



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 durata BIENNALE, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire le quantità di cui sopra per ciascun anno di contratto.

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 la Fondazione intende avvalersi (fino alla concorrenza del quinto del prezzo di appalto) in rapporto alle esigenze effettive, all'andamento del carico assistenziale degli Ospiti, nonché sulla base di ulteriori servizi attivati nel corso del periodo di vigenza contrattuale nei limiti stabiliti dai successivi paragrafi.

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.

2) QUALITA'

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

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

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

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

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

Il 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 sottoposta a sostituzione 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.

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

3) CARATTERISTICHE 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 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 indicazione e istruzione per l'impiego 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.

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.

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 QUALITÀ 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, stesso stabilimento di provenienza, stesse caratteristiche quali-quantitative, stesso confezionamento, ecc.), salvo diversa richiesta da parte della Fondazione.

Eventuali richieste di sostituzioni da parte della ditta fornitrice dei prodotti in appalto dovranno essere puntualmente giustificate

Il Fornitore dovrà presentare alla Fondazione la documentazione tecnica relativa al prodotto proposto in sostituzione (ad es: scheda tecnica).

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, di caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto iniziale.

Al termine della valutazione la Fondazione comunicherà al Fornitore l'accettazione o meno della richiesta di sostituzione del prodotto.

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 IMBALLO DEI PRODOTTI

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

L'etichetta dovrà inoltre contenere elementi utili per agevolarne la tracciabilità.

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.

8) IMPORTO DELLA FORNITURA

L'importo della fornitura 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, facchinaggio e di ogni altra spesa non espressamente prevista.

La Ditta è tenuta a presentare offerta per tutti i prodotti indicati nel 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:

- 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 Residenza "Villa Celesia" di via Bignanico n. 20/A - 22100 Como

indicate nell'ordinazione.

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

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.



9) DURATA DELLA FORNITURA

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

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

10) 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 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.

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

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

11) 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**.

Il giorno di consegna - unico per tutte le sedi - verrà concordato, ad inizio contratto, con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

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.

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

- Cucina della RSA di Via Brambilla n. 61 – Como;
- Cucina della 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 08.00 alle ore 11.00 previo accordo iniziale con il Direttore dell'esecuzione del contratto.**

Si indica a tale proposito che per l'accesso alle Strutture della Fondazione (Rsa di Via Brambilla 61, Como - Residenza Villa Celesia Via Bignanico 20/a, Como - Rsa di Via Varesina 118/a, Como) è necessario l'utilizzo di mezzi idonei (automezzo con lunghezza fino a mt. 7,5 e altezza massima di mt. 2,5) per problemi logistici di viabilità, in quanto le strutture hanno a disposizione ridotti spazi per la manovra dei mezzi.

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

La Fondazione non mette a disposizione attrezzatura per il trasporto della merce dal mezzo della Ditta al magazzino della Cucina generale delle Sedi e pertanto sarà onere della Ditta procurarsela.

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

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 è demandato 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.

La merce dovrà essere recapitata presso i magazzini delle Cucine delle singole Strutture; le operazioni di carico e scarico dovranno essere assicurate dalla ditta senza necessità di utilizzo di dipendenti della Fondazione o di materiali della Fondazione.

Il personale della ditta affidataria dovrà provvedere allo scarico della merce dall'automezzo ed al suo posizionamento all'interno del magazzino delle Cucine Generali delle singole Strutture.



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.

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

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

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.

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.

12) 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. Ove emergesse qualche visibile difetto o comunque non corrispondesse ai requisiti prescritti, la merce sarà respinta al fornitore, che dovrà sostituirla con merce di qualità entro il più breve tempo possibile e comunque in tempo da non creare alcun intralcio ed inconveniente al normale funzionamento della Fondazione. 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 legittimare la svalutazione, l'Amministrazione della Fondazione ne darà comunicazione al fornitore ed effettuerà sugli importi fatturati, una detrazione pari al minor valore attribuito alla merce stessa.

La Fondazione 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 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 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 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 successivo punto 23.

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.

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.

E' 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.

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 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.

In caso di indisponibilità definitiva di uno o più prodotti, il Fornitore sarà chiamato a formalizzare per iscritto tale situazione sulla quale la Fondazione potrà effettuare le verifiche del caso. Inoltre:

- il Fornitore dovrà presentare alla Fondazione la documentazione tecnica relativa al prodotto proposto in sostituzione (ad esempio scheda dati di sicurezza, etichetta del prodotto sostitutivo) 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 della sostituzione di prodotto.

