



**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

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

**1) QUANTITA' DELLA FORNITURA**

Alla Ditta aggiudicataria sarà richiesta la fornitura di tutti i prodotti riportati nell'allegato "A" al presente capitolato per i quali dovrà pertanto essere presentata offerta. I quantitativi riportati nell'Allegato sono comunque indicativi.

Resta inteso che le quantità indicate nell'allegato A del capitolato rispecchiano le necessità ANNUALI di generi alimentari vari (conservate, dolciumi, scatolame e surgelati) per la Fondazione.

Avendo il contratto una diversa durata, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire le quantità di cui sopra riportate al periodo contrattuale.

La Fondazione non assicura quindi alcun quantitativo minimo della fornitura: l'affidatario sarà tenuto a fornire quei maggiori o minori quantitativi dei quali la Fondazione intende avvalersi (fino alla concorrenza del quinto del prezzo di appalto) ai sensi dell'art.120 nono comma D.Lgs.36/2023.

La Fondazione si riserva la facoltà, nel corso del periodo di vigenza contrattuale, di sospendere o ridurre la fornitura appaltata, in relazione alle effettive condizioni sanitarie degli ospiti o a sopravvenute esigenze di tutela della salute della comunità.

Eventuali scostamenti in più o in meno dalle quantità indicate 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, ad eventuali pandemie.

La fornitura, inoltre, potrebbe essere aumentata o diminuita o interrotta anche nei seguenti casi, che si elencano in via riassuntiva e non esaustiva:

- qualora decisioni motivate portassero al parziale utilizzo (es. modifica di protocolli operativi, ecc.) dei prodotti;
- qualora intervengano processi di riorganizzazione dei servizi;
- qualora i prezzi divengano eccessivamente onerosi rispetto alle tariffe esistenti sul mercato.

In 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.

Sui prodotti forniti dovranno essere riportate tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge. La vigilanza sulla fornitura 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 ecc...

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 Direttore dell'esecuzione del contratto sarà arbitro esclusivo dell'accettabilità o meno della merce.

Pertanto, la merce che a giudizio della Fondazione risultasse non idonea dovrà essere sostituita a cura e spese dell'aggiudicatario; la carenza dei requisiti indicati nel presente capitolato sarà oggetto di contestazione.

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 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.

### 3) CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

Gli alimenti forniti dovranno essere di prima qualità, corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi in materia e a quanto previsto nell'Allegato B del presente Capitolato (*"Specifiche tecniche dei prodotti alimentari"*).

Tutti i prodotti forniti dovranno corrispondere, per caratteristiche e confezioni, alle norme di legge e di regolamento che ne disciplinano la produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura, la vendita ed il trasporto; dovranno essere forniti in confezione originale sigillata e recare 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.

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

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.

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



#### 4) PROVENIENZA DEI PRODOTTI

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni previste dalla vigente normativa 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.

#### 5) 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.

In relazione a quanto sopra, la ditta fornitrice solleva la Fondazione da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti forniti qualora 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 di qualità effettuate prima della consegna alla Fondazione.

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.

#### 6) 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, stesse caratteristiche quali-quantitative, stesso confezionamento, ecc.), salvo diversa richiesta da parte della Fondazione.

Eventuali richieste della ditta fornitrice di sostituzione dei prodotti in appalto dovranno essere giustificate in maniera puntuale.

La consegna di prodotti alternativi dovrà essere autorizzata dal competente ufficio della Fondazione, previa verifica della sua conformità alle caratteristiche tecniche minime previste nel presente capitolato.

La ditta fornitrice dovrà inoltrare tempestivamente alla Fondazione la proposta di sostituzione del prodotto che non dovrà avere un prezzo superiore a quello sostituito.

La Fondazione si riserverà di valutare la richiesta ed esprimere in proposito parere favorevole o contrario.

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.



La Fondazione valuterà la richiesta ed effettuerà, o farà 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 della sostituzione di prodotto richiesta.

Dovrà essere garantita nel corso della vigenza contrattuale la possibilità (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.

## **7) CONFEZIONAMENTO E ETICHETTATURA DEI PRODOTTI**

I prodotti dovranno essere consegnati in confezioni originali, chiuse, sigillate, intatte e pulite e fatte in modo che non ne 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'etichetta dovrà inoltre contenere elementi utili per agevolarne la rintracciabilità.

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, compresi i bancali.

I prodotti dovranno riportare (sul prodotto stesso o sull'imballaggio primario o, eventualmente, sull'imballaggio commerciale) le seguenti indicazioni:

- a) denominazione di vendita;
- b) quantità per confezione;
- c) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Europea;
- d) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento o il lotto di produzione valido a rintracciare la provenienza del prodotto;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso, ove necessarie;
- g) tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge

## **8) PROCEDURE COVID 19**

L'operatore economico affidatario è tenuto a rispettare la normativa vigente in materia di Covid19 e le procedure e regolamenti interni (con le relative e costanti revisioni) della Fondazione.



