apposita bolla descrittiva in duplice copia finalizzata al controllo delle quantità per tipologia di prodotti consegnati, nella quale risultino dettagliatamente indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti.

Ripetuti e continui ritardi nelle consegne o violazione delle indicazioni sulle fasce orarie costituiranno motivo sufficiente, **oltre che per l'applicazione delle penali**, anche per la risoluzione del contratto di fornitura.

La merce dovrà essere recapitata presso le dispense delle Cucine delle singole Strutture; le operazioni di carico e scarico devono essere assicurate dalla ditta senza necessità di utilizzo di dipendenti dell'Ente o di materiali dell'Ente.

Il personale della ditta affidataria dovrà provvedere allo scarico della merce dall'automezzo ed al suo posizionamento nella zona di deposito.

Qualora venissero riscontrati ammanchi la ditta dovrà provvedere al reintegro nella prima consegna successiva e non potrà pretendere rifusioni e/o indennizzi di sorta, ove si riscontrasse discordanza tra il numero di prodotti ordinati e quelli consegnati.

Nel caso in cui il giorno di consegna coincida con una festività infrasettimanale, le suddette operazioni dovranno avvenire secondo termini da concordarsi di volta in volta con il servizio cucina, comunque anticipando al giorno feriale antecedente.

La merce sarà consegnata a cura, rischio e spese del fornitore.

A tal fine l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare propri carrelli/contenitori necessari per l'espletamento della consegna.

La Ditta assegnataria dovrà dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione sui prodotti utilizzati che dovesse verificarsi durante il corso dell'appalto ed ottenere preventivamente il consenso della Stazione Appaltante.

Nell'eseguire le consegne delle merci, la ditta fornitrice ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici stabiliti dalla vigente legislazione e, comunque, dalle norme stabilite dalla Stazione Appaltante per la buona protezione e conservazione delle merci stesse.

In particolare, il fornitore avrà l'obbligo di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

Il trasporto dei prodotti alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare agli stessi un'adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.



8) INNOVAZIONE NORMATIVA E TECNOLOGICA

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutta la normativa vigente in materia e di sua incondizionata accettazione.

Qualora, nel periodo di vigenza contrattuale, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata dal presente Capitolato, l'appaltatore è tenuto ad osservarle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dalla Stazione Appaltante.

Sono a carico della ditta fornitrice, intendendosi remunerati con il corrispettivo di aggiudicazione, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria e/o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

Il Fornitore si impegna ad uniformarsi alle norme legislative vigenti e ad adeguare la fornitura di cui al presente Capitolato alla nuova normativa europea, nazionale e regionale che sarà applicabile nel corso della durata del contratto o degli Ordinativi di Fornitura, con particolare riferimento alla normativa in materia di produzione, immissione in commercio e consumazione dei prodotti alimentari.

Pertanto, qualora sopraggiungano normative che impediscano l'immissione in commercio o la consumazione di determinati prodotti, il Fornitore deve darne immediata comunicazione alla Fondazione e avviare la procedura di sostituzione.

In ogni caso la Ditta assume l'obbligo di uniformarsi alle norme legislative vigenti e l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere l'obbligazione mediante semplice denuncia nei casi in cui la Ditta venga meno ai patti concordati ovvero alle norme legislative vigenti.

Nel caso di indisponibilità definitiva di uno o più prodotti, il Fornitore è tenuto all'attivazione della procedura di sostituzione. A tal fine:

- il Fornitore dovrà presentare alla Fondazione la documentazione tecnica relativa al prodotto proposto in sostituzione (ad es: scheda tecnica) senza pretendere alcun adeguamento di prezzo rispetto ai prezzi di aggiudicazione del prodotto originario;
- la Fondazione si riserverà la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a confermare il possesso, da parte del prodotto offerto in sostituzione, delle caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto iniziale;
- al termine della valutazione la Fondazione comunicherà al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di prodotto richiesta, dandone opportuna informazione.

9) RICEVUTA DI CONSEGNA-PRESENTAZIONE CONTI-LIQUIDAZIONE E PAGAMENTI

I prezzi determinati all'atto dell'aggiudicazione dovranno considerarsi fissi e invariabili per tutta la durata del contratto, e saranno, inoltre, comprensivi di trasporto e consegna della merce resa franco magazzini delle Cucine delle sedi della Fondazione, dichiarando la ditta di aver valutato, nel determinarli, ogni onere, cosicché, qualsiasi aumento dovesse verificarsi, dovrà essere considerato alea contrattuale.

Parimenti non saranno riconosciuti e conseguentemente liquidati ordinativi non preventivamente concordati dalle parti.

Avvenuta la somministrazione, il personale di cucina o chi per esso firmerà il documento di trasporto. Il fornitore presenterà ogni fine mese, all'ufficio Ragioneria dell'Ente, la fattura.

