



## COMUNE DI CODOGNO

### *Provincia di Lodi*

# CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E GENERI DIVERSI PER L'ASILO NIDO COMUNALE "MONDOBAMBINO" ANNO 2009 -2010 e 2011.

## ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari quali pane e pasticceria varia, carne, salumi ed insaccati, formaggi, burro, latte e derivati, frutta e verdura fresca, scatolame vario, prodotti conservati, surgelati, acqua e generi diversi per il servizio di refezione presso l'Asilo Nido comunale Mondobambino , preventivati per il periodo 01.01.2009- 31.12.2009 ; 01.01.2010-31.12.2010 e 01.01.2011- 31.12.2011.

L' Asilo nido Mondobambino accoglie attualmente n. 48 bambini di età compresa tra i 3 mesi ed i 3 anni che in alcuni mesi dell'anno possono aumentare anche fino a 54/56 unità e n. 13 adulti tra personale educativo e personale ausiliario.

## ARTICOLO 2 - MODALITÀ DI AFFIDAMENTO E REQUISITI

L'acquisizione dei beni avverrà mediante asta pubblica, ai sensi dell'art. 124 del D.lvo 163/2006 e s.m.i.

La Ditta è tenuta ad osservare e garantire che gli alimenti corrispondano ai requisiti dalle vigenti Leggi in materia ed a quanto stabilito dall'A.S.L. della Provincia di Lodi nonché da leggi e disposizioni, che si intendono tutte richiamate, ed alle specifiche elencate nell 'elenco **“quantità presunte annue “(allegato 1).**

La Ditta altresì garantisce che lo stoccaggio , il trasporto nonché la consegna delle derrate siano conformi alla normativa vigente in materia di HACCP nei giorni indicati all'apposito articolo .

Infine , al fine di tutelare e garantire la freschezza, la conservazione, lo stoccaggio e quanto altro previsto dalla normativa vigente , la Ditta dovrà avere il magazzino entro un raggio di Km 30 dalla città di Codogno ( Lo) oltre ai requisiti indicati al successivo art. 5 “ criteri di aggiudicazione”

## ARTICOLO 3 -AMMONTARE DELL'APPALTO/ BASE D'ASTA.

L'importo complessivo presunto della fornitura è preventivato, per il periodo in oggetto, in **€ 96.000,00. = I.V.A. INCLUSA ( per ciascun anno solare € 32.000,00 IVA INCLUSA** ; per gli anni 2010 e 2011 , su richiesta della ditta, potrà essere adeguato l'importo ricalcolato sulla base ISTAT ). **Non sono ammesse offerte superiore alla base d'asta. .**

## ARTICOLO 4 -QUANTITÀ PRESUNTE

Il quantitativo annuale da fornire in ordine al presente capitolato sono indicati nell'elenco forniture (allegato 1). Detti quantitativi sono puramente **indicativi e non impegnativi** per l'acquirente, in quanto il **consumo è**

**subordinato al numero degli utenti presenti e ad altre circostanze, quali il calendario di apertura e chiusura, festività, ecc.**

La fornitura potrà pertanto essere eseguita per quantitativi maggiori o minori ed impegnerà la ditta alle medesime condizioni.

**ARTICOLO 5 – DOCUMENTAZIONE RICHIESTA , OFFERTA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'offerta dovrà indicare il prezzo unitario netto ed il prezzo totale (esclusa e inclusa I.V.A.), valido per tutta la durata del contratto, con esclusione di qualsiasi clausola di revisione , fatta eccezione per l'adeguamento del prezzo su base ISTAT.

Le spese di trasporto e imballaggio sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

L'ente appaltante si riserva inoltre, qualora lo ritenga necessario, di richiedere una campionatura dei prodotti offerti.

