



DOCUMENTO n. 3

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA
DI GENERI ALIMENTARI VARI (CONSERVE, DOLCIUMI, SCATOLAME E SURGELATI)
PER LE ESIGENZE DELLA FONDAZIONE**

1) OGGETTO DELLA FORNITURA

L'appalto ha per oggetto la fornitura di generi alimentari vari (conserve, dolciumi, scatolame e surgelati) i cui quantitativi da fornire sono riportati nell'Allegato "A" del presente Capitolato.

2) QUANTITA' DELLA FORNITURA

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.

3) 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.



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.

4) CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

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.

Tutti i prodotti consegnati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70% della conservabilità.

Le pezzature e i formati dei prodotti, qualora presenti, dovranno essere riferibili a quelli indicati dalla Stazione Appaltante negli Allegati "A" e "B" del presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

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.

5) PROVENIENZA DEI PRODOTTI

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.

6) GARANZIE DI QUALITA' DEI PRODOTTI

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.



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

Istituto Geriatrico

C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



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

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.

7) SOSTITUZIONE DEI 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.

8) CONFEZIONAMENTO E IMBALLO DEI PRODOTTI

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

L'etichettatura dovrà inoltre contenere elementi utili per agevolare la rintracciabilità: pertanto dovrà riportare 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.

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.

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.

9) IMPORTO DELLA FORNITURA

L'importo della fornitura a base di gara viene meglio dettagliato nel Disciplinare di gara.

Il costo è comprensivo di tutti gli oneri di natura fiscale, nonché dei costi di consegna della merce, trasporto e facchinaggio.

Gli articoli dovranno risultare dal listino prezzi che la Ditta concorrente dovrà allegare al Modello "Offerta Economica".

Il listino dovrà riportare ogni prezzo in ragione di ogni singolo prodotto 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.

Si precisa che il prezzo per unità di misura, nel caso di prodotti presentati immersi in liquido di copertura, deve essere riferito al peso del prodotto sgocciolato.

Il listino prezzi si intende immodificabile 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 (allegato all'offerta economica), su cui la Ditta effettuerà la medesima scontistica offerta in gara.

I prezzi riferiti alla fornitura dovranno essere comprensivi del servizio di consegna ai magazzini delle cucine generali:

- della RSA di via Brambilla n. 61 - 22100 Como
- della RSA di via Varesina n. 118/a – 22100 Como/Rebbio
- della Residenza "Villa Celesia" di via Bignanico n. 20/A - 22100 Como



10) DURATA DELLA FORNITURA

La fornitura avrà durata di **2 (DUE) anni** dalla data di 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 prorare la fornitura per un periodo non superiore ad un semestre, alle stesse condizioni contrattuali previste nel periodo precedente.

11) 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 e le verifiche in merito al corretto svolgimento della fornitura.

Il periodo di prova non si intende superato qualora la Fondazione effettui tre formali contestazioni scritte e motivate in relazione a mancate conformità e le eventuali giustificazioni fornite non dovessero essere ritenute degne di accoglimento.

In tal caso la Fondazione avrà la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e all'Impresa spetterà il 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 qualora non dovesse pervenire comunicazione contraria.

12) 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 magazzino della Cucina Generale

- della RSA di Via Brambilla n. 61 – 22100 Como
- della RSA di Via Varesina n. 118/A – 22100 Como/Rebbio
- della Residenza "Villa Celesia" di Via Bignanico n. 20/a – 22100 Como



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.

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

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

Le operazioni di carico e scarico dovranno essere assicurate dalla ditta senza necessità di utilizzo di dipendenti dell'Ente o di materiali dell'Ente: pertanto l'operatore economico aggiudicatario dovrà utilizzare propri carrelli/contenitori necessari per l'espletamento della consegna.

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

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 ritiro 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.

Qualora venissero riscontrati ammanchi la ditta dovrà provvedere al reintegro nella prima consegna successiva e non potrà pretendere rifusioni e/o indennizzi di sorta.

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 Responsabile di Cucina o con il Direttore dell'esecuzione del contratto, comunque anticipando al giorno feriale antecedente.

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.

13) 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 adeguare la fornitura di cui al presente Capitolato alla normativa europea, nazionale e regionale che sarà applicabile nel corso della durata del contratto e agli Ordinativi di Fornitura.

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.

Analogamente, in 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 (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'accettazione o meno del prodotto proposto in sostituzione.

14) 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 Generali della RSA di Como via Brambilla n. 61, della RSA di Rebbio via Varesina n. 118/A e della Residenza "Villa Celesia" di Como via Bignanico n. 20/A, 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.



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 dal Responsabile di Cucina o chi per esso 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.

Tutte le fatture dovranno:

- pervenire ogni fine mese all'Ufficio Ragioneria dell'Ente (presso la Sede Generale dell'Ente - Via Brambilla n. 61 - 22100 Como)
- essere suddivise per ogni singola sede e per ogni ordine inviato
- riportare gli estremi del contratto di fornitura
- essere corredate dal documento di trasporto
- riportare il codice CIG della fornitura

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 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 60 (sessanta) giorni fine mese dal ricevimento della fattura sempreché non esistano contestazioni in atto.

Le forniture dovranno avvenire in regola e ai sensi di legge e ai fini fiscali.

La Fondazione non è soggetta ad obbligo di fatturazione elettronica e di applicazione dello split payment.

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.

15) DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, per il risarcimento di eventuali danni e l'applicazione di penali, la ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima della stipula del contratto o dell'avvio dell'esecuzione in via d'urgenza o di necessità, un deposito cauzionale definitivo d'importo pari al 10 % (dieci per cento) del valore di effettiva aggiudicazione.



Tale cauzione potrà essere costituita con le modalità di cui all'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 ovvero:

- fidejussione bancaria
- fideiussione assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010.

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 della Stazione Appaltante, entro 15 giorni dalla richiesta.

La cauzione definitiva dovrà mantenere la sua validità per tutta la durata contrattuale e comunque finché non sarà data esplicita comunicazione di svincolo, previo accertamento del regolare svolgimento delle prestazioni da parte della Fondazione.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e comporta da parte della Fondazione l'acquisizione della cauzione provvisoria, con l'applicazione delle sanzioni di legge, con la facoltà di procedere allo scorrimento della graduatoria.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto di applicazioni di penali o per qualsiasi altra causa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 15 (quindici) giorni lavorativi consecutivi dal ricevimento della richiesta effettuata dalla Fondazione.

È fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o non ricostituita come sopra.

Rimangono salve le altre disposizioni previste dall'art. 103 del Codice dei Contratti.

16) 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.



17) COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso di

- Polizza assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.)
- Polizza Responsabilità Civile Dipendenti

con un massimale assicurato non inferiore a € 1.000.000,00 per persona e per sinistro, sottoscritta con primaria Compagnia di Assicurazione, iscritta all'apposito Albo, a **garanzia di eventuali danni che potrebbero derivare alla Fondazione dall'esecuzione della fornitura** ed obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a mantenere in essere la polizza stessa, o altra equivalente, per tutta la durata della fornitura.

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

Detta polizza dovrà essere depositata presso gli uffici della Fondazione in originale o in copia conforme ai sensi di legge prima dell'avvio dell'esecuzione della fornitura.

L'inosservanza di tale adempimento è causa di risoluzione del contratto.

La stessa dovrà avere una durata non inferiore al periodo contrattuale di esecuzione della fornitura e dovrà 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 alla data di scadenza del contratto.

18) SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è regolato dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

I concorrenti hanno dunque l'obbligo, se intendono ricorrere al subappalto, di indicare le parti della fornitura che intendono concedere in subappalto.

È vietato il subappalto da parte del subappaltatore.

19) 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.

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

- a) L'Ente 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 oggetto, 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 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).
- k) Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.

21) 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.

22) 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
- consegni 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.

23) RICOGNIZIONI, VERIFICHE E CONTROLLI

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 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 prodotto, 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.

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.

La Fondazione si riserva di contestare la fornitura in qualsiasi momento 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 dell'effettivo utilizzo.

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.

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 dei prodotti;
- 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 cucine 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.

24) PENALI

Ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la prosecuzione del contratto di fornitura, le stesse saranno contestate per iscritto alla ditta inadempiente, secondo le procedure in uso presso la Stazione Appaltante.

A fronte di ciò e in assenza di giustificazioni ritenute valide, la Stazione Appaltante si riserva di applicare una decurtazione, a titolo di penale.

Potrà quindi essere applicata:

- in caso di ritardo nella fornitura e per ogni sede 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 sede 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 sede 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.
- in caso di riscontrato mancato rispetto degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti, una penale fino a € 1.000,00.

L'applicazione di ogni penale deve essere preceduta da formale comunicazione di contestazione.

Qualora l'Operatore Economico, entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della comunicazione, non invierà giustificazioni pertinenti e valide, la Fondazione potrà applicare la penale prevista.

L'entità della penale è definita a discrezione della Fondazione in rapporto alla gravità dell'inadempimento.



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.

Qualora nell'esecuzione del contratto dovessero verificarsi ulteriori inadempienze, sarà cura della Fondazione contestarle per iscritto chiedendo adeguate giustificazioni.

25) TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni.

A tal fine, a pena della nullità assoluta del contratto, dovrà comunicare alla Fondazione, per le transazioni derivanti dal presente contratto, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica di cui al presente contratto nonché, entro lo stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi ed ogni modifica relativa ai dati comunicati.

26) 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.

27) RECESSO DAL CONTRATTO

In caso di recesso dal contratto 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..

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



28) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice gravi inadempienze o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto (previa regolare diffida ad adempiere) con onere a carico della ditta della rifusione di ogni spesa e danno recato. Si procederà, altresì, ad incamerare, per intero, la cauzione definitiva.

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) ulteriore inadempienza dell'aggiudicatario dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione;
- d) 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;
- e) in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale.

L'esercizio della facoltà di avvalersi della risoluzione dovrà essere comunicata alla ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata a.r. o mediante pec.

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

29) RISERVATEZZA

Tutti i documenti prodotti dall'aggiudicatario saranno di proprietà della Fondazione.

Le parti si impegnano reciprocamente a scambiarsi tutte le informazioni necessarie ed utili alla corretta esecuzione del presente contratto.

