

Area Ristorazione ed Eventi



PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 55 DEL VIGENTE D. LGS 163/2006 PER
L'APPALTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, NECESSARI PER LA
RISTORAZIONE COLLETTIVA GESTITA DIRETTAMENTE DA AGECE, IN DIVERSE
SCUOLE CITTADINE E NEL BAR,

PERIODO 01.07.2016/31.07.2017.

CSA CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AGECE

Area Ristorazione ed Eventi

Via E. Noris 1 – 37121 Verona – Centralino 045 80 51 311 Fax 045 80 51 387

infoagece@agece.it / www.agece.it

Cod. Fisc. 80028240234 – Part. I.V.A. 02769110236 – N° Reg. Imprese 191381/1997

INDICE

- Art. 1 OGGETTO DELLA FORNITURA*
- Art. 2 IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO*
- Art. 3 SEDI DELLE STRUTTURE DA FORNIRE*
- Art. 4 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI*
- Art. 5 QUANTIFICAZIONE DELLE FORNITURE*
- Art. 6 TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI (Reg. CEE 178/2002/CE)*
- Art. 7 PERIODICITÀ DELLE CONSEGNE*
- Art. 8 MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA*
- Art. 9 ACCERTAMENTO DELLA QUALITÀ E CONTROLLI*
- Art. 10 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E COPERTURE ASSICURATIVE*
- Art. 11 CONSEGNA ANTICIPATA DELLA FORNITURA*
- Art. 12 FATTURAZIONI E PAGAMENTI*
- Art. 13 OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI*
- Art. 14 REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI*
- Art. 15 REPORTISTICA*
- Art. 16 CAUZIONE DEFINITVA*
- Art. 17 CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO*
- Art. 18 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO*
- Art. 19 INADEMPIMENTI E PENALI*
- Art. 20 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO*
- Art. 21 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA*
- Art. 22 RISARCIMENTO DANNI*
- Art. 23 ESECUZIONE IN DANNO*
- Art. 24 STIPULA DEL CONTRATTO - SPESE*
- Art. 25 CONTROVERSIE*
- Art. 26 DOMICILIO LEGALE*
- Art. 27 TUTELA DEI DATI PERSONALI*
- Art. 28 NORME DI RINVIO*

Art. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA

Costituisce oggetto del presente capitolato la fornitura di generi alimentari e bevande, carne fresca refrigerata, congelata e surgelata bovina, suina, avicola, equina, ovina e cunicola, prodotti ortofrutticoli, prodotti surgelati, per la preparazione dei pasti presso le scuole distribuite sul territorio comunali, quali:

- ❖ asili nido,
- ❖ scuole dell'infanzia
- ❖ scuole primarie
- ❖ BAR

indicate nell'allegato **ALLEGATO 1 – Elenco Sedi**.

La fornitura potrà riguardare anche altre scuole non inserite nell'allegato **ALLEGATO 1- Elenco sedi**, o non riguardare alcune incluse, in relazione sia alle esigenze didattiche che si verificheranno nel corso dell'anno scolastico sia alle variazioni del numero dei bambini iscritti alla refezione.

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) la fornitura sarà limitata ai soli asili nido, dove si svolgerà l'attività estiva.

La fornitura di ciascun prodotto potrà subire nel corso del rapporto contrattuale delle variazioni quantitative, in relazione all'effettivo fabbisogno da parte delle cucine scolastiche e del Bar. In tale evenienza l'Impresa aggiudicataria è tenuta a consegnare beni sia per le minori che per le maggiori quantità, dietro pagamento dei corrispettivi per i quantitativi di fatto ordinati, senza aver diritto a reclamare prezzi diversi da quelli indicati nell'offerta..

La fornitura si configura come somministrazione periodica ai sensi dell'art. 1559 c.c. e il contratto sarà pertanto regolato anche dalle norme del Titolo III (Capo V) del libro Quarto "Delle Obbligazioni" del Codice Civile in quanto compatibili con la normativa applicabile ai contratti pubblici oltre che con il presente capitolato

Le derrate oggetto della fornitura di cui al successivo art. 5 del presente capitolato, sono dettagliatamente specificate nell'**ALLEGATO 2 – Categorie Merceologiche** ed elencate nelle tabelle "Offerta economica".

Art. 2 - IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

L'importo presunto dell'appalto è di €1.100.000,00 IVA esclusa, ex art. 29, comma 1, del D.Lgs. n.163/2006 e successive modificazioni

DESCRIZIONE DERRATE	IMPORTO
GENERI ALIMENTARI VARI	€ 542.000,00
CARNI	€ 168.000,00
PRODOTTI SURGELATI	€ 120.000,00
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	€ 270.000,00

L'appalto in oggetto ha la durata di tredici mesi, a decorrere dal 01.07.2016 sino al 31.07.2017. AGECE, con adeguata motivazione, si riserva la facoltà di procedere al rinnovo espresso del contratto, alle medesime condizioni e per un periodo non superiore a un anno. Le condizioni per il rinnovo dell'affidamento dovranno essere sostanzialmente uguali a

quelle di cui al presente Capitolato, salvo riguardo al corrispettivo che potrà essere aggiornato con le modalità di cui al successivo art. 15.

Qualora alla scadenza del contratto non sia stato possibile per AGECON individuare il nuovo contraente, la Ditta affidataria è tenuta a garantire la prestazione agli stessi prezzi, patti e condizioni fino all'individuazione dello stesso e comunque per un periodo massimo di quattro mesi.

L'aggiudicazione della fornitura avverrà in un unico lotto e pertanto l'offerta dovrà essere completa per ciascun articolo (voce) compreso nello stesso; l'assenza d'offerta anche per un solo prodotto comporta l'esclusione per mancanza di un elemento essenziale

La fornitura potrà riguardare anche altre scuole non inserite nell'allegato **ALLEGATO 1- Elenco sedi**, o non riguardare alcune incluse, in relazione sia alle esigenze didattiche che si verificheranno nel corso dell'anno scolastico sia alle variazioni del numero dei bambini iscritti alla refezione.

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) la fornitura sarà limitata ai soli asili nido, dove si svolgerà l'attività estiva.