La fornitura sarà aggiudicata alla ditta che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa . Saranno attribuiti punteggi come di seguito specificato :

- Sede della ditta entro un raggio di 30 KM : PUNTI 5
- Se il magazzino si trova fuori dalla sede centrale, lo stesso dovrà essere entro un raggio di 30 km: PUNTI 5 ;
- Qualora la ditta garantisca tramite apposita dichiarazione scritta l' impegno a consegnare la carne ed i salumi già tagliati , nel rispetto delle normative sanitarie vigenti , saranno attribuiti ulteriori punti 2
- dichiarazione scritta di impegno a garantire la consegna delle merci facilmente deperibili quali frutta e verdura in modo bi o tri settimanale e quotidianamente per latte e pane : punti 2
- Almeno 2 certificazioni rilasciate da comuni per ciascun servizio presso il quale la ditta ha svolto con soddisfazione la fornitura di derrate alimentari . ( i servizi in oggetto è preferibile siano : asilo nido , centri ricreativi estivi , scuole d'infanzia o similari ) : PUNTI 7
- Offerta economica più bassa , purchè siano garantite le caratteristiche e la sussistenza dei requisiti di cui all'art.2 ed art. 6 del presente capitolato : PUNTI 5 .

**Inoltre al momento di presentazione dell'offerta , occorre allegare autocertificazione attestante quanto previsto alla nota 1 e 2 dell'art 7 ; la documentazione cartacea dovrà essere prodotta successivamente nel caso si risulti aggiudicatari della presente gara .**

**ARTICOLO 6 . CONTROLLI**

Il Comune potrà effettuare in qualsiasi momento della durata dell'apalto , l'ispezione dei locali di stoccaggio, automezzi adibiti al trasporto della merce al fine di accertare che siano osservate scrupolosamente tutte le norme stabilite dal normativa sanitaria ed HHCCP vigente .

**ARTICOLO 7 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

Ogni prodotto fornito, in confezioni originali e regolarmente etichettato, anche se non specificamente dettagliato nel presente documento, dovrà:

- ✓ rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto che si intendono tutte richiamate;
- ✓ possedere le caratteristiche proprie del prodotto di qualità.

Ai fini di un corretto controllo e monitoraggio del servizio offerto, le caratteristiche richieste in merito ai diversi aspetti dei prodotti saranno confermate e attestate dalle schede tecniche del prodotto stesso. Si raccomanda, quindi, di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. **(NOTA 1)**

Fermo restando il divieto di commercializzazione di prodotti già scaduti, è importante che, in fase di approvvigionamento, i prodotti abbiano una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

Le modalità di approvvigionamento delle materie prime deperibili saranno definite in modo tale da garantire il mantenimento fino al consumo dei requisiti di freschezza (es. fornitura bi o trisettimanale degli ortofrutticoli).

E' fatto assoluto divieto di fornire, rispettivamente, pane congelato, alimenti già congelati e successivamente scongelati o di congelare in loco pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere la documentazione in sede di appalto circa la normativa HHCCP e/o prevedere l'acquisizione periodica della documentazione relativa agli accertamenti analitici effettuati sulle forniture oggetto dell'appalto ( **NOTA 2** ).

Si ritiene necessario richiamare nel capitolato la necessità che le derrate con requisito biologico debbano presentare caratteristiche di prima qualità anche in relazione agli altri parametri merceologici di rilievo per la qualità del servizio (es. per la pasta: tempi di cottura, resa, qualità organolettica).

Nel dettaglio , i prodotti alimentari forniti dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative:

### **Elenco e descrizione dei prodotti**

#### **PANE**

Conforme alla legge 580/67 e successive modificazioni . Dovrà essere prodotto con l'impiego di farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0".

Dovrà inoltre essere fresco di giornata, completamnete cotto , non caldo e scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato o preparato con semi-lavorati ed additivi, quello speciale e quello condito.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti e con adeguata ed igienica copertura.

Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione

#### **TORTE E PASTICCERIA VARIA**

Dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni legislative in materia

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

#### **PASTA ALIMENTARE**

Di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, conformi alla legge n. 580/67 e successive modifiche , in confezioni originali.

Dovrà presentare alla consegna una distinta minima di **2 anno dalla scadenza**.

Le confezioni dovranno presentarsi intatte, pulite ed esenti da alterazioni dell'odore.

La pasta di semola di grana duro deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, priva di odori o sapori anomali, esente da parassiti, non fratturata, ne colorata artificialmente. Una volta bollita per 20 minuti in acqua non deve presentare rotture o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza elastica e non molliccia. La pasta secca deve essere conservata il luogo fresco e asciutto. Confezioni preferibilmente da 500 g.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## RISO

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti ed insalate di riso. Semifino per minestre. Nella preparazione può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe "con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui allanormativa vigente .