L'aggiudicatario da parte sua si impegna a adottare tutte le misure atte a garantire un'adeguata tutela dei dati e delle informazioni ricevute dalla Fondazione assicurando la necessaria riservatezza circa il loro contenuto ed in particolare a:

- non cedere, consegnare, rendere disponibile a qualsiasi titolo o comunque comunicare/divulgare per qualsiasi motivo ed in qualsiasi momento il contenuto di tali informazioni a terzi, senza l'autorizzazione scritta della Fondazione;
- limitare al proprio personale strettamente indispensabile la conoscenza o l'accesso al contenuto delle informazioni fornite dalla Fondazione, rendendolo individualmente e previamente edotto degli obblighi di riservatezza previsti dal contratto.

30) NORMA DI RINVIO E FORO COMPETENTE

Per quanto non espressamente indicato nel presente atto e nella documentazione di gara e per quanto eventualmente in contrasto con il D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (denominato nel testo come "Codice"), saranno considerate valide le disposizioni fissate dal citato Codice.



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

Istituto Geriatrico

C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Räger

EN ISO 9001:2008

IQ-0214-05

Si richiamano, inoltre, le norme del codice civile nonché le normative e regolamenti vigenti in materia di contratti pubblici di rilevanza nazionale, regionale e comunale in quanto applicabili e compatibili.

Per qualunque contestazione o vertenza in corso di esecuzione del contratto, foro competente è quello di Como. È esclusa la competenza arbitrale.

IL SEGRETARIO GENERALE - RUP

F.to Dr. Franco Molteni



**ALLEGATO "A" DEL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
GENERI ALIMENTARI VARI (CONSERVE, DOLCIUMI, SCATOLAME E SURGELATI)**

QUANTITATIVO PRESUNTO ANNUALE COMPLESSIVO

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

	Descrizione articolo: CONSERVE E SCATOLAME	Unità di Misura	Quantità presunta
1	Aceto bianco in bustine monodose da 5 ml	N.	300
2	Albicocche morbide denocciolate essiccate da 200 gr	KG	2
3	Antipasto di verdura all'olio di oliva	KG	3
4	Arrosto di tacchino precotto sottovuoto	KG	173
5	Barbabietole al naturale a fette	KG	166
6	Bignè secchi grandi – 7 cm – da 250 gr	KG	3
7	Biscotti amaretti	KG	6
8	Biscotti frollini senza latte e senza uova porzioni monodose da 25 gr. circa	KG	7.071
9	Budino gusto cacao porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1.046
10	Budino gusto creme caramel porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1.469
11	Budino gusto vaniglia porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	922
12	Cacao in polvere amaro	KG	9
13	Caffè macinato	KG	45
14	Cannella macinata da 500 gr	KG	2
15	Capperi sotto sale	KG	33
16	Carciofini all'olio di oliva	KG	10
17	Carne bovina in scatola in confezioni da 140 gr. circa	KG	296
18	Carta da forno in rotolo	MT	1.000
19	Carta da forno – fogli da 40x60 cm – 10 gr – confezione da 500 pezzi	KG	10
20	Ceci medi secchi	KG	45
21	Cetrioli sott'aceto in barattolo	KG	4
22	Cipolline borettane in scatola	KG	27
23	Code di gambero in salamoia	KG	40
24	Concentrato di pomodoro	KG	182



25	Contenitore in alluminio – bordo a L – 250x130x170 mm in confezione da 100 pezzi	N	800
26	Contenitore in alluminio C4 – confezione da 100 pezzi	N	3.700
27	Copricapo uomo busta di carta	N	100
28	Coprivassoi tovagliette in carta monouso 30x40cm	N	81.600
29	Cracker non salati in porzioni da 12 gr	KG	50
30	Cracker salati in porzioni da 12 gr	KG	240
31	Crema spalmabile gusto nocciola da 1 kg	KG	6
32	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto caffè porzioni monodose 100 gr. circa	KG	371
33	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto caramello porzioni monodose 100 gr. circa	KG	86
34	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto gianduia porzioni monodose 100 gr. circa	KG	898
35	Dolcificante a base di fruttosio per diabetici - bustine monodose da 1 gr. circa	KG	22
36	Estratto di brodo in scatola al 5% di contenuto di carne senza glutammato	KG	509
37	Fagioli borlotti lessati in scatola	KG	306
38	Farina bianca 00 (zero-zero)	KG	420
39	Farina di castagne	KG	2
40	Farina gialla bramata	KG	570
41	Farina polenta taragna	KG	20
42	Farro perlato	KG	20
43	Fecola di patate	KG	10
44	Fette biscottate in confezioni monodose da 15 gr. circa	KG	25
45	Filetti di acciuga all'olio d'oliva	KG	3
46	Filetti di sgombro all'olio d'oliva	KG	4
47	Fondo granulare bruno	KG	114
48	Formaggio grattugiato misto	KG	1.960
49	Frutta sciroppata (albicocche)	KG	54
50	Frutta sciroppata (ananas)	KG	43
51	Frutta sciroppata (pere)	KG	60
52	Frutta sciroppata (pesche)	KG	105
53	Fruttini in crema - gusto mela porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	972
54	Fruttini in crema - gusto mela-albicocca porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	4.007
55	Fruttini in crema – gusto mela-banana porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	816