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 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 Generale della Fondazione (Via Brambilla n. 61 – 22100 Como – ragioneria@cadindustria.it).
- essere distinte per singola sede e per ogni ordine inviato.

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

- RSA di Via Brambilla n. 61 – Como;
- Residenza “Villa Celesia” di Via Bignanico n. 20/a – 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 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.

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

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

Il pagamento della fattura è subordinato alla verifica quadrimestrale del documento unico di regolarità contributiva e delle autocertificazioni dell'avvenuto pagamento delle ritenute fiscali effettuate in qualità di sostituto d'imposta; 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.

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 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.

15) DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, del risarcimento di eventuali danni e dell'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 Fondazione, 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 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.

17) 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 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 DELLA FORNITURA 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.

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.

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) La Fondazione 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) 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 in corso ed alle modalità di espletamento dello stesso, avuto riguardo alle aree interessate.
- c) Il Datore di lavoro di riferimento e l'appaltatore sottoscriveranno congiuntamente il piano di coordinamento per la limitazione ed il controllo dei rischi da interferenza nello svolgimento delle attività lavorative. Tale documento di valutazione del rischio da interferenza deve essere posto in allegato al contratto.
- d) Il Datore di lavoro di riferimento si impegna ad aggiornare tempestivamente l'appaltatore di eventuali variazioni del rischio lavorativo che dovessero insorgere in costanza di rapporto contrattuale.
- e) Datore di lavoro e appaltatore, nel comunicarsi reciprocamente i nominativi dei rispettivi referenti per la sicurezza sul lavoro relativamente alla sede oggetto di appalto, prevedono momenti informativi periodici sulla situazione.
- f) L'appaltatore si impegna a cooperare con la Fondazione, 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 della Fondazione: all'uopo, fornirà a quest'ultimo 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 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 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.
- h) L'appaltatore si impegna a fornire al proprio personale tutti i dispositivi di protezione individuale, i dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro di sicurezza che siano necessari allo svolgimento delle attività appaltate, nonché a garantire lo svolgimento delle prestazioni lavorative affidate nel rispetto delle procedure interne.
- i) L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
- j) Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere dotato di tessera di riconoscimento corredata di fotografia del dipendente e generalità dello stesso e del datore di lavoro e la stessa deve essere esposta (anche dai lavoratori autonomi); i datori di lavoro con meno di 10 dipendenti possono provvedere a quanto sopra avvalendosi di apposito registro vidimato dall'autorità competente, da tenersi sul luogo di lavoro.

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 Fondazione 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 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.

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 Fondazione - 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 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
- 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 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 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 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.

23) 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: 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: 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: 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 riscontrato mancato rispetto degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti, una penale fino a € 1.000,00.
- in caso di mancato rispetto delle disposizioni contenute nella documentazione di gara: fino a € 1.500,00 per ogni contestazione.



- La Fondazione si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.
In caso di riscontrato mancato rispetto degli stessi, la Fondazione, valutata la gravità dell'inadempienza, provvederà all'applicazione di una decurtazione a titolo di penale fino a € 1.000,00 fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto.

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 le stesse non vengano 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. o pec 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.

24) 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.

25) 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.

26) RECESSO DAL CONTRATTO

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



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

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

27) 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) 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.

28) 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'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.



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

29) 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.

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 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 ANNUALE COMPLESSIVO

	Descrizione articolo: CONSERVE E SCATOLAME	Unità di Misura	Quantità presunta
1	Aceto bianco in bustine monodose da 5 ml	N.	327
2	Aceto Balsamico	LT	4
3	Aglione in polvere	KG	1
4	Albicocche morbide denocciolate essiccate da 200 gr	KG	1
5	Antipasto di verdura all'olio di oliva	KG sgocciolati	15
6	Arrosto di tacchino precotto sottovuoto	KG	269
7	Barbabietole al naturale a fette	KG sgocciolati	239
8	Bicarbonato di Sodio da Kg 1	KG	5
9	Biscotti amaretti	KG	6
10	Biscotti frollini senza latte e senza uova porzioni monodose da 25 gr. circa	KG	7543
11	Budino gusto cacao porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1223
12	Budino gusto creme caramel porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1068
13	Budino gusto vaniglia porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	675
14	Cacao in polvere amaro	KG	6
15	Caffè macinato	KG	58
16	Cannella macinata da 500 gr	KG	2
17	Capperi sotto sale	KG	53
18	Carciofini all'olio di oliva	KG sgocciolati	25
19	Carne bovina in scatola in confezioni da 140 gr. circa	KG	220
20	Carta da forno in rotolo	MT	600
21	Carta da forno – fogli da 40x60 cm – 10 gr – confezione da 500 pezzi	KG	22
22	Ceci medi secchi	KG	61
23	Cetrioli sott'aceto in barattolo	KG sgocciolati	5