Deve essere in confezioni originali, ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di odori di muffa, non contenere latrei limiti di legge grani striati di rosso, rotti, vaiolati, corpi estranei e di impurezze varie. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

**Dev'essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e sottovuoto .**

Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati tra di loro, non incollati o spappolati. Dovrà presentare alla consegna una **distanza minima di 1 anno dalla scadenza**. Confezioni preferibilmente da 1 kg.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Di patate o di semola di patate (con quantitativo minimo di patate del 60%); la percentuale dei diversi ingredienti deve garantire al termine delle operazioni di cottura il mantenimento della forma originale: gli gnocchi non dovranno disfarsi, né diventare collosi, né presentare retrogusto acido-amaro.

Il prodotto deve essere fresco, preconfezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (da conservarsi in frigorifero), o surgelato.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

**Il prodotto dovrà essere in confezioni originali**

## CARNE BOVINA

Conforme al D.L .vo 286/94 e successive modifiche .

Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza.

La carne deve essere fresca e provenire da stabilimento italiano o in possesso del riconoscimento comunitario.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione U (OTTIMA== profili nell'insieme convessi., sviluppo muscolare abbondante) o R (BUONA==profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) con stato di ingrassamento 2 (SCARSO== sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

Devono essere altresì disossate e confezionate sottovuoto in taglia antomici pronti all'uso e dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 4 gradi.

E' preferibile la consegna di carne freschissima già tagliata nel rispetto della normativa vigente.

**Per tutti i tipi di carne il documento di accompagnamento e l'etichettatura dovranno riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( normativa CE del 2000 e successive ed eventuali integrazioni)**

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco fomiture.

## CARNI AVICOLE

Busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino. **Devono essere di origine italiana**, a norma del DPR 503/82 e del DPR 30/12/92 n.559 e successive normative . Devono essere freschi, privi di odori e

sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Le modalità di approvvigionamento devono garantire uno **stoccaggio non superiore ai 2 gg.**

**Le carni confezionate o fresche devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia.**

E' preferibile la consegna di carne freschissima già tagliata nel rispetto della normativa vigente

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco fomiture.

## **PROSCIUTTO COTTO**

Di produzione nazionale, di qualità superiore, e precisamente: ricavato da sezione di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità delle normative vigenti e loro successive integrazioni . Dovrà avere pezzatura media di Kg 2, presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiature o altri difetti. Il prosciutto deve essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali additivi devono essere dichiarati in etichetta secondo le norme vigenti.

**E' preferibile la consegna di prosciutto affettato fresco, in atmosfera controllata , provvisto di certificazione ad ogni consegna, della data di taglio , scadenza e tutto quanto la materia sanitaria vigente prevede dall'etichettatura.**

Alle stesse caratteristiche e condizioni dovranno presentarsi eventuali altri affettati quali ad es. coppa e mortadella , previsti dal presente capitolato.

## **LATTE**

Il latte dovrà essere intero, fresco, pastorizzato , di alta qualità e deve:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ essere confezionato in confezioni originali corrispondenti alle norme vigenti ;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +6°C;
- ✓ avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni;

**Tutte le confezioni di latte consegnato dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all' elenco fomiture.

## **PRODOTTI A BASE DI LATTE**

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04).

## **YOGURT**

Lo yogurt deve:

- ✓ contenere fermenti lattici vivi nelle quantità previste nella normativa vigente;
- ✓ essere privo di additivi alimentari;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esente da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe;
- ✓ nel prodotto alla frutta, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo e in pezzi o frammenti

Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g. con almeno 15 giorni. di conservazione dalla data di consegna.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

### **FORMAGGI**

Devono essere perfetti sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.

Devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- ✓ corrispondenza del prodotto alla prima qualità commerciale;
- ✓ provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato;
- ✓ essere privi di aggiunte di sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate);
- ✓ non essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o insetti, né colorati all'interno o all'esterno;
- ✓ non avere crosta formata artificialmente;
- ✓ non essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore o il sapore dei formaggi maturi;
- ✓ conservare anche se stagionati la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;
- ✓ per quanto concerne i formaggi d'origine e tipici i prodotti devono essere conformi a quanto previsto dai corrispondenti disciplinari di legge. Ai sensi del D.P.R. 22/9/1981 se il formaggio è commercializzato in parti preconfezionate, su tali parti e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine.