Il personale della Ditta affidataria che accede ai reparti o ai magazzini delle Strutture dovrà essere dotato di tutti i dispositivi personali di protezione ai sensi della normativa vigente in materia di contenimento e gestione dell'infezione da Covid19.

Tali dispositivi e il relativo smaltimento saranno a totale carico della società aggiudicataria.

## 9) IMPORTO DELLA FORNITURA

L'importo a base di gara (IVA esclusa) della fornitura è dettagliato nel Disciplinare di gara.

L'importo è comprensivo di tutti gli oneri di natura fiscale, nonché dei costi di consegna della merce, trasporto, facchinaggio.

La Ditta è tenuta a presentare offerta per tutti i prodotti indicati nell'allegato A del presente capitolato.

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

La Fondazione 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 la Fondazione provvederà a richiedere idoneo preventivo.

I prezzi riferiti alla fornitura dovranno essere comprensivi del servizio di consegna alle sedi indicate nell'ordinazione:

- alla Cucina Generale della RSA di via Brambilla n. 61 – 22100 Como
- alla Cucina Generale della RSA di via Varesina n. 118/a – 22100 Como
- alla Cucina Generale della Rsa Le Camelie presso la Residenza "Villa Celesia" di via Bignanico n. 20/A - 22100 Como

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

Si precisa che:

- il prezzo per unità di misura, nel caso di prodotti presentati immersi in liquido di governo, deve essere riferito al peso del prodotto sgocciolato;
- il prezzo al chilogrammo del pesce surgelato dovrà essere indicato al netto della glassatura.

## 10) CLAUSOLA REVISIONE PREZZI ART. 60 D.LGS. 36/2023

Sono stabilite le seguenti clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 60 D.Lgs. 36/2023. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al D.Lgs. 36/2023 e in particolare al predetto art. 60.

Qualora l'appaltatore ritenga che il corrispettivo offerto debba essere aggiornato per effetto di variazioni in aumento superiori al 5 per cento rispetto al prezzo complessivo di contratto, ne fa richiesta alla Fondazione.



Analoga facoltà è riconosciuta al Committente (nei limiti e con le modalità indicate nel presente articolo) per le variazioni in diminuzione.

Il Responsabile del Progetto, supportato dal D.E.C., conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali che incidono sul contratto aggiudicato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), Prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. La revisione del prezzo opera nella misura dell'80% della variazione stessa. Le compensazioni di cui al presente articolo non sono soggette al ribasso d'asta e sono al netto delle eventuali compensazioni precedentemente accordate.

Sulle richieste avanzate dall'appaltatore la Fondazione si pronuncia entro 60 (sessanta) giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo della revisione al medesimo riconosciuto.

Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'articolo 1664, primo comma, del Codice Civile.

#### **11) DURATA DELLA FORNITURA**

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

Si precisa che il contratto di fornitura attualmente in corso andrà a scadere il 30.04.2024. In caso di non completamento della presente procedura di gara entro tale termine, il contratto in corso potrà essere oggetto di proroga tecnica per il tempo strettamente necessario ad individuare il nuovo fornitore.

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 protrarre la fornitura per un periodo non superiore ad un semestre, alle stesse condizioni contrattuali previste nel periodo precedente.

#### **12) PERIODO DI PROVA**

Per i primi 4 (quattro) 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 verifiche di conformità dei prodotti descritti nel presente Capitolato con quelli effettivamente forniti.

Il periodo di prova non si intende superato qualora la Fondazione effettui tre formali contestazioni scritte e motivate in relazione a mancate conformità e non ottenga giustificazioni ritenute accettabili.

Qualora la valutazione abbia sortito esito negativo la Fondazione procederà alla risoluzione del contratto. 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.



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

### 13) SOMMINISTRAZIONI

Il fornitore riceverà dal Direttore dell'esecuzione del contratto o chi per esso, gli ordini della quantità e tipologia di merce che dovrà somministrare.

La consegna della merce dovrà avvenire con cadenza **SETTIMANALE**. Occorrendo somministrazioni in via d'urgenza il fornitore dovrà prestarle entro i due giorni lavorativi successivi all'ordine trasmesso via Fax o altro mezzo telematico.

Il peso complessivo presunto **MENSILE** della merce da consegnare nelle Cucine delle tre sedi della Fondazione ammonta a circa 74 quintali.

Il giorno di invio dell'ordine è fissato di norma per il **MARTEDÌ** mentre la consegna della merce dovrà avvenire di norma il **VENERDÌ**.

Eventuali richieste di modifica dei giorni indicati potranno essere chieste dall'Operatore Economico al Direttore dell'esecuzione del contratto che le valuterà e fornirà riscontro in merito, tenendo conto delle esigenze organizzative della Fondazione.