Tutte le fatture, per singola sede e per ogni ordine inviato, dovranno pervenire presso la Sede Generale dell'Ente (Via Brambilla n. 61 – 22100 Como) suddivise per ogni singola sede.



Il Direttore dell'esecuzione del contratto dell'Ente procederà a predisporre la relativa liquidazione in base ai prezzi pattuiti, dopo aver dedotto tutte le somme delle quali il fornitore fosse debitore verso l'Ente.

I pagamenti da effettuarsi a mezzo bonifico, avverranno

- a 30 giorni fine mese dal ricevimento della fattura (per i beni deperibili)
- a 60 giorni fine mese dal ricevimento della fattura (per i beni non deperibili)

sempreché non esistano contestazioni in atto. (Non verranno accettate tratte o ricevute bancarie). Le forniture dovranno avvenire in regola e ai sensi di legge e ai fini fiscali.

La fatturazione dovrà avvenire con esplicito riferimento agli ordini ed alle bolle di consegna e dovrà pertanto essere distinta per ognuna delle sedi sulla base dei prezzi pattuiti e distinta per ogni singolo ordine effettuato.

Tutto il materiale consegnato dovrà essere accompagnato da apposita bolla di consegna, in duplice copia, dalla quale risulti il tipo e la quantità di materiale consegnato. I documenti di trasporto saranno controfirmati in modo leggibile da colui che riceverà il materiale, il quale tratterà copia delle medesime, non appena effettuato il controllo della rispondenza dei materiali indicati con quelli effettivamente ordinati.

In caso di non rispondenza dei dati indicati in bolla con i materiali consegnati, il referente dell'ente provvederà entro 48 ore a segnalare al responsabile indicato, l'incongruenza rilevata.

La Ditta fornitrice dovrà consegnare ogni fine mese un report con le quantità consegnate dettagliate per tipologia di prodotto, stampato ed allegato alla fattura mensile.

Il pagamento della fattura è subordinato alla verifica quadrimestrale del documento unico di regolarità contributiva e delle attestazioni ufficiali dell'avvenuto pagamento delle ritenute fiscali effettuate in qualità di sostituto d'imposta; si precisa che l'Ente, effettuato il bonifico, per importo pari alla fattura, non è più responsabile né dei tempi di accredito né di eventuali commissioni applicate dalla banca.

Per le modalità di pagamento in caso di subappalto si rimanda a quanto indicato nel relativo articolo.

La ditta si obbliga inoltre a collaborare con gli uffici indicati dalla Fondazione all'eventuale predisposizione di file informatici (XML, PDF, Excel, testo o altro formato richiesto), secondo le indicazioni fornite ed al fine di soddisfare le proprie esigenze amministrativo/contabili.

10) DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia degli obblighi contrattuali la ditta aggiudicataria della gara provvederà a costituire cauzione definitiva pari al 10% (o ridotto del 50% ex art 75 comma 7 D Lgs. 163/06) dell'importo di aggiudicazione e comunque nella misura prevista dall'art. 113 del D. Lgs. 163/06 e successive integrazioni e modificazioni.

Tale cauzione potrà essere costituita con le modalità di cui all'art. 75, c. 3 del D. Lgs. citato, ovvero:

- fidejussione bancaria
- fideiussione assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del D. Lgs. 58/98. In questi due casi la stessa deve recare in calce l'autentica notarile della firma dell'agente/funzionario dell'Agenzia/Istituto rilasciante.



Essa dovrà inoltre:

- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile;
- contenere l'impegno del fideiussore a versare la somma dovuta a semplice richiesta scritta dell'Azienda garantita, entro 15 giorni dalla richiesta;

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio di concorrenti non ancora costituito, la cauzione dovrà essere intestata a tutti gli associati.

L'Azienda, qualora constatasse inadempienze agli obblighi assunti dalla ditta Appaltatrice, avrà la facoltà di incamerare la cauzione, senza bisogno di diffida o di procedimento giudiziario, fatta salva ogni altra azione per gli ulteriori danni.

La garanzia copre gli oneri derivanti dal mancato od inesatto adempimento dell'appalto e dal risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse. Essa cessa di avere effetto secondo quanto previsto dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

La Stazione Appaltante ha il diritto di valersi della garanzia per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento della fornitura nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore. La Stazione Appaltante ha inoltre il diritto di valersi della garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni di contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori dedicati all'effettuazione della fornitura.

11) SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese attinenti all'esecuzione della fornitura, nessuna esclusa o eccettuata, comprese quelle che dovessero sopravvenire durante l'appalto incluse le tasse ed imposte che potranno colpire a qualsivoglia titolo i soggetti, saranno a carico della Ditta appaltatrice salvo che imposte e tasse siano inderogabilmente per legge da accollarsi alla committente (es. IVA).

L'Imposta sul valore aggiunto è a carico dell'Amministrazione appaltante nella misura prevista dalla legge.