Non è consigliato l'utilizzo di formaggi fusi.

### **Formaggi a media e lunga stagionatura**

Tipo Grana, parmigiano, emmental, taleggio, provolone dolce, caciotta, gorgonzola, brie, ecc. devono:

- ✓ se non consegnati in forme intere, essere confezionati;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ✓ rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici o d'origine) e quelli riportati nella scheda tecnica;
- ✓ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso;
- ✓ essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine per quanto applicabili, ai sensi della norma vigente e rispondere ai requisiti richiesti dal Reg. CE 853/04.
- ✓ provenire da latte pastorizzato se con stagionatura inferiore a 60 gg.

**Grana Padano o Parmigiano Reggiano** di stagionatura 12-15 mesi. Si potrà prevedere la fornitura di prodotto grattugiato confezionato; se l'operazione di grattugiatura viene effettuata in loco questa dovrà essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.

**Emmental:** di prima qualità, di gusto caratteristico, non piccante né amaro, di latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno 4 mesi, occhiatura regolare, lucido; esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiori; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

**Provolone:** di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino, crosta liscia sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

**Taleggio:** di latte vaccino intero pastorizzato, di gusto caratteristico, di sapore dolce, pasta molle; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

**Gorgonzola:** di gusto dolce o leggermente piccante, pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

**Caciotta:** deve provenire da latte pastorizzato, vaccino o di pecora; di prima qualità, di gusto dolce, pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta appena accennata di spessore massimo pari a 1 mm deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.

#### **Formaggi freschi a brevissima stagionatura**

Tipo mozzarella, crescenza, formaggi tipo caprini, stracchino, robiola, tomino, ecc., la ricotta, i fiocchi di latte e il primo sale devono:

- ✓ essere confezionati;
- ✓ provenire da latte pastorizzato;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ✓ per i formaggi essere prodotti a partire da latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e di prodotti a base di latte).

Particolare attenzione deve essere posta alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo.

Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti.

**Mozzarella:** di provenienza nazionale, di prima scelta, a pasta filata di colore bianco priva di occhiature, di gusto delicato privo di retrogusti; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%; umidità compresa tra 57-62%. *Alla consegna il prodotto deve avere **almeno 15 giorni di conservazione***

**Le pezzature della mozzarella dovranno essere da 100 o 125 gr. Imbustate ad una ad una .  
Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

### **BURRO**

Pastorizzato, corrispondente ai requisiti di legge. Le modalità di produzione del burro, la composizione e la qualità merceologica devono rispondere a quanto previsto dalle leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13/5/83 e n. 142 del 19/2/92 nonché dal D.P.R n. 54/97. Alla consegna deve avere un **intervallo minimo dalla data di scadenza di 15 gg.**

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all' elenco fomiture.

### **UOVA**

E' preferibile provvedere alla fornitura di uova pastorizzate.

Gli ovoprodotti devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05);
- ✓ essere confezionati in confezioni originali;
- ✓ essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esenti da odori anomali;
- ✓ essere ottenuti per sgusciatura da uova di Categoria A, pastorizzati e refrigerati.

#### **UOVA PASTORIZZATE**

Le uova di gallina intere pastorizzate e refrigerate devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente normativa con particolare riferimento al Reg. CE 853/04 e 854/04.

Il prodotto deve avere sapore e odore tipico delle uova fresche.

#### **UOVA CON GUSCIO**

Nel caso di fornitura di uova fresche dovranno :

- ✓ pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato ;
- ✓ essere confezionati in confezioni originali etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari ;
- ✓ essere esenti da otture, incrinature, imbrattamenti e con odori anomali;
- ✓ essere di produzione nazionale e devono presentarsi con assenza di punti di carne, macchie di sangue o odori estranei

La Conservazione dovrà avvenire in luogo fresco ed asciutto evitando promiscuità con altri alimenti .