Le merci dovranno essere consegnate e scaricate all'interno del magazzino della:

- Cucina della RSA di Via Brambilla n. 61 – Como;
- Cucina della Rsa Le Camelie presso la Residenza "Villa Celesia" di Via Bignanico n. 20/a – Como;
- Cucina della Rsa di Via Varesina 118/a, Como

a cura, rischio e spese del fornitore, nei seguenti orari: **dal lunedì al venerdì (festivi esclusi) dalle ore 07.00 alle ore 12.00.**

Le modalità di consegna, previste all'interno dei magazzini delle Strutture, potranno subire variazioni alla luce dell'andamento della pandemia da Covid19; l'autista che effettua le consegne potrà essere invitato a non accedere ai magazzini delle Strutture e si limiterà a consegnare la merce ad un nostro incaricato in spazi all'aperto all'uopo predisposti.

Sarà premura del Direttore dell'esecuzione del contratto informare la Ditta circa eventuali aggiornamenti dei regolamenti in vigore in Fondazione per la gestione Covid19.

Per la RSA di via Brambilla n. 61 Como e per la Rsa Le Camelie di Via Bignanico 20 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.

Per la Rsa Le Camelie di Via Bignanico 20 Como l'accesso alla Struttura può avvenire o attraverso un cancello carraio (anche con automezzo con lunghezza fino a mt. 7,5) o utilizzando la rampa che porta ai garage (altezza massima di mt. 2,5).

Si segnala inoltre che, per limitazioni strutturali di accesso ai locali e ai montacarichi, i colli per la consegna dei prodotti dovranno avere al massimo le seguenti misure:

larghezza: 80 cm

lunghezza: 120 cm

altezza complessiva (carrello + pallet + merce): 180 cm



Qualora i colli abbiano misure maggiori rispetto quelle sopra indicate, l'operatore economico (per il tramite dei propri collaboratori) è tenuto a "sbancalare" la merce al fine di consegnarla all'interno dei magazzini della Cucina generale delle Sedi.

La merce dovrà essere recapitata all'interno dei magazzini sopra indicati e le operazioni di carico e scarico dovranno 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 all'interno dei magazzini delle Cucine delle singole Strutture.

La Fondazione non mette a disposizione attrezzatura per il trasporto della merce dal mezzo della Ditta al magazzino delle Cucine delle Sedi e pertanto sarà onere della Ditta procurarsi la relativa attrezzatura (carrelli/contenitori).

Non si accetteranno consegne al di fuori delle fasce orarie indicate o concordate o che non rispettino quanto sopra precisato.

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 corrispondenza delle quantità consegnate con quelle indicate nel documento di consegna.

Il giudizio sull'accettabilità e la qualità della fornitura sono demandati ai Responsabili di Cucina e/o al Direttore dell'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.

Ove si riscontrasse discordanza tra il numero di prodotti ordinati e quelli consegnati, 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 del servizio cucina, comunque anticipando al giorno feriale antecedente.

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 Fondazione 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.

È 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.

Per quanto sopra riportato, considerata la tipologia dei prodotti oggetto di fornitura (tra cui diversi surgelati), si sottolinea l'importanza del rigoroso rispetto delle prescrizioni dettate dal presente capitolato con riguardo, in particolare, alle modalità di trasporto e consegna, sia che vengano effettuate direttamente dalla Società aggiudicataria, sia che vengano affidate in subappalto nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 119 del Codice.

#### 14) 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 dei prodotti.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto o suoi 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 da responsabilità in ordine ai vizi (apparenti o occulti delle merci consegnate) non rilevati all'atto della consegna.

La Fondazione porrà 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 Fondazione, 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, la Fondazione potrà intimare alla ditta aggiudicataria 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 Fondazione - dal Direttore dell'esecuzione del contratto 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 al relativo articolo del presente capitolato.



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

La ditta non è esonerata da responsabilità per vizi che non siano emersi durante le operazioni di controllo ma siano stati 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 della Fondazione a rischio e pericolo del fornitore che non potrà pretendere il risarcimento dei danni neppure in caso di completa distruzione della merce stessa.

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 dà legittimarne la svalutazione, l'Amministrazione della Fondazione ne darà comunicazione al fornitore ed effettuerà sugli importi fatturati, una defrazione pari al minor valore attribuito alla merce stessa.

Alle verifiche la Fondazione provvederà attraverso propri operatori.

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

Sino all'espletamento delle verifiche la Fondazione 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;
- 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 della merce;
- declassare la merce.

La quantità sarà esclusivamente quella accertata presso ciascuna Cucina 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.

È pertanto obbligo dell'impresa mettere a disposizione del Direttore dell'esecuzione del contratto, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate.

#### **15) INNOVAZIONE NORMATIVA E TECNOLOGICA**

La presentazione dell'offerta da parte di codesta Società equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della normativa vigente relativa all'oggetto della fornitura (compresa la normativa covid19) e a 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 Fondazione.

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 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, 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 la Fondazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto nei casi in cui la Ditta venga meno ai patti concordati ovvero alle norme legislative vigenti.