24	Cipolline borettane in scatola	KG sgocciolati	47
25	Code di gambero in salamoia	KG sgocciolati	59
26	Concentrato di pomodoro	KG	379
27	Contenitore in alluminio – bordo a L – 250x130x170 mm in confezione da 100 pezzi	N	109
28	Contenitore in alluminio C4 – confezione da 100 pezzi	N	1000
29	Copricapo uomo busta di carta	N	109
30	Coprivassoi tovagliette in carta monouso 30x40cm	N	76364
31	Corn Flakes Integrali	KG	50
32	Cracker salati in porzioni da 12 gr	KG	300
33	Crauti cotti conditi (latta da 2,5 Kg)	KG	10
34	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto caffè porzioni monodose 100 gr. circa	KG	648
35	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto caramello porzioni monodose 100 gr. circa	KG	324
36	Dessert panna cotta (senza cottura) gusto gianduia porzioni monodose 100 gr. circa	KG	383
37	Estratto di brodo in scatola al 5% di contenuto di carne senza glutammato	KG	471
38	Dolcificante (aspartame) in bustine da circa 0,8/1 gr	KG	30
39	Fagioli borlotti lessati in scatola	KG sgocciolati	331
40	Farina bianca 00 (zero-zero)	KG	415
41	Farina di castagne	KG	5
42	Farina gialla bramata	KG	365
43	Farina polenta taragna	KG	164
44	Farro perlato	KG	7
45	Fecola di patate	KG	3
46	Fette biscottate in confezioni monodose da 15 gr. circa	KG	800
47	Fette biscottate integrali monodose da 15 gr. circa	KG	150
48	Fette tostate APROTEICHE	KG	3
49	Filetti di acciuga all'olio d'oliva	KG	25
50	Filetto di sgombero in olio di girasole da 125 gr	KG	80
51	Fondo granulare bruno	KG	115
52	Formaggio grattugiato misto	KG	2460



53	Frutta scioppata (albicocche)	KG sgocciolati	134
54	Frutta scioppata (ananas)	KG sgocciolati	59
55	Frutta scioppata (pere)	KG sgocciolati	44
56	Frutta scioppata (pesche)	KG sgocciolati	133
57	Fruttini in crema - gusto mela porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1244
58	Fruttini in crema - gusto mela-albicocca porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	79
59	Fruttini in crema - gusto mela-banana porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	2186
60	Fruttini in crema - gusto mela-pesca porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1807
61	Fruttini in crema - gusto mela-prugna porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	2409
62	Fruttini in crema - gusto pera porzioni monodose da 100 gr. circa	KG	1204
63	Funghi champignon al naturale	KG sgocciolati	174
64	Funghi secchi porcini	KG	16
65	Gelatina in fogli (colla di pesce) da 500 gr	KG	2
66	Grana padano bustine monodose da gr. 5	Nr.	15.000
67	Grissini - tipo torinesi - confezione monodose 15 gr circa	KG	913
68	Ketchup salsa	KG	7
69	Ketchup bustine monodose da gr. 15	Nr.	600
70	Insalata di mare in olio da 1 Kg	KG	16
71	Lingua salmistrata di bovino (sottovuoto) (12-30 mesi) da 3 Kg circa	KG	35
72	Macedonia di frutta mista scioppata	KG sgocciolati	304
73	Macedonia di verdure miste per insalata russa	KG sgocciolati	43
74	Maionese in vaso di vetro da 1Kg	KG	75
75	Maionese in confezione da 5 Kg	KG	278
76	Maionese bustine monodose da gr. 15	Nr.	600
77	Maizena	KG	50
78	Marmellata gusto albicocca confezione monodose da 25 gr. circa	KG	334
79	Marmellata gusto ciliegia confezione monodose da 25 gr. circa	KG	337