**Tutte le confezioni ed i prodotti dovranno avere idonea etichettatura e codici in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc)**

## PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce surgelati (platessa, nasello, merluzzo, , sogliola) provenienti da stabilimenti in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04, 854/04 e 2073/05), in confezioni originali e in buono stato di conservazione, devono:

- ✓ presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- ✓ essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica;
- ✓ essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura;
- ✓ essere esenti da corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, pinne o resti di pinne, parassiti, attacchi parassitari;
- ✓ essere conservati a una temperatura non superiore ai  $-18^{\circ}\text{C}$  per i prodotti surgelati o congelati.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9/12/93.

Per tutti i prodotti ittici surgelati si fa riferimento al D.L.vo n. 110 del 1992 e alla voce "Surgelati" del presente documento.

Platessa, sogliola, nasello, devono essere perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.), contenuti in busta singola o interfogliati

Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All'aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

**Tutte le confezioni di pesce consegnato dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si considerano confezioni da 5 kg. oppure 10 kg..

## SURGELATI

- ✓ Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L.vo n.110 del 1992, in confezioni originali intatte;
- ✓ non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale;
- ✓ non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e in tutte le fasi deve essere mantenuta la catena del freddo;



- ✓ devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, il più possibile omogenei per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, e senza ghiaccio sulla superficie;
- ✓ la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- ✓ gli ortaggi devono corrispondere alle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco di buona qualità. Per piselli e fagiolini sono da preferire forniture di calibro fine o finissimo.

Si accettano confezioni aventi **scadenza a non meno di 12 mesi dalle date di consegna.**

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

**Le confezioni possono essere massimo da 1 Kg.**

## **FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE**

Di stagione di prima categoria per la verdura e di categoria extra o prima per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

L'imballaggio dei prodotti ortofrutticoli deve permettere la vista del prodotto. Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo; devono assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. L'impiego di carta, marchi, o altro materiale recante indicazioni commerciali, deve essere realizzato con prodotti non tossici.

I prodotti da fornire devono essere di produzione nazionale o comunitaria (ad esclusione delle banane), in particolare devono:

- ✓ presentare le caratteristiche organolettiche delle varietà e delle cultivar richieste;
- ✓ essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente e tale da renderli adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni o altro se preventivamente richiesto;
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, dovrà essere fornita idonea documentazione, in applicazione del D.M. n. 338/1992.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- ✓ abbiano subito procedimenti artificiali per ottenere una maturazione anticipata o che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- ✓ portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- ✓ siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggiati, necrosi etc.

### **Mele**

Di diverse qualità: Golden-Deliciou, Royal Gala, Stark Delicious, Red Delicious.

Devono essere sane, pulite e senza ruggine.

### **Pere**

Di diverse qualità: Williams, Kaiser, Abate, Conference.

Devono essere ben conservate, presentare il peduncolo e non avere polpa grumosa.

### Arance

Di diverse qualità: Navel Late, Navelina, Tarocco, Tarocco Nocellaro, Valencia, Ovale. La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa. Devono essere sucose con un contenuto minimo di succo pari al 35%.

### Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca e pesche noci nettarine.

### Uva

Varietà Regina e Italia, bianca o nera.

### Kiwi

Privi di peduncolo, con grammatura non inferiore a 100 g.

Sodi ma non duri, ben formati, con polpa priva di difetti; non sono ammessi frutti doppi o multipli.

### Mandarini e clementine

Grammatura non inferiore a 80 g; contenuto minimo in succo 33% per i mandarini e 40% per le clementine. Per le clementine è richiesta la fornitura senza semi.

### Carote

Non devono essere legnose e biforcute.

Devono essere prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee.

Devono essere prevalentemente di provenienza nazionale.

### Fagiolini

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Devono avere consistenza carnosa, non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

### Insalate a foglia larga

Dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga cappuccio e romana, cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta e iceberg.

Devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

### Patate

Cultivar di origine U.E. (Unione Europea).

Non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate.

### Pomodori

Di categoria extra per insalata; di prima categoria per cottura.