La fornitura di ciascun prodotto potrà subire nel corso del rapporto contrattuale delle variazioni quantitative, in relazione all'effettivo fabbisogno da parte delle cucine all'interno dei plessi scolastici e del Bar. In tale evenienza l'Impresa aggiudicataria è tenuta a consegnare beni sia per le minori che per le maggiori quantità, dietro pagamento dei corrispettivi per i quantitativi di fatto ordinati, senza aver diritto a reclamare prezzi diversi da quelli indicati nell'offerta..

La fornitura si configura come somministrazione periodica ai sensi dell'art. 1559 c.c. e il contratto sarà pertanto regolato anche dalle norme del Titolo III (Capo V) del libro Quarto "Delle Obbligazioni" del Codice Civile in quanto compatibili con la normativa applicabile ai contratti pubblici oltre che con il presente capitolato

Le derrate oggetto della fornitura di cui al successivo art. 4 del presente capitolato, sono dettagliatamente specificate nell'**ALLEGATO 2 – Categorie Merceologiche** ed elencate nelle tabelle "Offerta economica".

Il contratto sarà stipulato per un importo complessivo pari all'importo della fornitura indicativa offerto dall'aggiudicatario. I prezzi unitari per articolo risultanti dall'offerta aggiudicata, costituiscono i prezzi unitari di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate, le cui quantità saranno di volta in volta determinate sulla base dell'effettivo fabbisogno da parte dei servizi durante il periodo di durata contrattuale, in relazione ai quantitativi di derrate necessari per la preparazione dei pasti sulla base dei menu programmati e sulla base delle presenze.

I prezzi delle derrate sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico e quant'altro gravante sulla fornitura di cui al presente capitolato speciale d'appalto. Tutti gli obblighi e oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi delle derrate offerti dall'aggiudicatario.

Art. 3 - SEDI DELLE STRUTTURE DA FORNIRE

La fornitura sarà destinata a n. 17 Nidi, n. 23 scuole dell'infanzia comunali, n. 12 scuole dell'infanzia statali, n.6 primarie e n. 1 scuola pre-lavoro.

Nel mese di luglio i punti di consegna saranno ridotti in relazione all'organizzazione dei servizi estivi.

Le sedi delle cucine sono individuate nell'**ALLEGATO 1- Elenco sedi**

AGEC si riserva la facoltà di aumentare, diminuire o modificare i punti di consegna senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni o pretendere indennità a vario titolo. In ogni caso AGECE provvederà a dare tempestiva comunicazione di dette variazioni alla ditta aggiudicataria.

Art. 4 – DERRATE ALIMENTATI E LORO CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I fornitori devono essere in grado di certificare la qualità dei loro prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi d'assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione).

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà consegnare l'elenco dei fornitori contenente i nominativi delle Aziende che lo approvvigioneranno, e in grado di mantenere per l'intera durata dell'appalto, fatta salva la possibilità dell'Appaltatore, di richiedere e/o autorizzare la sostituzione degli stessi.

Le caratteristiche merceologiche sono meglio specificate nell' **ALLEGATO 2 – Categorie Merceologiche**

Ogni fornitura dovrà essere costituita, per ogni genere alimentare, da uno o due lotti di produzione (salvo diversi accordi) identificabili con l'indicazione del lotto o della data di produzione o confezionamento nonché della data di scadenza o del termine minimo di conservazione. Le confezioni multiple dovranno consentire di procedere al frazionamento delle stesse, senza che ciò pregiudichi la possibilità di risalire al lotto di produzione.

I prodotti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere di 1^a qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura, le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dal REG. UE 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- essere consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici, possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento;
- dovrà essere certificato che i prodotti non sono modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia;
- gli alimenti non devono contenere coloranti artificiali, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico);
- la data di scadenza deve essere ben leggibile sulla confezione, tutti i prodotti confezionati al momento della consegna dovranno avere ancora almeno il 75% della loro vita commerciale;
- essere di produzione nazionale o comunitaria.

Ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:

- ✓ autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, 853/04/CE in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- ✓ autocertificazione di adempienza agli obblighi previsti dal REG 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare ad AGEV, all'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del piano HACCP (D.Lgs. 193/2007 e Regolamento C.E. 852/2004) relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari.

È fatto obbligo inoltre alla ditta aggiudicataria di consegnare, su richiesta, derrate alimentari diverse da quelle richieste in sede di gara, che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari, ricorrenze e/o allo scopo di migliorare la qualità dell'alimentazione dell'utenza.

Definizioni

Ai fini del presente capitolato si intendono per:

prodotti convenzionali: prodotti di largo consumo non aventi le caratteristiche specifiche di cui ai punti che seguono;

prodotti biologici: prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti all'interno attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il prodotto deve essere munito di idonea certificazione che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento CE e di etichettatura rispondente oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari anche ai requisiti di etichettatura specifici per i prodotti biologici: nome del produttore preparatore o venditore, nome o numero di codice dell'organismo di controllo, codice di autorizzazione specifico per il prodotto, presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto ("agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi). Devono obbligatoriamente essere forniti con tale caratteristica i prodotti contrassegnati nell'elenco prodotti con la dicitura "BIOLOGICO".

Le medesime caratteristiche devono essere possedute dagli ulteriori prodotti eventualmente offerti per tale tipologia.

prodotti DOP e IGP: i prodotti DOP (marchio applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo, avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio) e IGP (prodotti unici per gusto e tradizione che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio hanno ottenuto dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta) devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006 e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Devono obbligatoriamente essere forniti con tali caratteristiche i prodotti contrassegnati nell'elenco prodotti con la dicitura DOP. Le medesime caratteristiche devono essere possedute dagli ulteriori prodotti eventualmente offerti per tale tipologia come ampliamento della gamma.

Art. 5 – QUANTIFICAZIONE DELLA FORNITURA

La fornitura delle derrate alimentari dovrà essere assicurata per l'intero anno scolastico, secondo il calendario scolastico della Regione Veneto e di Istituto, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure programmate e per il mese di luglio la fornitura sarà limitata ai soli asili nido, dove si svolgerà l'attività estiva.

AGEC, prima dell'avvio del servizio, comunicherà all'aggiudicatario, i giorni di inizio e chiusura, il calendario scolastico ed il numero effettivo degli iscritti alla refezione scolastica, suddivisi per plesso scolastico. Di volta in volta saranno comunicate dall'Ufficio Area Ristorazione ed Eventi di AGECE, le eventuali ulteriori sospensioni forzate del servizio.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per cause di forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'impresa, che questa non possa evitare agendo nel modo più corretto secondo quanto richiesto dal presente Capitolato (ad esempio calamità naturali, chiusura improvvisa delle scuole ...).