Le spese di bollo, di quietanza ecc. sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Alle Ditte aspiranti all'appalto, non compete alcun indennizzo né rimborso spesa per l'accesso alla Fondazione o per aver partecipato alla gara.

12) COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria è tenuta a sottoscrivere con primaria Compagnia di Assicurazione, iscritta all'apposito Albo, una polizza di responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.) e Polizza Responsabilità Civile Dipendenti a garanzia di eventuali danni che potrebbero derivare dall'esecuzione della fornitura a persone e cose, ivi compresi dipendenti e ospiti dell'Ente, nella quale vi sia l'espressa rinuncia da parte della compagnia di assicurazione ad azione di rivalsa nei confronti dell'Azienda, sollevando con ciò il committente da ogni e qualsiasi responsabilità.

La ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità civile derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.



La copertura richiesta deve avere un unico massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per persona e per sinistro.

Detta polizza deve essere depositata presso gli uffici della Fondazione in originale o in copia conforme autenticata ai sensi di legge prima dell'avvio dell'esecuzione della fornitura. L'inosservanza di tale adempimento è causa di risoluzione del contratto.

La stessa deve avere una durata non inferiore al periodo contrattuale (eventuale pratica annuale con l'impegno di proroga) di esecuzione della fornitura e deve inoltre coprire assicurativamente tutti i sinistri che avvengano nel periodo di vigenza del contratto e le cui denunce siano presentate comunque entro i 3 mesi successivi dalla data di scadenza del contratto.

13) SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Al presente appalto si applica la disciplina prevista dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006.

La Fondazione provvederà a corrispondere direttamente all'aggiudicatario l'importo dovuto per le prestazioni eseguite dal subappaltatore.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato al subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti effettuati, con l'indicazione delle ritenute di garanzia.

In caso contrario, la Stazione Appaltante sospende il successivo pagamento all'affidatario.

E' comunque vietato cedere ad altri l'esecuzione della fornitura oggetto del contratto, o di parte della stessa, senza il preventivo consenso della Fondazione.

Le cessioni senza consenso o qualsiasi atto diretto a nasconderle, autorizzano la Stazione Appaltante a risolvere di diritto il contratto senza ricorso ad atti giudiziari ed effettuare l'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione presentata.

14) MODIFICAZIONI DELL'ASSETTO SOCIETARIO

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni eventuale sopravvenuta modificazione degli assetti proprietari e della struttura di impresa, ovvero degli organismi tecnici e/o amministrativi.

15) ADEMPIMENTI AI SENSI DELLE VIGENTI NORME DI SICUREZZA SUL LAVORO E PER L'EMERSIONE DEL LAVORO NERO

- a) L'azienda appaltante rende edotto l'appaltatore dei rischi lavorativi aziendali relativi all'attività appaltata e delle misure di prevenzione adottate. Allo scopo mette a disposizione il documento di valutazione dei rischi, le norme di comportamento, le procedure di sicurezza ed il Piano di Emergenza ed Evacuazione: tali documenti saranno consultabili presso la Fondazione previo appuntamento telefonico (telefono 031/29.71), dove sarà possibile l'eventuale estrazione di stralci degli stessi.
- b) L'appaltatore deve provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione dei rischi con espresso riferimento all'appalto in corso, ed alle modalità di espletamento dello stesso, avuto riguardo alle aree interessate.



- c) Il Datore di lavoro di riferimento e l'appaltatore sottoscriveranno congiuntamente il piano di coordinamento per la limitazione ed il controllo dei rischi da interferenza nello svolgimento delle attività lavorative. Tale documento di valutazione del rischio da interferenza deve essere posto in allegato al contratto.
- d) Il Datore di lavoro di riferimento si impegna ad aggiornare tempestivamente l'appaltatore di eventuali variazioni del rischio lavorativo che dovessero insorgere in costanza di rapporto contrattuale.
- e) Datore di lavoro e appaltatore, nel comunicarsi reciprocamente i nominativi dei rispettivi referenti per la sicurezza sul lavoro relativamente alla sede oggetto di appalto, prevedono momenti informativi periodici sulla situazione.
- f) L'appaltatore si impegna a cooperare con il committente, garantendo:
- la nomina del proprio referente per la sicurezza per l'appalto specifico
 - l'addestramento e la preparazione specifica del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro del committente: all'uopo, fornirà a quest'ultimo le opportune certificazioni
 - la circolazione, fra i lavoratori impiegati nell'appalto, delle informazioni e degli aggiornamenti ricevuti dal committente sui rischi e sulle misure di sicurezza adottate
 - la partecipazione agli incontri congiunti concordati
 - la partecipazione del proprio referente a corsi organizzati dal committente per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro, per una successiva divulgazione delle procedure a tutto il proprio personale operante nella struttura
 - la tempestiva segnalazione di situazioni di rischio impreviste o di altri elementi utili alla valutazione del rischio emersi durante l'esecuzione dei lavori appaltati.
- g) L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale o dei soci lavoratori avuto riguardo all'attività oggetto dell'appalto in relazione alle modalità di svolgimento della stessa e dei rischi specifici connessi; si impegna all'effettuazione della sorveglianza sanitaria correlata, dandone riscontro al Datore di lavoro.
- h) L'appaltatore si impegna a fornire al proprio personale tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza che siano necessari allo svolgimento delle attività appaltate, nonché a garantire lo svolgimento delle prestazioni lavorative affidate nel rispetto delle procedure interne.
- i) L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
- j) Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere dotato di tessera di riconoscimento corredata di fotografia del dipendente e generalità dello stesso e del datore di lavoro e la stessa deve essere esposta (anche dai lavoratori autonomi); i datori di lavoro con meno di 10 dipendenti possono provvedere a quanto sopra avvalendosi di apposito registro vidimato dall'autorità competente, da tenersi sul luogo di lavoro.
- k) Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.
In caso di riscontrato mancato rispetto degli stessi, il committente, valutata la gravità dell'inadempimento, provvederà all'applicazione di una decurtazione a titolo di penale, da € 500,00 fino a € 1.000,00 fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto.
- l) Le parti si intendono esonerate dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso a proprio dipendente per inosservanza della controparte degli obblighi di sicurezza posti a suo carico.