80	Marmellata gusto fragola confezione monodose da 25 gr. circa	KG	337
81	Marmellata gusto pesca confezione monodose da 25 gr. circa	KG	115
82	Mascarpone da 500 gr	KG	17
83	Mais dolce al naturale in scatola	KG sgocciolati	10
84	Mele a spicchi affettate e sbucciate, conservate in acqua senza additivi nè conservanti	KG	5733
85	Miele prima colazione - confezione monodose da 20 gr. circa	KG	607
86	Minestrone mix legumi secchi	KG	72
87	Noci a quarti – tipo B – sgusciate	KG	8
88	Olio d'oliva extra vergine in bustine monodose da 10 ml	N	545
89	Olio di oliva extra vergine da 500 ml	LT	51
90	Olio di oliva extra vergine da 1 lt	LT	1335
91	Olio di girasoli da 5 lt	LT	1265
92	Olio di semi di mais da 5 lt	LT	496
93	Olive nere snocciolate in barattolo	KG sgocciolati	45
94	Omogeneizzati manzo - confezione da 80 gr.	KG	128
95	Omogeneizzati pollo - confezione da 80 gr.	KG	226
96	Omogeneizzati vitello - confezione da 80 gr.	KG	147
97	Orzo perlato	KG	83
98	Pan carré in fette	KG	191
99	Pane grattugiato	KG	127
100	Pane sfilatino APROTEICO s/v	KG	9
101	Pasta formato – farfalle	KG	93
102	Pasta formato – fusilli	KG	736
103	Pasta formato – mezze penne rigate	KG	289
104	Pasta formato – penne rigate	KG	49
105	Pasta formato – pennette rigate	KG	1000
106	Pasta formato – pipe rigate	KG	529
107	Pasta formato – sedani rigati	KG	196
108	Pasta formato – sedanini rigati	KG	1075
109	Pasta formato – spaghetti	KG	700



110	Pasta formato - linguine	KG	164
111	Pastina formato – anellini	KG	175
112	Pastina formato – ditali rigati	KG	11
113	Pastina formato – ditalini rigati	KG	104
114	Pastina formato – farfalline	KG	65
115	Pastina formato – risoni	KG	420
116	Pastina formato – stelline	KG	365
117	Pastina formato – tempestina	KG	616
118	Pastina formato – vermicelli	KG	55
119	Pastina - formato filini	KG	153
120	Pastina – formato corallini rigati	KG	442
121	Pasta – formato anellini APROTEICA	KG	7
122	Pasta – formato fusilli APROTEICA	KG	37
123	Pasta Pennette Integrali	KG	400
124	Pasta Spaghetti Integrali	KG	200
125	Pasta Fusilli integrali	KG	100
126	Pastina ditalini Integrali	KG	50
127	Patatine secche	KG	22
128	Pepe verde in salamoia da 700 gr circa	KG sgocciolati	1
129	Pesto genovese in barattolo	KG	112
130	Piadina diametro 24/26 cm	Kg.	100
131	Pinoli	KG	2
132	Piselli fini in scatola	KG sgocciolati	46
133	Pizzoccheri	KG	98
134	Pomodori pelati di 1a q.tà (in latta)	KG sgocciolati	4768
135	Preparato mousse gusto cacao da 1 Kg	KG	4
136	Preparato mousse gusto caffè da 1 kg	KG	8
137	Preparato mousse gusto cioccolato bianco da 250 gr	KG	9
138	Preparato mousse gusto cocco da 1 kg	KG	7
139	Preparato mousse gusto limone da 1 kg	KG	12
140	Preparato per brodo granulare pesce da 550 gr	KG	5