Il fabbisogno annuo presunto quantificato sulla scorta dei consumi derivati nell'anno 2015, in base al quale verrà valutata l'offerta, risulta il seguente:

DESCRIZIONE PRODOTTO Per le caratteristiche merceologiche si rimanda all' ALLEGATO 2 – Categorie Merceologiche	UM	QUANTITA' PRESUNTE ANNUALI
Aceto di vino	Litri	6.827
Acqua oligominerale	Litri	132
Base per pizza	KG	7.520
Base per pizza senza latte/uova e derivati	Kg	250
Bicarbonato di sodio	Kg	573
Biscotti	Kg	19,44
Biscotti primi mesi Indicati dai quattro mesi	Kg	72,90
Biscotti prima infanzia	Kg	125,28
Bresaola	Kg	246,6
Budino	Pz	288
Burro	Kg	1.318
Confettura di frutta extra di provenienza BIOLOGICA	Kg	1.948,98
Confettura di frutta extra di provenienza BIOLOGICA senza glutine	Kg	100
Confettura di frutta extra di provenienza BIOLOGICA senza zucchero	Kg	1
Crackers di farro	Kg	1
Crackers di Kamut	Kg	1

Crackers di mais di provenienza BIOLOGICA	Kg	165,60
Crackers senza glutine	Kg	1
Dessert a base di riso di provenienza BIOLOGICA con fermenti vivi	Pz	60
Erbe aromatiche seccate in vasetto (origano, salvia, prezzemolo, rosmarino)	Pz	2.099
Farina di grano tenero (bianca)	Kg	1.468
Farina senza glutine per celiaci	Kg	53
Farina di mais per polenta	Kg	1.098
Farina di mais per polenta per celiaci	Kg	389
<u>Farina dietetica e creme di cereali</u>		
Crema di mais/tapioca	Kg	30
Crema di riso	Kg	35,42
Ai cereali	Kg	6,86
Semolino	Kg	12,07
Senza glutine	Kg	1
Fette biscottate di Kamut	Kg	2
Fette biscottate senza glutine	Kg	12,24
Formaggio Asiago pressato D.O.P.	Kg	2.462,14
Formaggio Caciottina	Kg	4,79
Formaggio Crescenza/Casatella/Stracchino	Kg	357,38
Formaggio Stracchino monoporzione	Kg	122,10
Formaggio di capra monoporzione	Kg	5,01
Formaggio di pecora monoporzione	Kg	1
Formaggio Grana Padano D.O.P. senza lisozima	Kg	4.934,30
Formaggio Montasio D.O.P.	Kg	4,43
Formaggio Monte Veronese intero D.O.P.	Kg	1.107,01
Formaggio Parmigiano Reggiano D.O.P.	Kg	1.573,80
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato confezioni da gr. 100 – 125	Kg	128,40
Formaggio Robiola confezione gr 500	Kg	283,20
Formaggio Robiola in monoporzione	Kg	151,08

Capitolato speciale fornitura di derrate 2016/2017

Galette di farro	Kg	3
Galette di mais	Kg	23,40
Galette di riso senza glutine di provenienza BIOLOGICA	Kg	1
Gnocchi freschi di patata	Kg	3.882
Grissini di farro monoporzione gr 15	Pz	288
Grissini di Kamut monoporzione gr 15	Pz	160
Grissini senza glutine monoporzione gr 15	Pz	1.500
Grissini senza lievito monoporzione gr 15	Pz	2.400
Infusi (the – The deteinato camomilla ecc.) confezione da 20 bustine	Cf	1.793
Latte a basso contenuto di lattosio confezione da lt. 0,5	Litri	88,50
Latte di capra confezione da Litri 0,5	Litri	3,5
Latte di riso di provenienza BIOLOGICA confezione da Litri 0,5	Litri	229
Latte di soia confezione da Litri 0,5	Litri	203
Latte fresco pastorizzato intero	Litri	38.895
Latte fresco pastorizzato totalmente scremato confezione da Litri 0,5	Litri	1
Latte parzialmente scremato U.H.T.	Litri	8.447
Lievito vanigliato in bustine monodose	Pz	947
<u>Liofilizzati</u>		
di carne gr. 10	Pz	312
di pesce gr 10	Pz	1
senza glutine	Pz	1
Miele di fiori o di nettare	Kg	146,5
Miscela di cacao zuccherato in polvere	Kg	277,25
Mozzarella fior di latte	Kg	6.804,5
Mozzarella in filone	Kg	1.840
Olio di Arachide	Litri	1
Olio di semi di Girasole confezione da litri 0,5	Litri	8
Olio di semi di mais	Litri	1
Olio extra vergine di oliva	Litri	11.275

<u>Omogeneizzati</u>		
di carne gr 80	Pz	2.134
di formaggio gr 80	Pz	248
di frutta gr 80 (mela, pera, banana, ecc)	Pz	5.801
di pesce (trota – salmone - sogliola) gr 80	Pz	241
senza glutine	Pz	8
Orzo perlato di provenienza BIOLOGICA	Kg	21
Orzo solubile	Kg	36,5
Pan carrè apteico	Kg	1
Pan carrè senza glutine	Kg	28
Pane apteico	Kg	1
Pane grattugiato di Kamut di provenienza BIOLOGICA	Kg	1
Pane senza glutine	Kg	11,8
Passata di pomodoro di provenienza BIOLOGICA	Kg	3,117,80
Pasta apteica (senza uova, latte, glutine)	Kg	4
Pasta di farro di provenienza BIOLOGICA	Kg	1
Pasta di farro integrale di provenienza BIOLOGICA	Kg	4,5
Pasta di Kamut di provenienza BIOLOGICA	Kg	5,5
Pasta di mais	Kg	198,5
Pasta senza glutine	Kg	230,75
Pasta di riso di provenienza BIOLOGICA	Kg	1
Pasta di semola di grano duro	Kg	33.512,5
<u>Pasta all'uovo ripiena</u>		
con ricotta e spinaci	Kg	1.288
di carne e di prosciutto	Kg	465
Pasta sfoglia all'uovo fresca (per lasagne al forno)	Kg	3.070
Pasta sfoglia per lasagne senza glutine	Kg	28
Pastina prima infanzia	Kg	298,86
Pastina prima infanzia senza glutine	Kg	42,75