16) RESPONSABILE DELLA DITTA

L'Appaltatore dovrà individuare un suo rappresentante od incaricato che abbia la facoltà di ottemperare a tutti gli adempimenti previsti dal contratto d'appalto.

La Ditta dovrà comunicare alla Stazione Appaltante il nome dell'incaricato, nonché il luogo di residenza, l'indirizzo ed il recapito telefonico per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria nelle ore di servizio o al di fuori di esse.

L'incaricato dovrà inoltre controllare e coordinare tutto il proprio personale, pretendendo da esso il rispetto delle norme previste dal presente Capitolato.

Esso dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dalla Stazione Appaltante per il controllo dell'andamento della fornitura. In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la Ditta dovrà comunicare il nominativo di un sostituto.

Tale rappresentante dovrà inoltre collaborare strettamente con il Servizio di Prevenzione e Protezione della Stazione Appaltante.

17) PERSONALE DELLA DITTA

Nell'espletamento dell'appalto, l'appaltatore dovrà avvalersi di proprio personale in numero sufficiente a garantire la regolarità della fornitura, sia all'interno dei propri stabilimenti che presso le sedi da servire.

La Ditta dovrà garantire, per tutta la durata del contratto ed in ogni periodo dell'anno, la presenza costante dell'entità numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento della fornitura, provvedendo ad eventuali assenze con una immediata sostituzione.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire alla Stazione Appaltante - e mantenere aggiornato - un elenco nominativo del personale addetto ai servizi di consegna, con l'indicazione del sesso, età ed estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi.

Sono a carico della Ditta tutti gli oneri di competenza per l'osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali ed assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore.

La Ditta ha comunque l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la sicurezza del lavoro relativamente al proprio personale, assumendosi tutte le responsabilità dell'adempimento delle vigenti norme igieniche ed infortunistiche, esonerando di conseguenza la Stazione Appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità in merito, sia di origine contrattuale che extra-contrattuale.

I dipendenti dell'Appaltatore che effettuano le consegne presso le strutture della Fondazione sono obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti dei dipendenti, ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale del caso.

Il personale di cui sopra non dovrà opporre rifiuto in caso di contestazione in ordine alla conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e ai dati dell'ordinativo, ritirando immediatamente, con bolla di consegna della Fondazione, i prodotti oggetto della contestazione, qualora la non conformità sia rilevata al momento della consegna stessa.

La Stazione Appaltante può richiedere l'allontanamento del personale della Ditta che non si sia comportato con correttezza.

In particolare l'Appaltatore deve curare che il proprio personale inviato presso le Sedi:

- vesta in modo decoroso e sia munito di cartellino di riconoscimento
- abbia sempre con sé un documento di identità personale



- consegna immediatamente le cose, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenute nell'ambito delle strutture servite, al proprio responsabile diretto che le dovrà consegnare alla Direzione o ad altro responsabile individuato dalla Stazione Appaltante
- segnali subito, agli organi competenti della Stazione Appaltante ed al proprio responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio
- tenga sempre un contegno corretto
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia
- segnali immediatamente alla Stazione Appaltante qualsiasi accadimento od anomalie riscontrate nell'adempimento del servizio nei confronti del Piano di Sicurezza
- si adegui tassativamente alle disposizioni aziendali dell'Appaltatore e della Stazione Appaltante.

L'Appaltatore è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente Capitolato.

La Ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti della Stazione Appaltante, per colpa imputabile ai propri dipendenti.

Nello svolgimento del servizio la Ditta dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi istituzionali della Stazione Appaltante, con l'osservanza dei prestabiliti orari di espletamento della fornitura.