#### **16) RICEVUTA DI CONSEGNA-PRESENTAZIONE CONTI-LIQUIDAZIONE E PAGAMENTI**

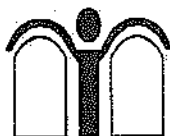
I prezzi determinati all'atto dell'aggiudicazione dovranno considerarsi fissi e invariabili per tutta la durata del contratto, e saranno, inoltre, comprensivi di trasporto e consegna della merce nei magazzini delle Cucine delle sedi della Fondazione, dichiarando la ditta di aver valutato, nel determinarli, 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 Responsabile di cucina o chi per esso firmerà il documento di trasporto. Il fornitore presenterà ogni fine mese, all'ufficio Ragioneria della Fondazione, la fattura.

##### Tutte le fatture dovranno

- pervenire presso la Sede Legale dell'Ente (Via Brambilla n. 61 – 22100 Como) a mezzo codice SDI
- essere suddivise per ogni singola sede e per ogni ordine inviato



- riportare gli estremi del contratto di fornitura
- essere corredate dal documento di trasporto
- indicare il codice CIG della fornitura

Ai fini della fatturazione le Sedi della Fondazione sono le seguenti:

- RSA di Via Brambilla n. 61 – Como;
- Rsa "Le Camelie" Via Bignanico 20 – Como (il cui luogo di consegna della merce è la Residenza "Villa Celesia" di Via Bignanico n. 20/a – Como)
- Rsa di Via Varesina 118/a, Como.

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

I pagamenti da effettuarsi a mezzo bonifico, avverranno a 60 (sessanta) giorni fine mese dal ricevimento della fattura sempreché non esistano contestazioni in atto.

La fatturazione dovrà avvenire mensilmente 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 e per ogni prodotto acquistato.

Per l'emissione delle fatture verrà applicata la normativa vigente in materia di fattura elettronica, fatte salve eventuali modifiche legislative.

La Fondazione non è soggetta all'applicazione dello split payment.

Tutto i prodotti consegnati dovranno essere accompagnati 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 prodotti indicati con quelli effettivamente ordinati.

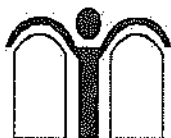
In caso di non rispondenza dei dati indicati in bolla con i prodotti consegnati, il referente della Fondazione provvederà a segnalare al Direttore dell'esecuzione del contratto l'incongruenza rilevata.

Il pagamento della fattura è subordinato alla verifica quadrimestrale della seguente documentazione:

- a) documento unico di regolarità contributiva (a cura di questa Fondazione)
- b) autocertificazione dell'avvenuto versamento delle ritenute fiscali effettuate in qualità di sostituto d'imposta;
- c) autocertificazione dell'avvenuto pagamento dell'imposta sul valore aggiunto;
- d) autocertificazione della conformità delle retribuzioni corrisposte al personale a quelle previste nei ccnl applicati e agli accordi ad essi relativi, nonché il regolare versamento dei contributi previdenziali, assistenziali e per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

Si precisa che la Fondazione, effettuato il bonifico, per importo pari alla fattura, non è più responsabile né dei tempi di accredito né di eventuali commissioni applicate dalla banca.

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



### 17) DEPOSITO CAUZIONALE

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima della stipula del contratto o dell'avvio dell'esecuzione in via d'urgenza o di necessità, una garanzia d'importo pari al 5 % dell'importo contrattuale.

Tale cauzione dovrà essere costituita con le modalità di cui all'art. 53 del D. Lgs. 36/2023

### 18) 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 Fondazione (es. IVA). L'imposta sul valore aggiunto è a carico della Fondazione nella misura prevista dalla legge. Le spese di bollo, di quietanza ecc. sono a carico della Ditta aggiudicataria.

### 19) COPERTURA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso di polizza assicurativa Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.) e Polizza Responsabilità Civile Dipendenti con un massimale assicurato non inferiore a € 1.000.000,00 per persona e per sinistro e si obbliga, in caso di aggiudicazione, a mantenere in essere la polizza stessa, o altra equivalente, per tutta la durata della fornitura.

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.

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

### 20) SUBAPPALTO DELLA FORNITURA E CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è regolato dall'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

Si conferma che la consegna della merce da parte di piattaforme e/o vettori rientra nelle attività di sub-appalto o sub-affidamento di cui all'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023

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 Fondazione a risolvere di diritto il contratto senza ricorso ad atti giudiziari ed effettuare l'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione presentata