141	Preparato per brodo e condimento a base di glutammato in polvere granulato vegetale	KG	427
142	Preparato per cioccolata calda	KG	24
143	Preparato per crema pasticcera a caldo	KG	5
144	Preparato per crema pasticcera a freddo (senza cottura per la preparazione)	KG	19
145	Preparato per crema tiramisù	KG	18
146	Preparato per polli ed arrostiti (mix di spezie e sale)	KG	26
147	Preparato per torta allo yogurt da 400 gr	KG	2
148	Purè in scaglie	KG	3496
149	Ravioli freschi al brasato sottovuoto	KG	285
150	Rete per arrostiti (rotoli)	MT	1145
151	Riso parboiled	KG	2831
152	Riso Ribe (non parboiled)	KG	362
153	Riso integrale da 5 kg	KG	200
154	Roast –beef di punta d'anca s/v	KG	379
155	Rotolo di alluminio per alimenti	MT	4091
156	Rotolo di plastichina (pellicola) per alimenti	MT	114873
157	Sacchetti "a poche" monouso da 27x55 cm	N	236
158	Sacchetti di carta per alimenti da 36x17 cm circa	KG	55
159	Sacchetti sterili in plastica per campionatura alimenti 18x31 cm	N	14182
160	Sale fino – confezione da 1 Kg	KG	144
161	Sale fino confezione da 250 gr con spargitore	KG	13
162	Sale fino in bustine da gr. 1	KG	2
163	Sale grosso – confezione da 1 Kg	KG	1003
164	Salmone affumicato pre affettato	KG	85
165	Savoardi	KG	8
166	Semolino - semola di grano duro - confezione preferibilmente da 1 Kg.	KG	960
167	Senape in vasetti di vetro preferibilmente da 1 kg.	KG	14
168	Sgombri al naturale in scatola latta da 2,5Kg	KG	60
169	Spezie: curry non piccante macinato	KG	2
170	Spezie: noce moscata macinata	KG	1



171	Spezie: origano	KG	2
172	Spezie: paprica dolce macinata	KG	1
173	Spezie: pepe nero macinato	KG	1
174	Succo di limone	LT	39
175	Suino lonza affumicata s/v	KG	27
176	Tagliatelle all'uovo	KG	322
177	The in filtri	KG	3
178	Tonno all'olio d'oliva	KG sgocciolati	409
179	Tonno all'olio d'oliva monoporzione da 80 gr	KG sgocciolati	258
180	Topping caramello	KG	1
181	Topping cioccolato	KG	2
182	Topping fragola	KG	2
183	Tortellini secchi alla carne	KG	255
184	Tortelloni ricotta e spinaci freschi sottovuoto	KG	19
185	Uova sode in salamoia	KG	129
186	Uovo - Albume d'uovo in brik da 1 kg	KG	4
187	Uovo - Misto speciale in brik da 1 kg	KG	1083
188	Uovo - Tuorlo d'uovo in brik da 1 kg	KG	20
189	Uva sultanina	KG	8
190	Verdure miste per insalata di riso al naturale	KG sgocciolati	26
191	Zafferano in pasta	KG	20
192	Zafferano in polvere in bustine	KG	0,065
193	Zucchero in bustine da 5 gr.	KG	2007
194	Zucchero semolato	KG	225

	Descrizione articolo: SURGELATI	Unità di Misura	Quantità presunta
195	Asparagi punte	KG	93
196	Bastoncini di merluzzo panati	KG	224
197	Branzino (filetti) 80/120 sgocciolato	KG	240
198	Broccoli	KG	2171
199	Cannelloni alla ricotta e spinaci	KG	249



200	Carciofini	KG	33
201	Carote a disco	KG	4636
201	Cavolfiori	KG	1459
202	Cavolini di bruxelles	KG	142
203	Chele sapore di granchio panate	KG	11
204	Cordon blue di pollo	KG	80
205	Cosce di agnello	KG	61
206	Cosce di pollo 180/220	KG	3253
207	Cotoletta di pollo impanata	KG	262
208	Crespelle ai funghi da 75 gr	KG	147
209	Crespelle al prosciutto e formaggio da gr 75	KG	126
210	Erbette (biete e catalogna)	KG	1285
211	Fagiolini medi	KG	2817
212	Fantasia mediterranea	KG	625
213	Filetto di vitello intero	KG	113
214	Filetti di orata 120/160	KG	104
215	Finocchi a quarti	KG	2310
216	Frittura di pesce mista	KG	59
217	Funghi porcini interi	KG	31
218	Gamberetti (code di gambero) con guscio	KG	7
219	Gelati in coppetta monodose fragola/limone da circa 55 gr	KG	123
220	Gelati in coppetta monodose panna/cacao da circa 55 gr	KG	649
221	Gelato in vaschetta da 500 gr (gusto limone – fragola)	KG	14
222	Gelato in vaschetta da 500 gr. (gusto panna)	KG	80
223	Gnocchetti di patate surgelati	KG	1004
224	Gnocchi alla romana surgelati	KG	266
225	Hamburger di bovino da 100 gr. circa ciascuno	KG	500
226	Hamburger di pollo gelo	KG	500
227	Insalata russa	KG	101
228	Merluzzo cuoricini da 100 gr.	KG	500
229	Merluzzo filetti non panati 150/250	KG	158