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati in 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

## Zucchine

Di peso compreso tra 100 e 200g, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

## LEGUMI SECCHI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Si devono accettare confezioni aventi **scadenza a non meno di 12 mesi alla data di consegna.**

Fagioli Borlotti: il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto. Sono considerati difettati se presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati macchiati, sa presentano materiale estraneo anche vegetale.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

## GELATO

In confezioni originali e al gusto di vaniglia o fiordilatte , preferibilmente in coppette da 50 cc con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico. Alla consegna il prodotto deve avere **almeno ancora 3 mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione.**

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## PRODOTTI DOLCIARI

Si preferiscono prodotti freschi a base di ingredienti naturali. I prodotti da forno confezionati devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tipo "0" o "00" , conformi alla normativa vigente, esenti da coloranti. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso.

**Tutte le confezioni di prodotti consegnati dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all ' elenco forniture.

## ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,50 litri, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

L'aceto di vino deve provenire dalla fermentazione acetica di vini bianchi, essere limpido, avere colore giallastro, odore etereo gradevole, sapore acido speciale senza retrogusto sgradevole.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## OLIO

Extravergine di oliva ad acidità massima titolabile 1% per crudo e per cottura, in confezioni originali in vetro da un litro.

Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili. Gli oli d'oliva devono essere conformi alle normative /Regolamento CEE attualmente vigenti

Deve essere di produzione nazionale, in confezioni originali conformi alla normativa vigente .

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

## **ALTRI PRODOTTI CONSERVATI IN SCATOLA**

### **PASSATA DI POMODORO**

Deve presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente. Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

### **TONNO IN SCATOLA**

Conforme al Reg. CE 853/04 e 2073/05. Al naturale o all'olio di oliva (evitando quello in olio di semi), di prima scelta, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto deve essere tonno a tranci nel rispetto della normativa comunitaria vigente, di produzione nazionale o estera (non si accettano prodotti extracomunitari), in confezioni originali e con apertura a strappo per le confezioni da g 80. Il peso sgocciolato di norma non deve essere inferiore al 65% per il tonno all'olio di oliva e al 70% per il tonno al naturale. Si tollera la presenza di qualche pezzetto purché la percentuale relativa non sia superiore al 18% del prodotto sgocciolato.

Caratteristiche merceologiche: colore rosa uniforme o nocciola chiaro, consistenza morbida, pastosa, non sfatta e stopposa, sapore e odore gradevole, con esclusione di ogni gusto e odore estraneo. Il prodotto deve essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi di sangue, spine, pezzi scuri e ossidati.

### **PESTO ALLA GENOVESE**

Il prodotto deve essere preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. Deve essere a lunga conservazione e costituito dai seguenti ingredienti: basilico, olio d'oliva o extravergine d'oliva, Grana Padano-Pecorino romano, pinoli, aglio, sale. Deve presentare caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di odore e sapore anomalo dovuto a inacidimento. Deve presentarsi morbido e omogeneo; i vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati.

### **ZUCCHERO**

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residuo di insetti.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

## **SALE**

Il sale alimentare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106; è preferibile la fornitura del sale fino e grosso arricchito con iodio (sale iodurato e/o iodato) in applicazione del D.Lvo 55/2005.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

## **FARINA**

### **FARINA DI FRUMENTO**

Di grano tenero di tipo "0" o "00", rispondente ai requisiti di legge 580/67 e successive modificazioni.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve.

Le confezioni da 1 Kg devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

### **FARINA DI MAIS**

Bramata oro per polenta, in confezioni originali, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La farina non deve contenere parassiti e sostanze estranee che ne alterino sapore; non deve avere odori ed essere invasa da crittogame.

Devono presentare, alla data di consegna, un **intervallo minimo di almeno 1 anno dalla data della scadenza.**

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

Per le pezzature si fa riferimento all'elenco forniture.

## **PREPARATI LIOFILIZZATI**

Per la preparazione del purè di patate è preferibile l'utilizzo solamente di patate tal quali, o eventualmente con una piccola aggiunta di purè in fiocchi con ricorso a prodotti in confezioni originali, conformi alla normativa vigente

## **ACQUA MINERALE E SUCCHI DI FRUTTA**

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni in confezioni originali.

Acqua naturale o frizzante .

Gli unici additivi consentiti per i succhi di frutta sono come acidificante l'acido citrico e come antiossidante l'acido ascorbico.

Devono essere forniti in diversi gusti (es: arancia, pesca, pera, mela, albicocca, ecc.), in bottiglie di vetro da 125 ml o in tetrapack da 200 ml circa.