56	Fruttini in crema - gusto mela-pesca porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	936
57	Fruttini in crema - gusto mela-prugna porzioni monodose da 100 gr circa	KG	348
58	Fruttini in crema - gusto pera porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1.176
59	Funghi champignon al naturale	KG	182
60	Funghi secchi porcini	KG	19
61	Gelatina in fogli (colla di pesce) da 500 gr	KG	4
62	Grissini - tipo torinesi - confezione monodose 15 gr circa	KG	1.195
63	Ketchup salsa	KG	11
64	Insalata di mare in olio da 1 Kg	KG	4
65	Macedonia di frutta mista sciropata	KG	234
66	Macedonia di verdure miste per insalata russa	KG	58
67	Maionese in vaso di vetro da 1Kg	KG	100
68	Maionese in confezione da 5 Kg	KG	150
69	Marmellata gusto albicocca confezione monodose da 25 gr. circa	KG	517
70	Marmellata gusto ciliegia confezione monodose da 25 gr. circa	KG	137
71	Marmellata gusto fragola confezione monodose da 25 gr. circa	KG	165
72	Marmellata gusto pesca confezione monodose da 25 gr. circa	KG	112
73	Mascarpone da 500 gr	KG	3
74	Mais dolce al naturale in scatola	KG	18
75	Mele a spicchi affettate e sbucciate, conservate in acqua senza additivi nè conservanti	KG	6.412
76	Miele prima colazione - confezione monodose da 20 gr. circa	KG	547
77	Minestrone mix legumi secchi	KG	96
78	Mostarda frutta mista	KG	10
79	Nervetti di vitello sottovuoto	KG	8
80	Noci a quarti – tipo B – sgusciate	KG	4
81	Olio d'oliva extra vergine in bustine monodose da 10 ml	N	600
82	Olio di oliva extra vergine da 500 ml	LT	102
83	Olio di oliva extra vergine da 1 lt	LT	1.452
84	Olio di girasoli da 5 lt	LT	810
85	Olio di semi di mais da 5 lt	LT	1.230
86	Olive nere snocciolate in barattolo	KG	48



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

Istituto Geriatrico

C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Rägister

EN ISO 9001:2008
IQ-0214-05

87	Olive verdi snocciolate in barattolo	KG	6
88	Omogeneizzati manzo - confezione da 80 gr.	KG	194
89	Omogeneizzati pollo - confezione da 80 gr.	KG	106
90	Omogeneizzati vitello - confezione da 80 gr.	KG	88
91	Orzo perlato	KG	105
92	Pan carré in fette	KG	132
93	Pane grattugiato	KG	180
94	Pasta formato – farfalle	KG	70
95	Pasta formato – fusilli	KG	630
96	Pasta formato – mezze penne rigate	KG	140
97	Pasta formato – penne rigate	KG	50
98	Pasta formato – pennette rigate	KG	1.480
99	Pasta formato – pipe rigate	KG	470
100	Pasta formato – sedani rigati	KG	1.370
101	Pasta formato – sedanini rigati	KG	150
102	Pasta formato – spaghetti	KG	750
103	Pasta formato - linguine	KG	270
104	Pasta sfoglia rettangolare sottile al burro (già stesa) da 5 kg	KG	20
105	Pastina formato – anellini	KG	80
106	Pastina formato – ditali rigati	KG	20
107	Pastina formato – ditalini rigati	KG	500
108	Pastina formato – farfalline	KG	100
109	Pastina formato – piombi	KG	100
110	Pastina formato – risi	KG	220
111	Pastina formato – risoni	KG	320
112	Pastina formato – stelline	KG	470
113	Pastina formato – tempestina	KG	420
114	Pastina formato – vermicelli	KG	290
115	Patatine secche	KG	20
116	Pepe verde in salamoia da 700 gr circa	KG	1
117	Pesto genovese in barattolo	KG	9
118	Pinoli	KG	8
119	Piselli fini in scatola	KG	112
120	Pizzoccheri	KG	110
121	Pomodori pelati di 1a q.tà (in latta)	KG	4.278



122	Preparato mousse gusto cacao da 1 Kg	KG	2
123	Preparato mousse gusto caffè da 1 kg	KG	9
124	Preparato mousse gusto cioccolato da 1 kg	KG	12
125	Preparato mousse gusto cioccolato bianco da 250 gr	KG	4
126	Preparato mousse gusto cocco da 1 kg	KG	12
127	Preparato mousse gusto fragola da 1 kg	KG	12
128	Preparato mousse gusto limone da 1 kg	KG	26
129	Preparato per brodo granulare pesce da 550 gr	KG	4
130	Preparato per brodo e condimento a base di glutammato in polvere granulato vegetale	KG	416
131	Preparato per cioccolata calda	KG	16
132	Preparato per crema pasticcera a caldo	KG	6
133	Preparato per crema pasticcera a freddo (senza cottura per la preparazione)	KG	24
134	Preparato per crema tiramisù	KG	7
135	Preparato per polli ed arrostiti (mix di spezie e sale)	KG	50
136	Preparato per torta allo yogurt da 400 gr	KG	1
137	Purè in scaglie	KG	4.120
138	Ravioli freschi al brasato sottovuoto	KG	60
139	Rete per arrostiti (rotoli)	MT	1.100
140	Riso parboiled	KG	2.810
141	Riso Ribe (non parboiled)	KG	570
142	Rotolo di alluminio per alimenti	MT	7.500
143	Rotolo di plastichina (pellicola) per alimenti	MT	101.400
144	Sacchetti "a poche" monouso da 27x55 cm	N	300
145	Sacchetti di carta per alimenti da 36x17 cm circa	KG	60
146	Sacchetti sterili in plastica per campionatura alimenti 18x31 cm	N	7.400
147	Sale fino – confezione da 1 Kg	KG	156
148	Sale fino confezione da 250 gr con spargitore	KG	24
149	Sale grosso – confezione da 1 Kg	KG	1.008
150	Salmone affumicato pre affettato	KG	44
151	Savoiard	KG	6
152	Semolino - semola di grano duro - confezione preferibilmente da 1 Kg.	KG	890
153	Senape in vasetti di vetro preferibilmente da 1 kg.	KG	19
154	Spezie: curry non piccante macinato	KG	2