230	Minestrone 14 verdure	KG	3278
231	Misto soffritto	KG	153
232	Olive ascolane panate	KG	10
233	Ossi buchi di vitello	KG	42
234	Pasta all'uovo cotta per lasagne da 6 Kg	KG	275
235	Pasta brisé gelo a fogli stesa da kg. 5	KG	50
236	Pasta sfoglia rettangolare sottile al burro (già stesa) da 5 kg	KG	164
237	Patate a bastoncino	KG	704
238	Patate a picchi naturali	KG	76
239	Patate crocchette gelo	KG	33
240	Patate novelle (scottate ovali)	KG	349
241	Peperonata al naturale	KG	180
242	Persico (filetti) del Nilo senza pelle 200/500	KG	65
243	Pesce spada filone sashimi gelo	KG	21
244	Pesce spada a tranci gelo pezzatura 120/300	KG	800
245	Piselli medi	KG	1380
246	Platessa panata 100/130	KG	387
247	Platessa senza pelle filetti non panati	KG	1000
248	Polpettine di manzo da circa 30 gr. cadauna	KG	805
249	Preparato di pesce per risotti da 500 gr.	KG	83
250	Prezzemolo tritato (surgelato)	KG	32
251	Punta (petto) di vitello senza osso – nazionale	KG	29
252	Ratatouille	KG	297
253	Ritagli di salmone affumicato	KG	12
254	Rotolo di coniglio	KG	392
255	Sgombro filetto gelo	KG	1000
256	Sofficini al prosciutto e formaggio	KG	14
257	Sofficini alla pizzaiola	KG	36
258	Spinaci	KG	1625
259	Spinacina di pollo da 110 gr. circa	KG	44
260	Stinco di maiale a metà	KG	228



261	Trancio di pesce spada al 30% di glassatura - 175/225	KG	65
262	Trota salmonata (filetti) 150/200	KG	71
263	Verdesca tranci 150/250 gelo	KG	665
264	Verdure a stick pastellate	KG	2
265	Voulevant medi	KG	11
266	Zucca in cubetti	KG	61
267	Zucchine a disco	KG	3829

	Descrizione articolo: DOLCIUMI	Unità di Misura	Quantità presunta
268	Chiacchiere	KG	22
269	Ciambella al cioccolato da 40 gr	KG	211
270	Ciambella allo yogurt da 400 gr	KG	30
271	Ciambella zuccherata da 30 gr	KG	26
272	Colomba classica da 1 kg	KG	49
273	Croissant gusto cacao	KG	2
274	Crostata gusto albicocca da 400 gr	KG	100
275	Crostata gusto ciliegia da 400 gr	KG	100
276	Crostata gusto frutti di bosco da 400 gr	KG	100
277	Dolce dei santi da 200 gr	KG	24
278	Merendine soffici di pan di spagna farcite con marmellata – monoporzioni da 30 gr gusti albicocca e ciliegia	KG	104
279	Pandoro classico da 1 kg	KG	88
280	Panettone classico da 1 kg	KG	94
281	Panfrutto da 400 gr	KG	5
282	Plum cake allo yogurt da 35 gr	KG	404
283	Strudel di mele da 300 gr	KG	16
284	Sweet roll gusto cappuccino da 300 gr	KG	3
285	Torta al cacao da 350 gr	KG	17
286	Torta al limone da 350 gr	KG	10
287	Torta alle mandorle da 450 gr	KG	64
288	Torta farcita e ricoperta al cacao magro da 400 gr	KG	200
289	Torta tiramisù da 400 gr	KG	200



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. 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.

3) 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°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 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.



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

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



Dasa-Rägi
EN ISO 9001:2008
IQ-0214-05

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

Per “Dolce dei santi da 200 gr” si intende un dolce morbido speziato prettamente stagionale del periodo del 2 novembre (periodo dei morti).

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 preconfezionato 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 IN OLIO DI GIRASOLE

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

I filetti di sgombero 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 sgombero 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.



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

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 SEGRETARIO GENERALE - RUP

F.to Dr. Franco Molteni