Capitolato speciale fornitura di derrate 2016/2017

Pomodori pelati gr 2500 netti	Pz	6.018
Pomodori pelati gr 800 netti	Pz	3.229
Preparato per impanare senza glutine	Kg	84,60
Prosciutto cotto senza polifosfati né caseinati e lattati	Kg	6.029,95
Prosciutto cotto senza polifosfati monoporzione	Kg	44,60
Prosciutto crudo di Parma DOP sottovuoto monoporzione	Kg	12,74
Ricotta di vacca	Kg	1.830,25
Riso	Kg	48.845
Riso integrale di provenienza BIOLOGICA	Kg	14
Sale da cucina fino e grosso iodati	Kg	7.591
Seitan al naturale	Kg	18,50
Succo di frutta	Litri	20
Tofu al naturale	Kg	32
Tonno all'olio d'oliva in confezione da Kg 1,350 netto	Kg	2.883,91
Tonno all'olio di oliva in confezione monoporzione gr 80 netto	Pz	3.941
Tonno al naturale gr 80 netto	Pz	48
Uova fresche di provenienza BIOLOGICA	Pz	21.120
Uova pastorizzate refrigerate	Litri	7.302
Uova sode sgusciate in salamoia confezione da 60	Pz	200
Yogurt intero e magro alla frutta e al naturale gr 125	Pz	18.403
Yogurt intero e magro alla frutta e al naturale per celiaci gr 125	Pz	94
Yogurt ottenuto con latte totalmente scremato gr 125	Pz	1
Yogurt ottenuto con latte di soia gr 100	Pz	1.360
Zafferano bustine	Pz	1.264
Zucchero raffinato	Kg	2.470
Zucchero di canna	Kg	1
Bovino – Quarto anteriore polpa spalla	Kg	9.553,22
Bovino – Quarto posteriore coscia – scamone senza fianchetto	Kg	601,95

Capitolato speciale fornitura di derrate 2016/2017

Bovino – Quarto posteriore coscia – fesa esterna	Kg	67,47
Bovino – Quarto posteriore coscia – fesa interna	Kg	1.611,06
Bovino – Quarto posteriore coscia - girello	Kg	1.563,91
Bovino – Quarto posteriore coscia - noce	Kg	830,86
Suino – Carrè disossato o lonza	Kg	4.353,17
Fettine di lonza refrigerate per diete	Kg	9,54
Petti di pollo	Kg	11.339,24
Fesa di tacchino	Kg	10.174,16
Fettine di petto di pollo *	Kg	36,83
Fettine di fesa di tacchino *	Kg	12,85
Cavallo fettine *	Kg	14,35
Carni ovine porzioni *	Kg	1
Coniglio *	Kg	14,12
Filetto di platessa	Kg	7.830
Cuori di merluzzo	Kg	3.295
Filetti di merluzzo	Kg	1.820
Tranci di palombo	Kg	495
Filetti di nasello	Kg	1
Tranci di asià	Kg	875
Bastoncini di pesce	Kg	536
Biete e bietine	Kg	90
Fagiolini finissimi	Kg	2.040
Piselli finissimi	Kg	6.992,50
Spinaci	Kg	2.472,50
Base per pizza per celiaci	Kg	141,12
Gnocchi di patate per celiaci	Kg	8
<u>Pasta speciale ripiena per celiaci</u>		
Ravioli ricotta e spinaci senza glutine	Kg	10,35
Tortellini di carne senza glutine	Kg	9,60
Pasta sfoglia per lasagne per celiaci	Kg	1

Polpettine di soia	Kg	1
Polpette vegetali	Kg	21,80
Gelato monoporzione gr 40 – 60	Pz	10.176
Gelato in coppa per celiaci confezione in monoporzione da gr 40 – 60	Pz	1.536
Gelato in coppa ottenuto da latte di soia monoporzione da gr 40 – 60	Pz	1
<p>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI Il fabbisogno annuo di prodotti ortofrutticoli può essere quantificato approssimativamente tenendo presente che nell'anno 2015 sono stati erogati 1.132.011, pasti annui così ripartiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ASILI NIDO 224.756 - INFANZIE 603.568 - ELEMENTARI 287.313 - PRELAVORO 8.878 - SECONDARIE 7.496 <p>e che mediamente vengono somministrati 150 gr. di frutta e 100 gr di verdura pro capite al giorno</p>		

(i prodotti contrassegnati da *, di cui viene indicato il fabbisogno complessivo presunto, dovranno essere forniti, dietro richiesta da AGECE, sia refrigerati che surgelati e congelati, sia convenzionati che biologici)

Le quantità hanno, comunque, valore puramente indicativo e non sono vincolanti per AGECE.

In particolare, per alcuni prodotti, di cui si prevede un consumo limitato, non è possibile quantificare il fabbisogno ed è stato pertanto indicato un quantitativo unitario.

Durante il periodo contrattuale la Ditta appaltatrice dovrà, se invitata, a fornire anche altri prodotti alimentari non contenuti nell'**ALLEGATO 2 – Categorie Merceologiche**. Il prezzo verrà concordato con il Responsabile Unico del procedimento (RUP)

Art. 6 - TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ – ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

Le derrate devono avere etichettature conformi alle leggi vigenti (D. Lgs 109/92 e successive modificazioni, Reg. CEE 178/2002 e successive modificazioni, D.Lgs 114/06 e successive modificazioni. e Reg UE 1169/2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete. Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'Appaltatore devono essere identificati con fotocopia dell'etichetta originale oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionatore, lotto, data scadenza); inoltre devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto deve essere utilizzato/consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, le cui indicazioni in alternativa possono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale attestante le caratteristiche previste nella legislazione vigente e nell'**ALLEGATO 2 – Categorie Merceologiche**

Art. 7 PERIODICITÀ DELLE CONSEGNE

La merce di volta in volta ordinata deve essere consegnata, franca di ogni rischio e spesa, all'interno delle dispense delle cucine di cui all'**ALLEGATO 1 – Elenco Sedi** e con le cadenze almeno bisettimanali e comunque proposte nella offerta tecnica. La consegna delle derrate alimentari deve essere effettuata "a terra" nella specifica area destinata allo scarico delle merci. Nell'area di scarico non viene svolta alcuna attività da parte del personale dipendente AGECE.