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

Istituto Geriatrico

C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Rägister

EN ISO 9001:2008

IQ-0214-05

155	Spezie: noce moscata macinata	KG	0,50
156	Spezie: origano	KG	3
157	Spezie: paprica dolce macinata	KG	3
158	Spezie: pepe nero macinato	KG	2
159	Spezie: peperoncino macinato	KG	2
160	Succo di limone	LT	48
161	Tagliatelle all'uovo	KG	360
162	The in filtri	KG	12
163	Tonno all'olio d'oliva	KG	405
164	Tonno all'olio d'oliva monoporzione da 80 gr	KG	278
165	Topping caramello	KG	3
166	Topping cioccolato	KG	2
167	Topping fragola	KG	2
168	Tortellini secchi alla carne	KG	294
169	Tortelloni ricotta e spinaci freschi sottovuoto	KG	372
170	Uova sode in salamoia	KG	157
171	Uovo - Albume d'uovo in brik da 1 kg	KG	36
172	Uovo - Misto pastaricca speciale in brik da 1 kg	KG	48
173	Uovo - Tuorlo d'uovo in brik da 1 kg	KG	38
174	Uovo intero pastorizzato in tetrabrick	KG	852
175	Uva sultanina	KG	10
176	Verdure miste per insalata di riso al naturale	KG	36
177	Zafferano in pasta	KG	13
178	Zafferano in polvere in vasetti	KG	0,34
179	Zucchero in bustine da 5 gr.	KG	2.276
180	Zucchero semolato	KG	210



	Descrizione articolo: SURGELATI	Unità di Misura	Quantità presunta
181	Agnello in rotolo	KG	23
182	Asparagi punte	KG	101
183	Bastoncini di merluzzo panati	KG	309
184	Bocconcini baccalà in pastella	KG	15
185	Branzino (filetti) 80/120 sgocciolato	KG	165
186	Broccoli	KG	1.565
187	Cannelloni alla ricotta e spinaci	KG	17
188	Carciofini	KG	70
189	Carote a disco	KG	4.185
190	Cavolfiori	KG	1.665
191	Cavolini di bruxelles	KG	380
192	Chele sapore di granchio panate	KG	12
193	Cordon blue di pollo	KG	65
194	Cosce di agnello	KG	21
195	Cosce di pollo 180/220	KG	2.667
196	Cotoletta di pollo impanata	KG	140
197	Cozze sgusciate polpa 200/300	KG	10
198	Crespelle ai funghi da 75 gr	KG	231
199	Crespelle al prosciutto e formaggio da gr 75	KG	72
200	Erbette (biete e catalogna)	KG	1.540
201	Fagioli borlotti	KG	60
202	Fagiolini medi	KG	2.850
203	Fantasia mediterranea	KG	170
204	Filetto di sgombro in olio di girasole da 125 gr	KG	6
205	Filetto di vitello intero	KG	115
206	Finferli da 1 kg	KG	15
207	Finocchi a quarti	KG	2.660
208	Frittura di pesce mista	KG	125
209	Funghi porcini interi	KG	28
210	Gamberetti (code di gambero) con guscio	KG	17
211	Gelati in coppetta monodose fragola/limone da circa 55 gr	KG	52
212	Gelati in coppetta monodose panna/cacao da circa 55 gr	KG	631
213	Gelato in vaschetta da 500 gr	KG	52



214	Gnocchetti di patate surgelati	KG	779
215	Gnocchi alla romana surgelati	KG	498
216	Hamburger di bovino da 100 gr. circa ciascuno	KG	612
217	Insalata russa	KG	60
218	Lingua salmistrata di bovino (sottovuoto) (12-30 mesi) da 3 Kg circa	KG	31
219	Merluzzo cuoricini da 100 gr.	KG	569
220	Merluzzo filetti non panati 150/250	KG	60
221	Minestrone 14 verdure	KG	3.340
222	Misto soffritto	KG	10
223	Olive ascolane panate	KG	30
224	Orata (filetti) 200/300	KG	40
225	Ossi buchi di vitello	KG	143
226	Pasta all'uovo cotta per lasagne da 6 Kg	KG	276
227	Pasta sfoglia per dolci in panetto	KG	60
228	Patate a bastoncino	KG	950
229	Patate a spicchi naturali	KG	150
230	Patate novelle (scottate ovali)	KG	550
231	Peperonata al naturale	KG	170
232	Persico (filetti) del Nilo senza pelle 200/500	KG	12
233	Piselli medi	KG	1.690
234	Platessa panata 100/130	KG	400
235	Platessa senza pelle filetti non panati	KG	1.345
236	Polpettine di manzo da circa 30 gr. cadauna	KG	895
237	Preparato di pesce per risotti da 500 gr.	KG	156
238	Punta (petto) di vitello senza osso – nazionale	KG	34
239	Ratatouille	KG	120
240	Ritagli di salmone affumicato	KG	42
241	Roastbeef (sottofesa) da 3 kg circa	KG	98
242	Rotolo di coniglio	KG	429
243	Scamone di vitello	KG	144
244	Sofficini al prosciutto e formaggio	KG	128
245	Sofficini alla pizzaiola	KG	40
246	Sottofesa squadrata di bovino	KG	35
247	Spalla di cervo senza osso	KG	11
248	Spinaci	KG	1.970