La Ditta ed il suo personale dovranno mantenere il massimo riserbo circa le informazioni di cui venissero a conoscenza durante l'espletamento della fornitura, che siano riferite sia all'organizzazione ed alle attività della Stazione Appaltante che ai pazienti.

18) RICOGNIZIONI, VERIFICHE E CONTROLLI

Nelle Cucine delle sedi della Fondazione, a cura del Direttore dell'esecuzione del contratto e/o del Responsabile di Cucina, saranno effettuate le ricognizioni e le verifiche di qualità e quantità.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto o gli incaricati provvederanno alla firma per accettazione della bolla di consegna o, qualora esistessero i presupposti, al rinvio della merce non accettata con indicazione dei motivi del rifiuto.

L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti o occulti delle merci consegnate, non rilevati all'atto della consegna. Ove emergesse qualche visibile difetto o comunque non corrispondesse ai requisiti prescritti la merce sarà respinta al fornitore, che dovrà sostituirla con merce di altra qualità entro il più breve tempo possibile e comunque in tempo da non creare alcun intralcio ed inconveniente al normale funzionamento dell'Ente. Nel caso di rifiuto del fornitore a procedere all'immediata sostituzione, il Direttore dell'esecuzione del contratto o chi per esso, potrà a suo insindacabile giudizio, provvedere direttamente all'acquisto dal libero mercato di eguale servizio, addebitando l'eventuale differenza di prezzo che ne dovesse derivare alla Ditta fornitrice, oltre la rifusione di ogni eventuale altra spesa.

Quando le merci somministrate, anche se accettate per esigenze urgenti, risultino non corrispondenti ai requisiti di contratto si da legittimare la svalutazione, l'Amministrazione dell'Ente ne darà comunicazione al fornitore ed effettuerà sugli importi fatturati, una detrazione pari al minor valore che si sarà riconosciuto doversi attribuire alla merce stessa.



FONDAZIONE CA' D'INDUSTRIA O.N.L.U.S.

Istituto Geriatrico

Via Brambilla 61 - 22100 Como
C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Rägister
EN ISO 9001:2008
IQ-0214-05

La Stazione Appaltante pone in essere tutte le attività di verifica e di controllo sugli adempimenti di carattere amministrativo, gestionale e prestazionale a carico dell'appaltatore derivanti dall'intero capitolato speciale.

I controlli si riferiranno agli standard qualitativi e quantitativi sia stabiliti dal presente Capitolato che dichiarati dalla Ditta in sede di presentazione dell'offerta per la partecipazione alla gara d'appalto.

Al riguardo la Stazione Appaltante, a propria discrezione, si riserva la facoltà di far eseguire analisi e controlli su campioni dei vari prodotti con onere a carico dell'appaltatore. Qualora le merci consegnate si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto previsto nelle specifiche tecniche e dalla qualità igienico sanitaria, l'Ente potrà intimare alla ditta appaltatrice l'immediata sostituzione dei prodotti ritenuti non idonei, senza che la stessa possa opporre rifiuto e le relative spese saranno a carico della medesima ditta aggiudicataria.

La Fondazione vigilerà costantemente sulla fornitura e potrà imporre alla ditta aggiudicataria l'introduzione di determinate procedure, effettuando anche specifici sopralluoghi e controlli in qualsiasi momento.

Le attività di verifica verranno condotte - per quanto di rispettiva competenza e secondo le modalità in uso presso questa Stazione Appaltante - dalla Direzione della Fondazione per il tramite dei propri uffici.

Ove i controlli evidenziassero inadempienze da parte dell'appaltatore a fronte dell'istruttoria posta in essere dai diversi livelli di verifica, si darà luogo alle previsioni di cui all'articolo successivo.

L'Azienda si riserva di contestare la fornitura in qualsiasi momento (dal ricevimento al consumo) allorché vengano rilevati difetti del prodotto addebitabili al fornitore.

Gli esiti dei controlli non esonerano la ditta da responsabilità per vizi che non siano emersi durante le operazioni relative ed accertati successivamente, sino al momento del consumo.

Qualora le merci si dimostrino affette da vizi o da difetti di qualità, ovvero siano scadute o alterate, o comunque presentino difformità rispetto alle previsioni contenute nel presente Capitolato, la ditta fornitrice si obbliga a ritirare e sostituire immediatamente e, comunque, entro 24 ore dalla contestazione, le partite di merce rifiutate, senza addebito di costi aggiuntivi. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse o sottoposte ad esami di controllo.

La mancata sostituzione nei termini prefissati equivale all'ipotesi di mancata consegna.

La fornitura rifiutata dovrà essere immediatamente ritirata a cura e spese del fornitore ed in ogni caso, dal momento in cui verrà comunicato il rifiuto, la fornitura si intenderà giacente presso la sede dell'Ente a rischio e pericolo del fornitore che non potrà pretendere il risarcimento dei danni neppure in caso di completa distruzione della merce stessa.