Art. 8 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Invio degli ordini: gli ordini delle derrate sono inviati al fornitore dagli uffici competenti, entro 5 (cinque) giorni lavorativi antecedenti la data di consegna. L'ordine sarà inviato con le modalità concordate mediante utilizzo del sistema informatico indicato dall'appaltatore.

Consegne: l'aggiudicatario deve provvedere alla consegna delle derrate nelle quantità richieste secondo il piano di consegne stabilito al precedente art. 7 nei giorni e nelle ore offerte nella relazione tecnica, indipendentemente dalle condizioni stagionali e di viabilità. La consegna si intende comprensiva del trasporto, scarico e consegna direttamente presso le cucine dei plessi scolastici indicati nell'**ALLEGATO 1 Elenco Sedi**, in imballaggi idonei, con le modalità stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla consegna con mezzi idonei ed autorizzati in relazione al tipo di prodotto trasportato, garantendo il mantenimento della temperatura in base alla normativa vigente e alle prescrizioni indicate dal presente capitolato.

Terminata la suddetta operazione, gli addetti AGECE prenderanno visione dei documenti di trasporto dei beni.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire la fornitura nelle quantità e per le qualità che di volta in volta verranno richieste. Il quantitativo dei prodotti indicato nell'ordinativo di fornitura è vincolante per la Ditta aggiudicataria, indipendentemente dai formati standard/confezionamenti secondari proposti dalla ditta stessa. Il peso viene considerato al netto della tara, conformemente alle normative vigenti.

La consegna delle derrate alimentari si considera avvenuta all'atto della consegna della merce stessa presso ciascuna cucina, come attestata dalla sottoscrizione corredata da data e ora, apposta sui documenti di trasporto e consegna. In caso di consegna di merce difforme rispetto a quanto indicato nel presente capitolato, AGECE provvede alla comunicazione di reso. La Ditta aggiudicataria deve provvedere, con tempestività, al ritiro e alla eventuale sostituzione della stessa, se richiesta. L'accettazione della merce non solleva la Ditta aggiudicataria dalla responsabilità per vizi apparenti od occulti, non rilevati all'atto della consegna ma solo al momento dell'utilizzo. Anche in questo caso segue comunicazione di reso ed eventuale sostituzione della stessa, se richiesta. La merce richiesta deve pervenire in idoneo imballo atto a garantire il prodotto da eventuali danni che possano pregiudicarne il rendimento e in contenitori igienicamente garantiti. Per esigenze eccezionali possono essere richieste consegne con periodicità diverse da quelle indicate per ciascun lotto, senza aggravio di spese per AGECE. In nessun caso è ammessa la consegna della merce in assenza del personale di AGECE.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non fosse in grado di garantire la consegna di quanto ordinato, dovrà avvertire immediatamente gli uffici AGECE competenti concordando, se possibile, una variazione della fornitura.

In caso di ritardata o mancata consegna, AGECE, senza obbligo di darne comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese ed i danni all'aggiudicatario inadempiente.

Le consegne dovranno essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto in doppio esemplare, con l'esatta indicazione della qualità e quantità dei prodotti consegnati; copia della distinta sarà restituita firmata per ricevuta.

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi richiesti: eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate. Non si accettano condizioni di forniture che prevedano un minimo fatturabile. Pertanto, la Ditta appaltatrice è tenuta a consegnare il materiale ordinato, qualunque sia l'importo degli ordinativi, a pena di decadenza dell'aggiudicazione e fatte salve ogni azioni a tutela degli eventuali danni subiti.

Ritiro della merce: al ritiro della merce provvede il personale AGECE che effettuerà i primi controlli di conformità della merce arrivata. La firma per ricevuta della merce non impegna AGECE che si riserva di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni successivamente con comunicazione verbale o scritta.

Rispetto delle norme igienico-sanitarie: il fornitore dovrà approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti per il settore alimentare, nonché a eventuali normative emanate nel corso di svolgimento del contratto. Dovrà inoltre essere rispettato il Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso.

Confezionamento e imballaggio: i prodotti dovranno essere confezionati e imballati in maniera idonea al fine di garantirne i requisiti igienici, suddivisi per categorie merceologiche in modo che le singole confezioni non arrechino danno ad altre. Qualora richiesto da particolari situazioni logistiche la ditta aggiudicataria dovrà avvalersi di attrezzature e/o supporti adeguati allo stato fisico dei luoghi di consegna. Gli imballaggi e le etichettature devono essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al 70 %, salvo eccezioni prescritte nelle caratteristiche del prodotto.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$v.r. = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove : v.r.= vita residua, tmc= termine minimo di conservazione.

Per i prodotti alimentari ad alta deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione viene sostituito dalla data di scadenza.

Nel caso in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà di AGECE richiedere al fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra termine minimo di conservazione o data di scadenza e data di produzione. Le specifiche dell'articolo non si applicano ai prodotti previsti dalla normativa per i quali non è obbligatoria l'indicazione del TMC o della data di scadenza.

L'indicazione della vita commerciale dei singoli prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle relative schede tecniche. Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. Fermo quanto sopra previsto, gli imballaggi devono altresì rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del vigente D.Lgs. 152/2006, i contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi o bagnati o ammuffiti.

Automezzi adibiti al trasporto: gli automezzi impiegati dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti. Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva (legge 283/1962, DPR 327/80 e successive modificazioni) e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore. L'aggiudicatario avrà inoltre l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati, mantenendo i mezzi in buone condizioni di manutenzione pulizia e sanitizzazione. I veicoli utilizzati dalla Ditta aggiudicatrice, nel circolare nelle aree interne ai plessi scolastici, deve procedere a passo d'uomo ed essere dotato di avvisatore acustico per segnalare l'andamento in retromarcia ovvero il guidatore deve essere coadiuvato da un collaboratore che segnala tale andamento. L'attività di consegna si intende comprensiva di ogni onere relativo a imballaggio, trasporto, facchinaggio e consegna.

Il fornitore aggiudicatario assume a proprio carico l'espletamento di tutte le pratiche relative all'osservanza della normativa vigente in tema di trasporto, trattamento e commercio della merce oggetto della presente fornitura, pertanto AGECE è esonerato da qualsiasi responsabilità in merito.