E' preferibile la fornitura di prodotti senza zucchero aggiunto.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## **PREPARATI PER BRODO**

Estratto di carne o granulato vegetale rispondente alla normativa vigente.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## **AROMI**

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## **CONFETTURE DI FRUTTA**

Prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente.

**POTREBBERO ESSERE AGGIUNTE NEL TRIENNIO DI APPALTO ULTERIORI TIPOLOGIE DI PRODOTTI NON IN ELENCO PER I QUALI SI RIMANDA AD EVENTUALI ACCORDI SUCCESSIVI**

## **ARTICOLO 7 - ACCERTAMENTO DELLA QUALITÀ' E DEL PESO**

La qualità dei prodotti sarà accertata dal personale comunale incaricato, all'atto della consegna, in contraddittorio con il fornitore o con il rappresentante dello stesso, anche nel rispetto delle norme vigenti in materia .

Se la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile dell'Ente, in tutto o in parte di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite, o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni, con il preciso obbligo di restituire nel tempo congruo, che sarà indicato, il genere corrispondente, nella qualità stabilita e nella quantità richiesta .

L'Ente si riserva di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio, presso Istituti legalmente riconosciuti, i campioni prelevati dalla merce consegnata. La ditta è obbligata ad accettare la relazione di analisi e, nel caso la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste nel presente capitolato speciale.

**Tutte le confezioni dovranno avere idonea etichettatura in cui siano riportate tutte le notizie previste dalle norme vigenti ( ingredienti, modalità di conservazione, scadenza ecc.)**

## **ARTICOLO 8 - LA CONSEGNA**

La consegna dei beni dovrà essere effettuata presso la sede dell'Asilo Nido Mondobambino in Via Carlo Collodi N° 5 , giornalmente per quanto riguarda il pane e il latte fresco ed almeno bisettimanalmente per gli altri prodotti, tra le ore 8 e le 9.30 del mattino, in giorni fissi da concordare con il Servizio, fatta eccezione per i periodi in prossimità delle chiusure, quando sarà concordato un altro giorno di consegna.

L'invio dell'ordine verrà effettuato a mezzo telefax , almeno una settimana prima della consegna . Per il pane ed il latte fresco , l'ordine verrà effettuato telefonicamente il giorno precedente alla consegna .

Il fornitore dovrà effettuare la consegna dei beni a proprio rischio, assumendosi inoltre le spese di ogni natura (porto, imballaggio, facchinaggio, etc.).

L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalla responsabilità per vizi apparenti od occulti della merce, non rilevati all'atto della consegna.

In caso di contestazione, nei termini previsti dall'art. 12 del presente capitolato , i beni non passano di proprietà dell ' Amministrazione ed il fornitore non acquisisce il diritto di pagamento.

In caso di mancata consegna o di ritardi, l'Amministrazione potrà applicare una penale a carico del fornitore con le modalità previste dall'art. 13 del presente capitolato.

## **ARTICOLO 9 –MODALITA’ DI CONSEGNA**

Tutti i prodotti dovranno essere trasportati nei luoghi di destinazione nel rispetto e modalità previste dalle norme riguardanti il trasporto di generi alimentari ed in particolare nel rispetto del D.lgs 155/97 e successive integrazioni e modifiche.

## **ARTICOLO 10 - SOSPENSIVA**

Mentre l'offerente resta impegnato, per effetto della presentazione dell'offerta, il Comune non assumerà verso questi alcun obbligo se non quando, a norma di Legge, tutti gli atti inerenti l' asta in questione e ad essa necessari e dipendenti non avranno conseguito piena efficacia giuridica.

## **ARTICOLO 11 - CAUZIONE**

Dopo l'aggiudicazione definitiva, la ditta aggiudicataria sarà inviata a versare cauzione definitiva che dovrà essere corrisposta in contanti o mediante fidejussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciata da parte di compagnie assicuratrici a ciò autorizzata ai sensi delle leggi vigenti, pari al 5% dell'importo di aggiudicazione.

In caso di incompleto o irregolare adempimento degli obblighi contrattuali da parte dell 'appaltatore, l'Amministrazione committente incamererà la cauzione definitiva, salve le azioni per gli ulteriori danni subiti.

Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente soltanto a conclusione del rapporto e dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. In caso di contratto pluriennale, l' Amministrazione potrà disporre la restituzione di parte della cauzione definitiva, in relazione alla quota/anno di contratto già eseguita, limitando così progressivamente la cauzione alla residua parte di contratto da eseguire.

Non saranno concessi esoneri dal versamento della cauzione definitiva, salva espressa indicazione in tal senso nel bando di gara o nella lettera d'invito, in relazione al valore dell'appalto, ovvero nel caso di imprese di notoria solidità e subordinatamente al miglioramento del prezzo di aggiudicazione.

## **ARTICOLO 12 - PAGAMENTI**

La ditta aggiudicataria dovrà produrre, entro 15 gg. dalla relativa comunicazione, la garanzia contrattuale e tutti i documenti richiesti, necessari per la stipula del contratto, nonchè effettuare il deposito delle spese contrattuali.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non ottemperi a quanto previsto dal comma precedente relativamente alle spese contrattuali, il Comune procederà al recupero in sede di pagamento della prima fattura.

La mancata stipulazione del contratto per inadempienza da parte della ditta aggiudicataria costituirà impedimento all'emissione dei mandati di pagamento, così com'è previsto all'art. 10, senza dar luogo ad alcun diritto della ditta medesima a pretendere interessi moratori.

Il pagamento avverrà con mandato **entro 60 gg. dalla data della fattura**, che dovrà essere emessa dalla ditta aggiudicataria mensilmente ed inviata al **COMUNE DI CODOGNO – SETTORE POLITICHE SOCIALI – VIA V. EMANUELE, 4 – 26845 CODOGNO (LO)** specificando che si tratta di derrate alimentari e generi diversi per l' Asilo Nido “ Mondobambino”.

## **ARTICOLO 13 -INADEMPIENZE E PENALITÀ**

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni nascenti dal contratto e della perfetta esecuzione della fornitura.

Il fornitore, nel caso consegna i beni in ritardo o non conformi alle specifiche dell'Amministrazione Comunale, contravviene ai patti stabiliti.

In tal caso, se tale evento avviene per più di tre volte in un anno, l' Amministrazione applicherà una penale a carico del fornitore inadempiente di € 100,00= (certo) per ogni giorno di ritardo.

In caso di recidiva delle inadempienze sopra citate, l'Amministrazione ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Le inadempienze saranno comunicate con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o mediante telefax.

#### **ARTICOLO 14 -CONTESTAZIONE**

Nel caso di difformità dei beni oggetto del contratto, che risulti alla evidenza della consegna, l'Amministrazione ha il diritto di respingere ed il fornitore l'obbligo di ritirare i beni difformi. Conseguentemente il fornitore, oltre alle eventuali spese peritali, è tenuto alla sostituzione dei beni nel termine che gli verrà indicato, con altri corrispondenti alla qualità e quantità stabilita.

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

#### **ARTICOLO 15 -SPESE CONTRATTUALI**

Saranno carico al fornitore le spese contrattuali e di registrazione del contratto medesimo .

#### **ARTICOLO 16 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

L'aggiudicatario dell'appalto non può cedere o subappaltare l'esecuzione di tutto o di parte del contratto, senza il consenso scritto dell ' Amministrazione.

Le cessioni ed i subappalti effettuati in violazione del disposto di cui al comma precedente, costituiscono causa di risoluzione del contratto; in tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni ulteriore danno conseguente.

Nel caso di subappalto autorizzato, resta invariata la responsabilità dell'impresa aggiudicataria. Copia del contratto di subappalto deve essere consegnata all ' Amministrazione.

#### **ARTICOLO 17-ASSICURAZIONE**

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, prima della sottoscrizione del contratto, un'assicurazione con un massimale non inferiore all'importo contrattuale, a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione Comunale in conseguenza di quanto sopra.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

Il Comune di Codogno è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

#### **ARTICOLO 18 -FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia derivante dal contratto è competente il Foro di LODI .

#### **ARTICOLO 19 -RINVIO**

Per tutto quanto non previsto, si rinvia alle norme vigenti in materia di pubbliche forniture ed alle altre disposizioni di legge in vigore.