Alle verifiche la Stazione Appaltante provvederà attraverso propri operatori da essa incaricati.

L'operazione di verifica viene svolta presso il luogo ove è stata consegnata la merce.

Sino all'espletamento delle verifiche la Stazione Appaltante provvederà alla custodia delle derrate mediante conservazione in cella frigorifera o in aree separate.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di verifica:

- accertamento della conformità delle merci consegnate ai requisiti quantitativi e qualitativi indicati nell'ordine di fornitura, nell'allegato B "*Specifiche tecniche dei prodotti alimentari*";
- automezzi di trasporto: stoccaggio, condizioni igieniche, temperature;
- idoneità della confezione e/o imballaggi e delle etichettature che devono essere riportate;
- standard qualitativi del prodotto: agronomici, merceologici, provenienza, pezzature etc.;



- data di scadenza o termine minimo di conservazione dei prodotti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto alla consegna.

Gli esiti della verifica sono incontestabili.

In base al giudizio del personale competente la Fondazione potrà:

- rifiutare la merce all'atto della consegna, con le conseguenze relative alla mancata consegna;
- chiedere la sostituzione della merce;
- declassare la merce;
- ridurre il peso dichiarato alla consegna nel caso di eccesso di scarti (acqua, terra, grassi).

La quantità sarà esclusivamente quella accertata presso ciascun magazzino della Fondazione e dovrà essere riconosciuta ad ogni effetto dal fornitore.

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine a vizi e difformità non immediatamente rilevati.

La Fondazione si riserva inoltre la facoltà di verificare, anche presso gli impianti di produzione, il rispetto, da parte del fornitore, delle procedure contenute nel manuale di autocontrollo.

E' pertanto obbligo dell'impresa mettere a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

19) PENALI

Ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità della fornitura, le stesse saranno contestate alla ditta inadempiente, secondo le procedure in uso presso la Stazione Appaltante.

In tali casi la Stazione Appaltante si riserva di applicare una decurtazione, a titolo di penale, al verificarsi delle seguenti circostanze:

- in caso di ritardo nella fornitura e per ogni servizio/ufficio per cui si sia verificato il ritardo: penale pari a € 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il giorno previsto per la consegna;
- in caso di consegne effettuate in giorni/orari non concordati: penale da € 100,00 a € 300,00, commisurata alla gravità dell'inadempimento contestato soprattutto in relazione ai disagi provocati ai servizi;
- in caso di ritardo nel completamento della fornitura e per ogni servizio/ufficio per cui si sia verificato il ritardo: penale pari a € 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il giorno previsto per il completamento della fornitura oppure oltre il diverso termine concordato con l'Amministrazione, indipendentemente dal suo valore
- in caso di fornitura di articoli non aggiudicati o difformi per composizione, qualità e marchio dall'offerta e da quanto indicato nel Capitolato: penale pari al 20% del valore della merce non rispondente;
- in caso di ritardo nella sostituzione della merce difforme e per ogni servizio/ufficio per cui si sia verificato il ritardo: penale pari a € 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il giorno previsto per il ritiro, indipendentemente dal suo valore;
- in caso di mancata consegna (ritardo oltre 10 giorni dalla data prevista per la consegna): penale da € 100,00 a € 500,00, commisurata alla gravità dell'inadempimento contestato soprattutto in relazione ai disagi provocati ai servizi;



- in caso di mancato rispetto dei parametri igienico - sanitari previsti nel presente Capitolato o prescritti dalla normativa vigente: fino a € 2.000,00 per ogni contestazione;
- in caso di mancato rispetto delle ulteriori disposizioni contenute nel presente Capitolato: fino a € 1.500,00 per ogni contestazione.

Gli eventuali ulteriori danni alle persone e/o alle cose, direttamente derivanti da detti inadempimenti, saranno imputabili alla ditta appaltatrice.

Considerata la natura della fornitura, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'appaltatore con addebito dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto ai precedenti commi.

Della penale applicata sarà data notizia all'impresa a mezzo raccomandata A.R. e la stessa sarà applicata con decurtazione in sede di liquidazione delle fatture che saranno emesse in pagamento successivamente alla notifica.

La reiterazione delle inadempienze potrà costituire causa di risoluzione del contratto.

20) CONTRATTO

Alla Ditta verrà comunicato con lettera di aggiudicazione il termine previsto per la stipula del contratto.

Qualora quest'ultimo non venisse stipulato nel termine che verrà assegnato per ritardi imputabili alla Ditta stessa, la Fondazione potrà dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione.

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

21) RECESSO DAL CONTRATTO

Nel caso di recesso dal contratto, per qualsiasi causa, da parte della ditta aggiudicataria, saranno addebitati alla stessa, oltre agli eventuali danni, i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dalla Fondazione per l'affidamento della fornitura ad altra ditta e si provvederà ad incamerare la cauzione definitiva.

L'esercizio del recesso da parte della Fondazione appaltante dovrà essere comunicato alla ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata a.r. (con denuncia dal ricevimento della comunicazione).