Analisi dei prodotti: l'aggiudicatario deve provvedere ad effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto, sulla base del Regolamento CE n. 2073/06, analisi microbiologiche o chimiche delle derrate fornite come segue: 2 campioni al mese per i prodotti ortofrutticoli; 2 campioni al mese per carni e pesce; 2 campioni al mese per prodotti lattiero caseari, 2 campioni al mese per generi alimentari vari.

La ditta aggiudicataria è tenuta a far pervenire ad AGECE – Area Ristorazione ed Eventi i risultati/referti delle analisi entro venti giorni dall'effettuazione del prelievo.

Art. 9 - ACCERTAMENTO DELLA QUALITÀ E CONTROLLI

La qualità, le caratteristiche organolettiche ed igienico sanitarie della merce potranno essere accertate con :

Controlli: al momento della consegna delle derrate verranno eseguiti i seguenti controlli, coerentemente con le prescrizioni del manuale di corretta prassi igienica:

- a) controllo a campione, per gli alimenti surgelati, refrigerati e per latte, della temperatura del mezzo di trasporto e della temperatura di arrivo del prodotto;
- b) rispetto delle tipologie e delle quantità previste per la preparazione dei pasti previsti in menu e per il numero di pasti previsto;
- c) corrispondenza tra i dati indicati sul documento di trasporto e la merce consegnata.

Al momento dello stivaggio si provvederà ai seguenti controlli:

- a) corrispondenza alle caratteristiche merceologiche definite nelle schede-prodotto del contratto;
- b) integrità delle confezioni;
- c) data di scadenza;
- d) per i prodotti di provenienza biologica: controllo della presenza del relativo marchio o, per i prodotti ortofrutticoli, l'indicazione di "biologico" sul documento di trasporto.
- e) per i prodotti provenienti da sistemi a lotta integrata o pesca sostenibile: presenza di marchio o indicazione sul documento di trasporto
- f) per i prodotti IGP e DOP: presenza di marchio identificativo
- g) per i prodotti del commercio equo e solidale: presenza di marchio identificativo

L'accettazione della merce consegnata non solleva comunque l'aggiudicatario dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevati o non rilevabili all'atto della consegna.

AGEC si riserva:

- la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, avvalendosi anche di verifiche ispettive presso la ditta aggiudicataria o le ditte subfornitrici, presso i luoghi di produzione delle materie prime, presso i locali di lavorazione e/o stoccaggio, i mezzi di trasporto.
- tramite la collaborazione tra Aziende ULSS 20., di verificare sia la produzione che la distribuzione, nonché il laboratorio di cui è eventualmente dotata la ditta aggiudicataria.
- di fare sottoporre, a campione, le derrate alimentari ad analisi microbiologiche e chimiche. Qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità dei prodotti, rispetto ai parametri di legge richiesti nelle schede-prodotto, l'aggiudicataria sarà tenuta a pagare le spese delle analisi oltre naturalmente alle penali previste dal presente capitolato.

Non conformità e sostituzioni di prodotti: L'appaltatore è obbligato all'immediata sostituzione dei prodotti che in seguito a verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione effettuate al momento della consegna dei prodotti stessi risultassero non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti dal presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati o all'elenco dei prodotti aggiudicati. E' inoltre obbligata alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna.

Al riscontro da parte dei referenti della cucina di prodotti non conformi o non corrispondenti a quelli aggiudicati oltre che in caso di qualsiasi altra non conformità alle condizioni di fornitura stabilite dal capitolato speciale regolante il contratto, (es. presenza di corpi estranei nei prodotti consegnati, non rispondenza alla qualità richiesta; inidoneità dell'automezzo di trasporto; prodotti avariati o prodotti non in contratto; contenitori, imballaggi e confezioni deteriorate o danneggiate; data di scadenza; ecc.), AGECE comunicherà all'aggiudicatario con comunicazione formale, inoltrata tramite e-mail, relativamente alla non conformità riscontrata. Nel caso in cui AGECE ritenesse necessario effettuare ulteriori analisi di laboratorio, le spese relative saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria della fornitura.

Anche a consegna avvenuta ed accettata, ove emergesse qualche vizio, difetto, o comunque non corrispondenza ai requisiti prescritti, la merce sarà contestata e quindi respinta al fornitore, che dovrà sostituirla con altra della qualità prescritta, entro e non oltre 24 ore dalla contestazione.

Nel caso in cui il fornitore rifiuti o comunque non provveda immediatamente alla sostituzione della merce contestata, AGECE invierà la merce agli organi sanitari per gli adempimenti di competenza.

AGECE procederà direttamente all'acquisto a libero mercato, in altro esercizio commerciale, di uguale quantità e qualità di merce addebitando la relativa spesa alla ditta aggiudicataria, la quale sarà tenuta altresì al risarcimento di ogni altra spesa e/o danno. Di fronte ad inadempienze tali da rendere opportuno il sequestro dei prodotti o di parte degli stessi, AGECE applicherà una penale di € 500,00 per ogni verbale redatto, oltre l'obbligo per la ditta di sostituire il prodotto non idoneo.

Indisponibilità di prodotti: il fornitore per tutta la durata del contratto dovrà fornire i prodotti corrispondenti alle marche offerte in gara. In caso di indisponibilità definitiva di una delle referenze offerte in sede di gara, l'aggiudicatario dovrà comunicarlo con un mese di anticipo e potrà chiederne la sostituzione con un'altra referenza purché il prodotto sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato e dalle schede prodotto. E' ammessa la fornitura di prodotti ortofruttili a lotta integrata o convenzionali al posto di quelli richiesti come biologici, solo qualora non siano assolutamente reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. AGECE si riserva di verificare tale indisponibilità presso organismi competenti al rilascio di tali attestazioni.

Anche AGECE potrà chiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi.

In tutti i casi in cui la sostituzione con prodotti di uguale qualità venga richiesta dall'aggiudicataria o si renda indispensabile per problematiche connesse alla sicurezza alimentare, l'appaltatore non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.

Nel caso in cui il fornitore intenda richiedere la sostituzione di una referenza in contratto dovrà inoltrare una comunicazione ad AGECE – Area Ristorazione ed Eventi, specificando le motivazioni della richiesta stessa, allegando la scheda tecnica della nuova referenza ed inviando eventualmente un campione presso il servizio a richiesta di AGECE.