249	Spinacina di pollo da 110 gr. circa	KG	55
250	Stinco di maiale a metà	KG	241
251	Trancio di pesce spada al 30% di glassatura - 175/225	KG	593
252	Trota salmonata (filetti) 180/220	KG	14
253	Trota salmonata (filetti) 100/300	KG	89
254	Verdure a stick pastellate	KG	24
255	Vongole sgusciate	KG	35
256	Voulevant medi	KG	11
257	Zucca in cubetti	KG	10
258	Zucchine a disco	KG	3.380

	Descrizione articolo: DOLCIUMI	Unità di Misura	Quantità presunta
259	Baci di dama alla mandorla da 1,5 kg	KG	18
260	Baci di dama alla nocciola da 1,5 kg	KG	18
261	Chiacchiere	KG	22
262	Ciambella al cioccolato da 40 gr	KG	78
263	Ciambella allo yogurt da 400 gr	KG	122
264	Ciambella zuccherata da 30 gr	KG	233
265	Colomba classica da 1 kg	KG	54
266	Croissant gusto cacao	KG	49
267	Croissant senza zucchero gusto albicocca	KG	65
268	Crostata gusto albicocca da 400 gr	KG	144
269	Crostata gusto ciliegia da 400 gr	KG	14
270	Crostata gusto frutti di bosco da 400 gr	KG	130
271	Dolce dei santi da 200 gr	KG	20
272	Filone con uva sultatina da 500 gr	KG	165
273	Merendine soffici di pan di spagna farcite con marmellata – monoporzioni da 30 gr	KG	141
274	Pandoro classico da 1 kg	KG	84
275	Panettone classico da 1 kg	KG	98
276	Panfrutto da 400 gr	KG	50
277	Plum cake allo yogurt da 35 gr	KG	76
278	Strudel di mele da 300 gr	KG	40
279	Sweet roll gusto cappuccino da 300 gr	KG	10
280	Torta al cacao da 350 gr	KG	44



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

Istituto Geriatrico

C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Räger

EN ISO 9001:2008

IQ-0214-05

281	Torta al limone da 350 gr	KG	69
282	Torta alle mandorle da 450 gr	KG	32
283	Torta farcita e ricoperta al cacao magro da 400 gr	KG	72
284	Torta paradiso/margherita da 400 gr	KG	115
285	Torta sbrisolona da 280 gr	KG	10
286	Torta tiramisù da 400 gr	KG	29



**ALLEGATO “B” DEL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
GENERI ALIMENTARI VARI (CONSERVE, DOLCIUMI, SCATOLAME E SURGELATI)**

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.

Il confezionamento dovrà garantire un'idonea 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.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna dovrà essere pari al 70%.

3. CARATTERISTICHE PARTICOLARI

CARNI CONGELATE

VITELLO CONGELATA

Per carne di vitello si intendono carni (0-8 mesi) ottenute dalla macellazione di vitelli con tutta la dentizione da latte, di colore bianco rosso, con grasso bianco caratteristico delle carni di vitelli ben nutriti, provenienti da allevamenti da allevamenti nazionali o comunitari certificati, categoria V, classe di conformazione R, classe di ingrassamento 2/3.

La carne congelata dovrà essere stata sottoposta a congelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione.

CARNI AVICOLE CONGELATE

I prodotti dovranno pervenire esclusivamente da impianto di macellazione e laboratorio di sezionamento munito di riconoscimento CE, confezionati ed etichettati ai sensi di legge.

I prodotti da fornire dovranno essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare dette carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.



PESCE

PESCE CONGELATO

Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle.

Le cozze e vongole dovranno essere forniti privi di guscio.

Si precisa che i gamberetti (code di gambero) surgelati dovranno essere con guscio.

Lo stesso prodotto non dovrà essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento.

Il pesce dovrà corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti congelati e la produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Dovrà essere riportata la nomenclatura in latino.

Tutti i prodotti dovranno inoltre essere conformi alle norme comunitarie per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

La glassatura non dovrà essere superiore al 30%.

Durante il trasporto la temperatura dovrà essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18° C.

Il prodotto non dovrà avere mai subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si dovranno evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili) e la temperatura al centro non dovrà essere superiore a -18° C.

I prodotti, ad esclusione delle vongole e dei gamberetti (code di gambero), dovranno essere congelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le stesse risultino alterate.

UOVA

UOVA PASTORIZZATE IN TETRABRIK

Le uova di gallina intere, pastorizzate e refrigerate dovranno corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente legislazione in materia.

Il prodotto dovrà avere odore e sapore tipico delle uova fresche; la presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto d'uovo dovrà essere ridotta al minimo e comunque non superare la quantità consentita dalla legislazione vigente.

Le relative confezioni dovranno essere in materiale asettico (tetrabrick) da gr. 1.000.

La data di produzione non dovrà risalire ad oltre cinque giorni al momento della consegna.

CEREALI E DERIVATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Prodotta ai sensi della normativa vigente, la pasta alimentare dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di additivi, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri.