Nulla sarà dovuto alla ditta nel caso di recesso dal contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio ricevuto.

22) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere.

Qualora, a seguito dell'inottemperanza totale o parziale agli obblighi derivanti dal contratto, l'Azienda si avvalga della facoltà di procedere alla risoluzione del contratto stesso, con onere a carico della ditta della rifusione di ogni spesa e danno recato, si procederà, altresì, ad incamerare, per intero, la cauzione definitiva.



Dopo cinque contestazioni formali per lo stesso tipo di infrazione per le quali non siano pervenute, o non siano state accolte le giustificazioni della Ditta, l'Azienda appaltante - fatta salva l'applicazione delle penali del caso - potrà procedere alla risoluzione del contratto.

L'Azienda appaltante potrà procedere di diritto (ipso iure) ex art.1456 c.c. alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
- b) cessione del contratto non autorizzata;
- c) in caso di gravi e ripetute negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità della fornitura, quali, a titolo di esempio non esaustivo delle tipologie, l'interruzione della fornitura, le reiterate inosservanze dei termini di consegna, l'inosservanza delle norme di legge e/o di regolamento che ne disciplinano l'esecuzione, ecc.;
- d) ulteriori inadempienze della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione;
- e) quando a carico di alcuno degli amministratori della ditta aggiudicataria sia stato avviato un procedimento penale per frode, per delitti finanziari o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per violazione delle norme sugli appalti;
- f) nel caso di inosservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro e previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, norme igienico-sanitarie;
- g) in ogni altro caso espressamente previsto dal presente Capitolato speciale o dalla vigente normativa in materia.

L'esercizio della facoltà di avvalersi della risoluzione dovrà essere comunicata alla ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata a.r. o mediante pec (con denuncia dal ricevimento della comunicazione).

Nulla sarà dovuto alla ditta nel caso di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi al servizio ricevuto.

23) CESSAZIONE DEL CONTRATTO

In tutti i casi in cui, per effetto di provvedimenti giurisdizionali resi in qualsiasi grado di giudizio, il contratto dovesse essere dichiarato nullo, caducato o dovessero cessarne in qualsiasi modo gli effetti giuridici, la ditta aggiudicataria avrà diritto esclusivamente alla remunerazione delle prestazioni effettivamente rese a favore dell'Azienda, senza poter reclamare, a qualsiasi titolo, indennizzi o risarcimenti di ogni sorta, che devono pertanto intendersi rinunciati.

24) NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato e nel disciplinare di gara, si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

IL SEGRETARIO GENERALE - RUP
F.to Dr. Franco Molteni



**ALLEGATO "A" DEL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PRODOTTI ALIMENTARI: SALUMI**

QUANTITATIVO PRESUNTO ANNUALE COMPLESSIVO

secondo le seguenti quantità presunte e variabili ANNUALI e per i seguenti articoli:

Articolo – SALUMI	Unità di misura	Quantità presunta
Bresaola (punta d'anca)	Kg.	410
Coppa cruda nazionale di qual. sup.	Kg.	65
Cotechini di 1.a di puro suino da cuocere (vaniglia)	Kg.	130
Cotenne	Kg.	45
Mortadella bologna qual. sup.	Kg.	545
Pancetta arrotolata scotennata	Kg.	155
Pancetta coppata scotennata	Kg.	30
Prosciutto cotto	Kg.	4.065
Prosciutto crudo disossato Nazionale	Kg.	975
Salame cotto	Kg.	445
Salame crespone	Kg.	5
Salame felino	Kg.	55
Salame milano	Kg.	225
Salamelle di puro suino	Kg.	50
Salsiccia fresca di puro suino in budello groppino	Kg.	295
Speck qualità superiore	Kg.	180
Verzini	Kg.	50
Wurstel comuni	Kg.	25
Zampone di 1.a di puro suino (precotto)	Kg.	30



**B" DEL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PRODOTTI ALIMENTARI: SALUMI**

SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1) DEFINIZIONI

A) PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Ai sensi della vigente normativa si definisce **denominazione d'origine** "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

B) PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Ai sensi della vigente normativa si definisce **indicazione geografica** "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

C) PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Secondo la vigente normativa i "**prodotti agroalimentari tradizionali**" sono "quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti nell'elenco dei "Prodotti tradizionali" pubblicato con Decreto del Ministro per le Politiche Agricole.

D) PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base alla vigente normativa si intende per **prodotto biologico** un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

I prodotti biologici devono riportare in etichetta:



- indicazione che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: BIOLOGICO, BIO, ECO;
- indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- logo comunitario (secondo la vigente normativa).

2) CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle relative normative vigenti.

Ogni prodotto dovrà presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori dovranno essere conformi al Regolamento CE n. 2073/05.

Il confezionamento dovrà garantire un'ideale conservazione del prodotto.