## **21) 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.

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

- a) La Fondazione rende edotto l'appaltatore dei rischi lavorativi aziendali relativi alla fornitura 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) e 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 affidato ed alle modalità di espletamento dello stesso, avuto riguardo alle aree interessate.
- c) Il Datore di lavoro della Fondazione 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 della Fondazione si impegna ad aggiornare tempestivamente l'appaltatore di eventuali variazioni del rischio lavorativo che dovessero insorgere in costanza di rapporto contrattuale.
- e) Fondazione 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 la Fondazione, garantendo:
  - la nomina del proprio referente per la sicurezza per l'appalto
  - l'addestramento e la preparazione specifica del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro della Fondazione: all'uopo, fornirà alla Fondazione le opportune certificazioni
  - la circolazione, fra i lavoratori impiegati nell'appalto, delle informazioni e degli aggiornamenti ricevuti dalla Fondazione sui rischi e sulle misure di sicurezza adottate
  - la partecipazione agli incontri congiunti concordati
  - la partecipazione del proprio referente a corsi organizzati dalla Fondazione per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro, per una successiva divulgazione delle procedure a tutto il personale della Ditta operante nella struttura
  - la tempestiva segnalazione di situazioni di rischio impreviste o di altri elementi utili alla valutazione del rischio emersi durante l'esecuzione della fornitura.
- g) L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale 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 della Fondazione.
- 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 nome dello stesso e del datore di lavoro e la stessa deve essere esposta (anche dai lavoratori autonomi).

### 23) 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 Fondazione il nome dell'incaricato 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 Fondazione 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 Fondazione.

### 24) 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.

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 Fondazione 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 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 dei prodotti 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 Fondazione 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 Fondazione
- segnali subito, agli organi competenti della Fondazione ed al proprio responsabile diretto, le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento della fornitura
- tenga sempre un contegno corretto
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia
- segnali immediatamente alla Fondazione qualsiasi accadimento od anomalia riscontrati nell'adempimento della fornitura nei confronti del Piano di Sicurezza
- si adegui tassativamente alle disposizioni aziendali della Fondazione.

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

La Ditta è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti della Fondazione, 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 Fondazione, 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 dovessero venire a conoscenza durante l'espletamento della fornitura riferite sia all'organizzazione ed alle attività della Fondazione che ai pazienti.

## 25) PENALI

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

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

- in caso di ritardo nella fornitura e per ogni sede in cui si sia verificato il ritardo: penale sino a € 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il giorno previsto per la consegna; la penale si applica in caso di ritardo sino a cinque giorni; dopo il quinto giorno si intende mancata consegna;
- in caso di consegne effettuate in giorni/orari non concordati: penale sino 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 in 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 valore della merce non rispondente;
- in caso di ritardo nella sostituzione della merce difforme e per ogni sede in cui si sia verificato il ritardo: penale pari a € 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il giorno previsto per la sostituzione, indipendentemente dal suo valore;





- in caso di mancata consegna (ritardo di oltre 5 giorni dalla data prevista per la consegna): penale sino 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 riscontrato mancato rispetto degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti, una penale fino a € 1.000,00
- in caso di mancato rispetto delle ulteriori disposizioni contenute nel presente Capitolato: fino a € 1.500,00 per ogni contestazione.

L'applicazione di ogni penale sarà preceduta da formale comunicazione di contestazione. Qualora l'Operatore Economico, entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della comunicazione, non invierà giustificazioni o (se inviate) non siano ritenute pertinenti e valide, la Fondazione potrà applicare la penale prevista.

L'entità della penale verrà 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.

La Fondazione si riserva la facoltà di affidare a terzi le forniture per qualsiasi motivo non rese dall'appaltatore con addebito dell'eventuale differenza di costi 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/o pec e la stessa sarà applicata con decurtazione in sede di liquidazione delle fatture che saranno emesse in pagamento successivamente alla notifica.

## 26) 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.

## 27) 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.

## 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.

La Fondazione 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 cessazione dell'attività;
- b) cessione del contratto non autorizzata;
- c) ulteriore inadempienza della ditta dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione;
- d) in caso di mancato rinnovo da parte delle autorità competenti di provvedimenti autorizzativi in scadenza durante la vigenza contrattuale.

La Fondazione potrà in ogni caso procedere alla risoluzione del contratto nei casi dettati dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023

L'esercizio della facoltà di avvalersi della risoluzione dovrà essere comunicato 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 alle forniture ricevute.

## 29) RISERVATEZZA

In conformità a quanto previsto dal GDPR 679/2016, i dati personali in possesso delle Parti nel corso dello svolgimento del presente Contratto saranno utilizzati esclusivamente per le finalità contrattuali e nel rispetto delle misure di sicurezza previste dalla Legge.

Le Parti dovranno far sì che per lo svolgimento delle attività di competenza i propri dipendenti/collaboratori siano vincolati a utilizzare tali dati in stretta osservanza delle clausole e condizioni previste nel Contratto e suoi Allegati e solo per le categorie di dati cui è previsto abbiano accesso.

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'adequata 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. 36/2023 e s.m.i. (denominato nel testo come "Codice"), saranno considerate valide le disposizioni fissate dal citato Codice.

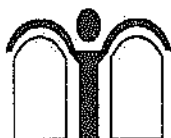
Si richiamano, inoltre, le norme del codice civile nonché le normative e regolamenti vigenti in materia di contratti pubblici in quanto applicabili e compatibili.