AGECE si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare le prove ritenute opportune caso per caso, volte ad accertare il rispetto, da parte delle nuove referenze proposte, delle prescrizioni del capitolato e delle schede prodotto oltre che il possesso delle caratteristiche necessarie alle esigenze dei servizi comunali.

In caso di indisponibilità temporanea di una referenza potrà essere autorizzata la fornitura di prodotto alternativo con la medesima procedura prevista per la sostituzione definitiva.

Art. 10 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E COPERTURE ASSICURATIVE

Tutte le spese necessarie alla fornitura in oggetto sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Ogni responsabilità civile, penale o amministrativa per danni che dovessero derivare ad AGECE o a terzi nell'espletamento della fornitura, sono a totale carico della ditta aggiudicataria, senza riserve o eccezioni.

L'aggiudicatario dovrà immediatamente sostituire a proprie spese la merce rifiutata perché non rispondente alle caratteristiche merceologiche del capitolato o perché difettosa, avariata o non idonea ad essere impiegata secondo le necessità del servizio.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla verifica della correttezza della qualità, quantità, consegna e modalità delle forniture, nonché dell'applicazione dei sistemi di controllo sulla qualità delle derrate e cioè sull'osservanza delle norme di cui al D.Lgs. n. 193/2007.

Tutti i prodotti dovranno viaggiare in automezzi idonei per la specifica merce, in ottemperanza a quanto disposto dalla vigente normativa. I colli rispondenti all'ordine trasmesso e consegnati ad ogni singola struttura dovranno essere corredati dal documento di trasporto (i cui estremi dovranno essere richiamati in fattura). Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria gli eventuali danni che il materiale dovesse subire durante il trasporto e nel corso delle operazioni di scarico della merce.

La ditta dovrà consegnare con mezzi propri e direttamente nelle cucine delle strutture, i colli contenenti i generi nelle quantità, qualità e pezzature richieste dal responsabile dell'Ufficio Ristorazione scolastica.

In caso di agitazioni sindacali del personale della ditta o dei suoi incaricati, il fornitore dovrà provvedere a consegne integrative il giorno precedente la sospensione della fornitura.

La ditta si impegna a comunicare, prima dell'inizio del rapporto, il nominativo di un referente qualificato che sia in grado di constatare personalmente e rimuovere disservizi e disagi.

L'impresa aggiudicataria con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti la fornitura appaltata contro i rischi di:

- I. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui AGECE) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00.=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
 - responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
 - danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- II. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa ad AGECE prima dell'inizio del contratto.

ART. 11 – OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE - D.U.V.R.I. (ART. 26 D.Lgs 81/2008)

Il presente appalto non presenta rischi di interferenza così come evidenziati dal D.Lgs 81/2008, pertanto, i costi per la sicurezza derivanti dalle interferenze sono pari a zero, né è necessario elaborare un unico documento di valutazione dei rischi.

Tuttavia tale documento potrà essere redatto dallo stesso committente, anche su richiesta dell'appaltatore, in caso di modifiche tecniche o logistiche che possano incidere sulle modalità organizzative e/o operative.

Il personale incaricato dall'appaltatore, durante lo svolgimento in regime del presente appalto, dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento con l'indicazione del Datore di lavoro.

L'appaltatore dovrà inoltre dichiarare di aver assolto tutte le incombenze in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n.° 81/2008.

Infine, nell'ambito della cooperazione e del coordinamento di cui all'art. 26 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 81/2008, AGECE rimane a disposizione dell'aggiudicatario per ogni altra eventuale necessaria informazione richiesta in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e di igiene del lavoro.

L'appaltatore si obbliga ad applicare tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di tutela, igiene e sicurezza, salute, previdenza, assistenza e assicurazioni sociali, disciplina infortunistica, contribuzione e retribuzione nonché inquadramento contrattuale ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti del proprio personale condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nelle località di svolgimento dell'attività e gli accordi regionali di lavoro medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

L'appaltatore si impegna ad esibire a richiesta dell'Azienda la documentazione relativa al personale prevista dalle vigenti normative.

Art. 12 - CONSEGNA ANTICIPATA DELLA FORNITURA

L'affidamento oggetto del presente appalto non s'intende obbligatorio e quindi efficace per AGECE finché non sia stato stipulato il relativo contratto e l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'impresa aggiudicataria per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 11, commi 7 e 9 del D.Lgs. n.163/2006.

In riferimento alle particolari esigenze del servizio e tenuto conto dei tempi necessari per la stipula del contratto, la ditta aggiudicataria, sarà tenuta a effettuare la consegna anticipata della fornitura, nelle riserve di legge e nelle more di perfezionamento contrattuale, ai sensi dell'art. 11, comma 12 del vigente D. Lgs. 163/2006..

Art. 13 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna e al riscontro, da parte del personale incaricato da AGECE, della regolare esecuzione della fornitura di cui ai singoli ordini, nel rispetto di tutte le disposizioni di cui al presente capitolato e dopo l'emissione di regolare fattura da parte dell'aggiudicatario.

Le fatture dovranno essere emesse con periodicità mensile, riportare prezzi relativi alle unità di misura indicate in offerta oppure alla singola confezione di vendita (il prezzo della confezione di vendita dovrà essere formulato sulla base del prezzo dell'offerta di gara ed al peso netto della confezione).

Dovrà essere emessa una fattura per le quattro tipologie di derrate (generi alimentari, carni, surgelati, ortofrutta con elencati i documenti di trasporto e quindi le quantità relative di ogni prodotto consegnato per ogni singola cucina interna e bar (fattura unica con evidenziato in ogni caso l'importo per singola cucina interna e bar con e senza I.V.A.) al fine di semplificare al massimo le operazioni di liquidazione, fermi restando i vincoli normativi, fiscali e di contabilità pubblica. La fattura mensile dovrà corrispondere alla merce effettivamente ordinata e consegnata alle cucine interne e al bar (come risultante dai documenti di trasporto) già tenuto conto di eventuali resi/rettifiche delle merci (per es. per non conformità segnalate dai servizi oppure rilevate dallo stesso fornitore) effettuati nell'arco temporale di riferimento della fattura (es. la fattura relativa al mese X dovrà già tenere conto delle quantità definitivamente consegnate dopo i resi o storni effettuati entro l'ultimo giorno dello stesso mese X). Solo in caso di eventuali difformità rilevate nella fattura (sia in relazione alle quantità indicate rispetto a quelle consegnate, sia in relazione a prezzi o tipologie di merci) AGECE provvederà a comunicare tali difformità al fornitore, per l'emissione della relativa nota di accredito.