La confezione e gli imballaggi dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

3) CARATTERISTICHE PARTICOLARI

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne dovranno provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi delle vigenti normative comunitarie e nazionali.

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

• PROSCIUTTO COTTO

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Le carni utilizzate dovranno essere di provenienza nazionale.

La coscia di suino dovrà essere di suini nati, allevati e macellati in Italia.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione.

Dalla composizione dovranno risultare assenti: polifosfati, caseinati, lattosio, proteine di soia, glutammati e glutine.

Sulla superficie la trasudazione non dovrà essere eccessiva.

Dovrà presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- carne compatta di colore rosa chiaro
- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale



- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti
- umidità relativa massima sulla parte carnea uguale al 73%
- l'esterno non dovrà presentare patine né odore sgradevole
- il grasso di copertura dovrà essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido

L'umidità, calcolata sulla parte magra, dovrà essere 62-66%; i grassi dovranno essere il 6-10%.

• PROSCIUTTO CRUDO TIPO PARMA

E' richiesto un prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con una stagionatura non inferiore ai 16 mesi.

Il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto.

Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari.

Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Dovrà essere conforme al Decreto 21 settembre 2005 Ministero delle attività Produttive.

SALUMI VARI

I prodotti da fornire dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- avere un giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione
- essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste
- essere di sapore gradevole ed aromatizzato in giusta misura e tipico di ogni prodotto

Le forme dei salumi dovranno essere quelle in uso sul mercato.

La stagionatura dei salumi dovrà essere quella dei salumi di giusta maturazione, secondo le qualità richieste; inoltre i salumi dovranno essere pronti per l'uso con l'esclusione, pertanto, dei prodotti troppo maturi (essicamento) o troppo freschi.

I salumi dovranno inoltre corrispondere alle seguenti caratteristiche particolari:

• COPPA

Il prodotto dovrà essere confezionato esclusivamente con muscoli della regione cervicale, rifilato da grasso eccessivo; trattato secondo buona tecnica e con additivi consentiti dalle vigenti disposizioni di legge; dovrà avere una lunghezza di cm 35-40 e con un punto di stagionatura non inferiore a 90 giorni; l'umidità sulla parte magra dovrà essere compresa tra 56-60%; ciascuna coppa dovrà essere di kg 2 con una proporzione grasso-muscolo 30:70 con una tolleranza del 10%.

Saranno respinti i prodotti con alterazioni organolettiche o muscolari evidenti e irrancidimento dei grassi.

Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto riportante la data di produzione e di scadenza.



- MORTADELLA

Il prodotto dovrà essere confezionato con carne suina al 70% e lardello al 30%, escluse quindi le parti cartilaginose, i grassi secondari e di scarto, nonché trippe, senza impiego di amidi, né albume.

Dovrà avere colore naturale, profumo e sapore caratteristico, con le parti di grasso e di magro proporzionalmente distribuite.

Evitare l'eccesso di pepe.

Il prodotto dovrà essere confezionato in tranci sottovuoto riportanti la data di produzione e scadenza.

- BRESAOLA

Il prodotto dovrà essere confezionato con cosce di bovino di età compresa fra due e quattro anni.

La stagionatura dovrà variare da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto; l'umidità dovrà essere max 65%.

Il prodotto dovrà avere consistenza soda, elastica, di colore rosso uniforme per la parte magra e bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole, moderatamente saporito.

- SALAME

Salume di carne di suino di grana fine, morbido, di sapore dolce, priva di difetti nell'impasto, ripulito da eventuali muffe all'esterno. Colore rosato. La stagionatura dovrà essere non inferiore a 50 giorni.

- PANCETTA ARROTOLATA

Le parti magre dovranno risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non dovranno essere eccessivamente molli. Il grasso non dovrà risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. La pancetta arrotolata dovrà risultare compatta e senza eccessivi spazi all'interno. La stagionatura effettuata dovrà essere dichiarata.

- SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI PURO SUINO

Il grasso e la carne dovranno essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettive macinate dovranno risultare in quantità massima del 3% e non dovranno essere percettibili.

L'impasto dovrà essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30 - 35%.

Dovranno presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Dovranno essere commercializzate contenute in involucro protettivo per i soli fini igienici.

- COTECHINO PRECOTTO

L'impasto dovrà essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%.

La forma, le dimensioni ed il sistema di lavorazione dovranno essere tradizionali.

Il prodotto dovrà essere commercializzato contenuto in involucro protettivo per i soli fini igienici.



FONDAZIONE CA' D'INDUSTRIA O.N.L.U.S.

Istituto Geriatrico

Via Brambilla 61 - 22100 Como
C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Rägister

EN ISO 9001:2008
IQ-0214-05

- **SPECK**

Prodotto ottenuto da cosce di suino disossate, refilate da tendini e grasso, sottoposte a salatura, affumicatura e stagionatura.

Il prodotto dovrà essere conforme alle leggi nazionali.