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

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Dr. Franco Molteni



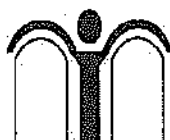


**ALLEGATO "A" DEL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**  
**GENERI ALIMENTARI VARI (CONSERVE, DOLCIUMI, SCATOLAME E SURGELATI)**  
**QUANTITATIVO ANNUALE COMPLESSIVO**

	<b>Descrizione articolo: CONSERVE E SCATOLAME</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Quantità presunta</b>
1	Aceto Balsamico	LT	12
2	Aglione in polvere	KG	1
3	Arrosto di tacchino precotto sottovuoto	KG	170
4	Barbabietole al naturale a fette	KN sgocciolati	108
5	Bicarbonato di Sodio da Kg 1	KG	4
6	Biscotti amaretti	KG	9
7	Biscotti frollini senza latte e senza uova porzioni monodose da 25 gr. circa	KG	7030
8	Budino gusto cacao porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1597
9	Budino gusto vaniglia porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1163
10	Caffè macinato	KG	1
11	Capperi sotto sale	KG	35
12	Carne bovina in scatola in confezioni da 140 gr. circa	KG	74
13	Carta da forno in rotolo	MT	350
14	Carta da forno – fogli da 40x60 cm – 10 gr – confezione da 500 pezzi	KG	5
15	Ceci medi secchi	KG	36
16	Cetrioli sott'aceto in barattolo	KN sgocciolati	9
17	Cioccolato fondente 50% da 500 gr.	KG	14
18	Code di gambero in salamoia	KN sgocciolati	16
19	Concentrato di pomodoro	KN sgocciolati	185
20	Confettura frutti di bosco da 400 gr	KG	1,6
21	Confettura fragola da 400 gr	KG	1,6
22	Contenitore in alluminio – bordo a L – 250x130x170 mm in confezione da 100 pezzi	Nr contenitori	200
23	Contenitore in alluminio C4 – confezione da 100 pezzi	Nr contenitori	600



24	Copricapo uomo busta di carta	Nr	300
25	Copri vassoi tovaglette in carta monouso 30x40cm	Nr	77400
26	Crauti cotti conditi latta da 900gr	KN sgocciolati	10
27	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto caffè porzioni monodose 100 gr. circa	KG	10
28	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto caramello porzioni monodose 100 gr. circa	KG	2079
29	Estratto di brodo in scatola al 5% di contenuto di carne senza glutammato	KG	525
30	Dolcificante (aspartame) in bustine da circa 0,8/1 gr	KG	5
31	Fagioli borlotti lessati in scatola	KN sgocciolati	397
32	Farina bianca 00 (zero-zero)	KG	430
33	Farina gialla bramata	KG	410
34	Farina polenta taragna	KG	10
35	Farro perlato	KG	25
36	Fecola di patate	KG	4
37	Fette biscottate in confezioni monodose da 15 gr. circa	KG	555
38	Fette biscottate integrali monodose da 15 gr. circa	KG	7
39	Filetti di acciuga all'olio d'oliva	KN sgocciolati	15
40	Filetto di sgombero in olio di semi da 125 gr	KN sgocciolati	4
41	Fondo granulare bruno	KG	116
42	Formaggio grattugiato misto	KG	1080
43	Frutta sciropata (albicocche)	KN sgocciolati	10
44	Frutta sciropata (ananas)	KN sgocciolati	10
45	Frutta sciropata (pesche)	KN sgocciolati	18
46	Fruttini in crema - gusto mela porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	3780
47	Fruttini in crema - gusto mela-albicocca porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1722
48	Fruttini in crema - gusto mela-banana porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	2172
49	Fruttini in crema - gusto mela-pesca porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1512
50	Fruttini in crema - gusto mela-prugna porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	546
51	Fruttini in crema - gusto pera porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	192



52	Funghi champignon al naturale	KN sgocciolati	94
53	Gelatina in fogli (colla di pesce) da 500 gr	KG	1
54	Grana padano bustine monodose da gr. 5	Nr.	5700
55	Grissini - tipo torinesi - confezione monodose 15 gr circa	KG	540
56	Ketchup salsa	KG	1
57	Macedonia di frutta mista sciropata	KN sgocciolati	10
58	Malonese in confezione da 5 Kg	KG	345
59	Maizena	KG	72
60	Marmellata gusto albicocca confezione monodose da 25 gr. circa	KG	146
61	Marmellata gusto ciliegia confezione monodose da 25 gr. circa	KG	277
62	Marmellata gusto fragola confezione monodose da 25 gr. circa	KG	64
63	Marmellata gusto pesca confezione monodose da 25 gr. circa	KG	86
64	Mascarpone da 500 gr	KG	2
65	Mele a spicchi affettate e sbucciate, conservate in acqua senza additivi né conservanti	KN sgocciolati	4836
66	Miele prima colazione - confezione monodose da 20 gr. circa	KG	355
67	Minestrone mix legumi secchi	KG	180
68	Noci a quarti – tipo B – sgusciate	KG	9
69	Olio di oliva extra vergine da 1 lt	LT	1032
70	Olio di semi vari da 5 lt	LT	884
71	Olio di semi di mais da 5 lt	LT	890
72	Olive nere snocciolate in barattolo	KN sgocciolati	36
73	Omogeneizzati manzo - confezione da 80 gr.	KG	63
74	Omogeneizzati pollo - confezione da 80 gr.	KG	115
75	Omogeneizzati vitello - confezione da 80 gr.	KG	48
76	Orzo perlato	KG	139
77	Pan carré in fette	KG	40
78	Pane grattugiato	KG	78
79	Pasta di semola formato – farfalle	KG	90
80	Pasta di semola formato – fusilli	KG	795