La pasta non dovrà spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua sensibilmente.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le qualità organolettiche della pasta cotta dovranno essere mantenute per un tempo non inferiore a 45 minuti.

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Le confezioni dovranno presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti.

Le singole confezioni di pasta dovranno essere consegnate in imballaggi di cartone chiusi.

Ciascuna singola confezione dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari (lotto compreso).

Le confezioni multiple dovranno consentire al Servizio di procedere al frazionamento delle stesse senza che ciò pregiudichi la possibilità di risalire al lotto di produzione.

Si precisa che la pasta dovrà essere presentata preferibilmente in confezioni da 5 kg: sono comunque accettate confezioni di diversa pezzatura. In quest'ultimo caso si precisa che il prezzo da indicare sul Modello Offerta Economica dovrà essere espresso al chilogrammo.

Al momento della consegna il prodotto dovrà avere una conservabilità residua di almeno 20 mesi.

PASTE ALL'UOVO

Le paste all'uovo dovranno essere prodotte con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche intere di gallina.

La pasta secca speciale dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri.

Dovrà essere conservata in luogo fresco e asciutto.

RISO

Il riso dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali a norma delle vigenti leggi ed inoltre avere le seguenti caratteristiche: essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore a 14-15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.); non avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Per i difetti e le impurità si rimanda alla normativa vigente che definisce il riso.

Per il riso tipo fino parboiled i grani pecks sono ammessi fino allo 0,1%.

Il riso dovrà essere preconfezionato in pacchi preferibilmente da Kg. 5; sono comunque accettate confezioni di diversa pezzatura. In quest'ultimo caso si precisa che il prezzo da indicare sul Modello Offerta Economica dovrà essere espresso al chilogrammo.

I prodotti consegnati dovranno essere di recente lavorazione e confezionati non oltre 60 giorni prima della data di consegna.

Il termine minimo di conservazione se indicato sulla termosaldatura non dovrà dare adito ad errori di lettura.

Dovrà essere presentata offerta sia per il riso parboiled che per il riso non parboiled in riferimento alle quantità indicate nell'Allegato A del presente Capitolato.



PRODOTTI DA FORNO

FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere prodotte con ingredienti di buona qualità; è vietato l'uso di strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati.

Su ciascuna confezione monodose da circa 15 gr. Ciascuna (due fette biscottate per confezione) dovranno essere indicati gli ingredienti, nonché la data di scadenza e il lotto di produzione.

BISCOTTI FROLLINI

I biscotti frollini dovranno possedere i requisiti fisici e organolettici propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

Dovranno risultare indenni da qualsiasi agente infestante, frammenti di insetti e da muffe.

I biscotti frollini dovranno essere senza latte e senza uova e dovranno essere solubili nel latte.

I biscotti frollini ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, dovranno indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione.

E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, nonché di olio e grassi idrogenati.

I biscotti frollini non dovranno essere dolcificati con edulcoranti di sintesi o con edulcoranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio.

I biscotti frollini dovranno essere confezionati in confezioni monodose da circa 25 gr.

Su ciascuna confezione monodose dovranno essere indicati gli ingredienti, nonché la data di scadenza e il lotto di produzione.

PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI

Tutti i prodotti dovranno rispondere alle vigenti normative di legge.

Per la preparazione dei prodotti da fornire dovranno essere impiegate materie prime sane e genuine, di prima qualità. I grassi impiegati possono essere: burro e grassi vegetali.

Le confezioni dovranno essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non dovranno presentare difetti.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

La qualità dei prodotti dovrà essere conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti, conformemente alle normative vigenti.

I prodotti dovranno essere confezionati in contenitori di vetro o in banda stagnata o altro materiale per alimenti secondo le vigenti normative.

Tutte le diciture previste dalle norme delle vigenti leggi dovranno essere riportate sui singoli contenitori.

I contenitori non dovranno presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, bombature dei fondelli; dovranno essere privi di polvere e di condense d'umidità.

POMODORI PELATI

Prodotto dell'ultimo raccolto a giusta maturazione, in latte di banda stagnata.

I frutti, interi, dovranno essere di maturazione uniforme, privi di marciume, ammuffimenti, di pelle e di peduncoli, privi di larve e di difetti dovuti a malattie e ad ammuffimenti; dovranno



essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici ed essere privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti naturali e/o di sintesi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

In particolare il peso sgocciolato non dovrà essere inferiore al 60% del peso netto.

La percentuale di frutti interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto dovrà essere non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato.

Il contenuto in bucce dovrà essere max di 12 cmq/100g di contenuto.

PESTO A LUNGA CONSERVAZIONE

Dovrà presentare caratteristico colore, odore, e sapore.

Dovrà essere privo di odore e sapore anomalo dovuto ad acidimento.

Dovrà presentarsi morbido ed omogeneo.

I vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati e non riconoscibili separatamente alla vista.

Dovrà essere confezionato in contenitori preferibilmente di vetro da Kg 0,5 circa di peso netto ed imballato in contenitori di cartoni idonei al trasporto.

L'etichetta dovrà riportare la composizione analitica del prodotto.

OLIVE NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non dovrà avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Le olive dovranno essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni da Kg 5 circa di peso netto.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il prodotto dovrà essere tonno a tranci, di produzione nazionale od estera in contenitori destinati agli alimenti.