81	Pasta di semola formato – mezze penne rigate	KG	735
82	Pasta di semola formato – penne rigate	KG	240
83	Pasta di semola formato – pennette rigate	KG	210
84	Pasta di semola formato – pipe rigate	KG	255
85	Pasta di semola formato – sedani rigati	KG	1020
86	Pasta di semola formato – spaghetti	KG	580
87	Pasta di semola formato – linguine	KG	120
88	Pastina di semola formato – ditali rigati	KG	600
89	Pastina di semola formato – ditalini rigati	KG	60
90	Pastina di semola formato – farfalline	KG	87
91	Pastina di semola formato – risoni	KG	276
92	Pastina di semola formato – stelline	KG	180
93	Pastina di semola formato – tempesta	KG	312
94	Pastina di semola - formato filini	KG	60
95	Pepe verde in salamoia da 700 gr circa	KN sgocciolati	1
96	Pesto genovese in barattolo	KG	76
97	Piselli fini in scatola	KN sgocciolati	27
98	Pizzoccheri	KG	180
99	Pomodori pelati di 1a qualità (in latta)	KN sgocciolati	2772
100	Preparato mousse gusto cacao da 1 Kg	KG	7
101	Preparato mousse gusto limone da 1 kg	KG	3
102	Preparato per brodo granulato pesce da 550 gr	KG	2
103	Preparato per brodo e condimento a base di glutammato in polvere granulato vegetale	KG	86
104	Preparato per crema pasticcera a caldo	KG	1
105	Preparato per crema pasticcera a freddo (senza cottura per la preparazione)	KG	8
106	Preparato per crema tiramisù	KG	34
107	Preparato per polli ed arrosti (mix di spezie e sale)	KG	48
108	Purè in scaglie	KG	2385
109	Ravioli freschi al brasato sottovuoto	KG	195
110	Rete per arrosti (rotoli)	MT	1600

FV



111	Riso carnaroli	KG	680
112	Riso parboiled	KG	470
113	Riso Ribe (non parboiled)	KG	220
114	Rotolo di alluminio per alimenti	MT	625
115	Rotolo di plastichina (pellicola) per alimenti	MT	101400
116	Sacchetti "a poche" monouso da 27x55 cm	Nr	100
117	Sacchetti di carta per alimenti da 36x17 cm circa	KG	10
118	Sacchetti sterili in plastica per campionatura alimenti 18x31 cm	Nr	3000
119	Sale fino - confezione da 1 Kg	KG	144
120	Sale fino confezione da 250 gr con spargitore	KG	6
121	Sale grosso - confezione da 1 Kg	KG	852
122	Salmone affumicato pre affettato	KG	1
123	Savoiardi	KG	32
124	Semolino - semola di grano duro - confezione preferibilmente da 1 Kg.	KG	500
125	Senape in vasetti di vetro preferibilmente da 1 kg.	KG	1
126	Sgombri al naturale in scatola latta da 2,5Kg o di peso inferiore	KN sgocciolati	57
127	Spray staccante per forme, teglie - gr. 400	Nr	5
128	Spezie: curry non piccante macinato	KG	3
129	Spezie: noce moscata macinata	KG	2
130	Spezie: paprica dolce macinata	KG	1
131	Spezie: pepe nero macinato	KG	2
132	Succo di limone	LT	12
133	Tagliatelle all'uovo	KG	230
134	The in filtri	KG	1
135	Tonno all'olio d'oliva	KN sgocciolati	194
136	Tonno all'olio d'oliva monoporzione da 80 gr	KN sgocciolati	194
137	Topping caramello	KG	1
138	Tortellini secchi alla carne	KG	288
139	Tortelloni ricotta e spinaci freschi sottovuoto	KG	249
140	Uova sode in salamoia	KG	103





141	Uovo - Albume d'uovo in brik da 1 kg	KG	3
142	Uovo - Misto speciale in brik da 1 kg	KG	1209
143	Uovo - Tuorlo d'uovo in brik da 1 kg	KG	41
144	Uva sultanina	KG	1
145	Zafferano in pasta	KG	14
146	Zucchero in bustine da 5 gr.	KG	1570
147	Zucchero semolato	KG	160
148	Zucchero impalpabile a velo	KG	13

	<b>Descrizione articolo: SURGELATI</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Quantità presunta</b>
149	Asparagi punte	KG	20
150	Bastoncini di merluzzo panati	KG	228
151	Broccoli	KG	2270
152	Cannelloni alla ricotta e spinaci	KG	238
153	Carciofini	KG	20
154	Carote a disco	KG	3779
155	Cavolfiori	KG	1790
156	Cavolini di Bruxelles	KG	40
157	Cordon blue di pollo	KG	74
158	Cosce di agnello	KG	20
159	Cosce di pollo 180/220	KG	2416
160	Cotoletta di pollo impanata	KG	412
161	Crespelle ai funghi da 75 gr	KG	6
162	Crespelle al prosciutto e formaggio da gr 75	KG	327
163	Erbette (biette e catalogna)	KG	410
164	Fagiolini medi	KG	2750
165	Fantasia mediterranea	KG	240
166	Finocchi a quarti	KG	1750
167	Gelati in coppetta monodose fragola/limone da circa 55 gr	KG	267
168	Gelati in coppetta monodose panna/cacao da circa 55 gr	KG	433
169	Gelato in vaschetta da 500 gr. (gusto limone – fragola)	KG	20

*Rv*



170	Gelato in vaschetta da 500 gr. (gusto panna/fiordilatte)	KG	26
171	Gelato in vaschetta da 500 gr. (gusto caffè)	KG	114
172	Gnocchetti di patate surgelati	KG	930
173	Gnocchi alla romana surgelati	KG	200
174	Hamburger di bovino da 100 gr. circa ciascuno	KG	558
175	Verdure per insalata russa	KG	170
176	Merluzzo cuoricini da 100 gr.	KN senza glassatura	173
177	Merluzzo filetti non panati 150/250	KN senza glassatura	14
178	Minestrone 14 verdure	KG	2460
179	Misto funghi con porcini congelato	KG	180
180	Misto soffritto	KG	558
181	Ossi buchi di vitello	KG	42
182	Pasta all'uovo cotta per lasagne da 6 Kg	KG	280
183	Pasta sfoglia rettangolare sottile al burro (già stesa) da 5 kg	KG	250
184	Patate a bastoncino	KG	70
185	Patate a spicchi naturali	KG	40
186	Patate crocchette gelo	KG	390
187	Patate novelle (scottate ovali)	KG	60
188	Peperonata al naturale	KG	3
189	Persico (filetti) del Nilo senza pelle 200/500	KN senza glassatura	6
190	Piselli medi	KG	840
191	Platessa panata 100/130	KG	420
192	Platessa senza pelle filetti non panati	KN senza glassatura	825
193	Polpettine di manzo da circa 30 gr. cadauna	KG	950
194	Prezzemolo tritato (surgelato)	KG	36
195	Ritagli di salmone affumicato	KN senza glassatura	24
196	Rotolo di coniglio	KG	340



197	Sofficini al prosciutto e formaggio o sofficini al formaggio	KG	270
198	Spinaci	KG	1970
199	Stinco di maiale a metà	KG	50
200	Verdure a stick pastellate	KG	20
201	Zucca in cubetti	KG	160
202	Zucchine a disco	KG	2290

	<b>Descrizione articolo: DOLCIUMI</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Quantità presunta</b>
203	Chiacchiere	KG	30
204	Torta allo yogurt da 400 gr	KG	354
205	Merendina mono porzione zuccherata	KG	30
206	Colomba classica da 1 kg	KG	25
207	Merendine soffici di pan di spagna farcite con marmellata – monoporzioni da 30 gr. - gusti albicocca e ciliegia	KG	80
208	Pandoro classico da 1 kg	KG	99
209	Panettone classico da 1 kg	KG	77
210	Plum-cake allo yogurt da 35 gr	KG	410
211	Torta al cacao da 350 gr	KG	98
212	Torta al limone da 350 gr	KG	55
213	Torta granellata da 450 gr	KG	115

fr



**ALLEGATO "B" DEL CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**  
**GENERI ALIMENTARI VARI (CONSERVE, DOLCIUMI, SCATOLAME E SURGELATI)**  
**SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

**1) 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 e le caratteristiche dovranno essere conformi ai Regolamenti Nazionali ed Europei vigenti in materia.  
Il confezionamento dovrà garantire un'adeguata 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.

**2) CARATTERISTICHE PARTICOLARI**

**PESCE**

**PESCE CONGELATO**

Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle. Dovrà essere fornito il corpo centrale del pesce (non la parte iniziale e vicino alla coda in quanto con poca polpa).

Le cozze e vongole dovranno essere forniti prive 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 20%.

Durante il trasporto la temperatura dovrà essere mantenuta a un valore pari o inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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 confezionato 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 dovranno ammorbidirsi facilmente ed in breve tempo intingendoli in liquido caldo (the, latte...) e soddisfare di conseguenza le esigenze anche dei pazienti disfagici.

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.

Per "Panfrutto da 400 gr" si intende un prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale contenente scorze d'arancia candite con granella e glassa in superficie.

Per "Torta alle mandorle da 450 gr" si intende un dolce morbido contenente mandorle.

#### **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 inacidimento.

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.

#### **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 SEMI VARI

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 1 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.

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.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Dr. Franco Molteni