Nel caso di tonno all'olio di oliva il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 65% del peso netto.

Il prodotto fornito dovrà avere almeno tre mesi di maturazione e dovrà essere rispondente alle vigenti normative di legge in materia.

Caratteristiche merceologiche: consistenza morbida e pastosa non sfatta e stopposa; colore rosa uniforme o colore nocciola chiaro.

Il sapore e l'odore dovranno essere gradevoli e caratteristici con esclusione di qualsiasi gusto ed odore estraneo: in particolare si escludono odori sulfurei e rancidi.

Il prodotto dovrà essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi sanguinei evidenti, spine, pezzi scuri ed ossidati.

Il sale alimentare di origine marina raffinata dovrà essere in percentuale compresa tra l'1 e l'1,5%.

L'olio dovrà ricoprire lo strato di tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.

Per il tonno presentato in monoporzioni queste dovranno essere di 80 gr ciascuna.

SGOMBRI ALL'OLIO DI OLIVA

Il prodotto dovrà essere *scomber scombrus* in filetti non inferiori a cm 6, di produzione nazionale od estera.

I filetti di sgombro dovranno avere colore rosa pallido caratteristico.

Il sapore e l'odore dovranno essere gradevoli e caratteristici e giusta la salatura.



Tolti dalla scatola e privati dall'olio dovranno conservare, anche dopo un'ora, il normale colore che non dovrà subire annerimenti o viraggi.

Dovranno essere esenti da residui e frammenti evidenti di pelle, squame e lisce.

L'olio dovrà ricoprire i filetti di sgombro e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.

L'olio di oliva impiegato dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle normative di leggi vigenti.

CARNE BOVINA IN SCATOLA

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni monoporzione da gr. 140 circa.

Il prodotto inscatolato dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal regolamento vigente e pervenire da stabilimenti con numero riconosciuto CEE.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottatura da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- le patate dovranno essere esenti da solanina;
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti;
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento non dovrà essere superiore al 5%, fatte eccezione per le verdure a foglia per le quali il calo peso dopo lo scongelamento non dovrà essere superiore al 10%.

CONDIMENTI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non dovrà aver subito manipolazioni o trattamenti chimici diversi da quelli necessari all'ottenimento del prodotto.

Il prodotto dovrà corrispondere a quello denominato "olio extra vergine di oliva" - ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche, con non più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico.



Il prodotto dovrà essere limpido, fresco, privo di impurità; dovrà avere sapore gradevole: fruttato, maturo, armonico ed essere privo di difetti organolettici.

Non dovrà avere caratteristiche riferibili al fruttato verde.

Saranno rifiutati prodotti con caratteristiche di fresco, piccante, amaro, vegetale.

Il colore dovrà essere caratteristico secondo la provenienza.

Il prodotto dovrà essere consegnato in bottiglie da 1 Lt e da 500 ml e in confezioni monodose da 10 ml ciascuna.

OLIO DI SEMI DI MAIS E DI GIRASOLI

L'olio di semi dovrà avere una acidità totale libera, calcolata come acido oleico non superiore allo 0,15%; dovrà essere limpido, di colore giallo molto chiaro e non presentare difetti all'esame organolettico,

Il prodotto dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da Lt 5: sono comunque accettate confezioni di diversa pezzatura. In quest'ultimo caso si precisa che il prezzo da indicare sul Modello Offerta Economica dovrà essere espresso al litro.

ESTRATTO DI BRODO DI CARNE

Il prodotto dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

- estratto di carne esente da acqua, cloruro sodico, grasso e sostanze insolubili: non inferiore al 5% e privo di glutammato.

Le confezioni dovranno essere in barattoli di materiale plastico per uso alimentare.

Sull'etichetta dovrà essere riportata la composizione analitica del prodotto.

PREPARATO PER BRODO GRANULARE VEGETALE

Le confezioni dovranno essere in barattoli di materiale plastico per uso alimentare.

Sull'etichetta dovrà essere riportata la composizione analitica del prodotto.

PREPARATO PER BRODO GRANULARE PESCE

Le confezioni dovranno essere in barattoli di materiale plastico per uso alimentare.

Sull'etichetta dovrà essere riportata la composizione analitica del prodotto.

SALE MARINO ALIMENTARE

Il sale marino alimentare dovrà essere del tipo "grosso" e "fine" ed avere le seguenti caratteristiche: cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei e comunque rispondente alle vigenti normative di legge.

CONFETTURE

MARMELLATA

Il prodotto dovrà essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione giunti al grado di maturazione adeguato.

La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 grammi per 100 grammi di prodotto finito.

La confettura dovrà essere preparata a regola d'arte con l'osservanza delle norme stabilite dalla vigente normativa.

E' consentita l'aggiunta di zucchero, di pectina in misura non superiore all'1% nel prodotto finito ed acido citrico.

Non sono ammesse tracce di anidride solforosa.



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

Istituto Geriatrico

C.F. 80004470136 R.E.A. 279726



Dasa-Räger

EN ISO 9001:2008

IQ-0214-05

Il prodotto non dovrà presentare caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri, odori estranei. Non dovrà essere alterata né invasa da muffe o da altri materiali estranei.

Non dovrà contenere sostanze estranee come edulcoranti artificiali, essenze ed aromi artificiali, metalli tossici, farine o fecole.

Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori monodose da gr 25 circa.