La fatturazione deve altresì essere conforme al disposto dell'art. 4, commi 2 e 3, del vigente D.P.R. 207/2010.

Il pagamento sarà effettuato entro 30 gg. dalla data di ricevimento del file in CSV, documento ordine/bolle di consegna, che consente, con sistema informatico, la verifica e il controllo oggettivo di quanto fornito e dei prezzi applicati.

Le fatture dovranno essere compilate secondo le leggi vigenti, redatte in lingua italiana ed essere intestate a:

AGECE - Area Ristorazione ed Eventi - Via San Cristoforo n. 2, 37126 VERONA, P.IVA 02769110236, e inviate a mezzo PEC

Le fatture dovranno riportare:

1. l'ammontare della spesa riferita a tutte le istituzioni destinatarie;
2. la ritenuta dello 0,50 per cento ai sensi dell'art. 4 del vigente D.P.R. 207/2010;
3. gli estremi relativi alle modalità di pagamento (numero di c/c postale o bancario dedicato);
4. il codice CIG relativo all'appalto.

Art. 14 - OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'aggiudicatario si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'aggiudicatario si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione della fornitura potrà essere sospesa dall'impresa aggiudicataria; qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con raccomandata A/R da parte di AGECE

Art. 15 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Il prezzo è comprensivo di tutti i costi e gli oneri espressamente o implicitamente imputabili al servizio richiesto dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'Appaltatore proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria della fornitura.

I prezzi di cui all'offerta aggiudicata rimarranno fermi per tutta la durata del contratto. In caso di rinnovo del contratto, la revisione dei prezzi, nei termini di cui all'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006, sarà operata sulla base di istruttoria condotta dal Dirigente Area Ristorazione ed Eventi, sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lettera c) e comma 5 dello stesso D.Lgs. n. 163/2006.

In caso di mancanza della pubblicazione dei dati di cui al citato art. 7, il parametro di riferimento sarà la variazione media dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) riferita all'anno precedente e verrà riconosciuta a partire dal primo mese di rinnovo del contratto.

Per i prodotti ortofrutticoli, diversamente, la revisione è costante, in quanto il prezzo applicato è quello risultante dalla pubblicazione del listino all'ingrosso edito dalla VERONA MERCATO S.P.A., ogni MERCOLEDI, se non festivo, (se festivo si intende il GIOVEDI successivo o il primo giorno utile).

Art. 16 - REPORTISTICA

L'aggiudicatario dovrà fornire in allegato alla fattura o a richiesta di AGECE la seguente reportistica (formati files excel):

- Report consuntivo mensile delle consegne effettuate distinte per ciascuna cucina, che evidenzia la spesa fatturata (importo imponibile e importo al lordo dell'IVA e importo totale), al fine di consentire un monitoraggio dei consumi e della spesa per ciascun punto di consegna.
- Report consuntivo annuale con indicazioni delle quantità per ogni prodotto e relativi importi di spesa (imponibile e importo al lordo dell'IVA) delle consegne effettuate distinte per ciascuna cucina.

L'aggiudicatario sarà inoltre tenuto a fornire ulteriore reportistica, laddove AGECE lo ritenesse necessario.

Art. 17 - CAUZIONE DEFINITIVA

A copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato l'esecutore del contratto sarà obbligato a costituire una garanzia fidejussoria secondo quanto previsto dall'art.113 del D.Lgs. 163/2006, pari al 10% dell'importo contrattuale, con riferimento al lotto di aggiudicazione. L'importo del deposito cauzionale sarà in ogni caso precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà segnalare il possesso del requisito in sede di offerta e allegare al deposito definitivo la certificazione (in originale o copia autenticata).

In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fidejussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- pagamento della somma richiesta entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta della stazione appaltante;
- rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c..
- che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile ad AGECE e garantita;
- rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c., 2^a comma.

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; AGECE, avrà diritto pertanto di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da AGECE.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la decadenza dell'affidamento e l'incameramento, da parte di AGECE della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

La garanzia dovrà avere validità almeno pari alla durata del contratto. La garanzia fidejussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 3, dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del vigente D. Lgs 163/2006 da parte dell'Appaltante, che aggiudica la fornitura al concorrente che segue nella graduatoria. Qualora l'Aggiudicatario non intenda accettare l'appalto non potrà avanzare alcun recupero della cauzione versata. L'Azienda, in tal caso, richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a tutela dei propri interessi.

Art. 18 - CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

È vietato all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto di cui al presente appalto fatti salvi i casi di cessione di azienda, di atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.Lgs. 163/2006.

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006.

Per il servizio in subappalto la Ditta dovrà attenersi a tutte le prescrizioni di cui all'art. 118 del vigente D.Lgs. 163/2006 e del vigente D.P.R. 207/2010 art. 170. L'affidamento in subappalto è consentito, previa autorizzazione della Stazione appaltante, purché l'Appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta di volersene avvalere; l'omissione di tale indicazione comporta l'impossibilità per AGECE di autorizzare successivamente l'esecuzione del subappalto. L'Appaltatore resta in ogni caso il solo ed unico responsabile nei confronti della AGECE per l'esecuzione della fornitura oggetto di subappalto, sollevando la Stazione appaltante medesima da ogni pretesa del subappaltatore o da richieste di risarcimento danni

avanzate da terzi in conseguenza all'esecuzione del subappalto. L'Aggiudicatario. si impegna a depositare presso AGECE, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate, la copia autentica del contratto di subappalto. Con il deposito del contratto di subappalto l'Aggiudicatario. deve trasmettere, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti per l'Aggiudicatario e la certificazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate. In caso di mancato deposito dei documenti necessari nel termine previsto, AGECE può risolvere il contratto sottoscritto fermo restando, in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno.

Nei confronti del subappaltatore non deve sussistere alcuno dei divieti di cui all'art. 67 del Dlgs 159/2011.

L'Appaltatore . si obbliga a manlevare e tenere indenne AGECE. da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

Art. 19 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicatario dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme il diritto al lavoro dei disabili".

L'aggiudicatario dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti alle forniture di cui al presente capitolato.

L'appaltatore dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

L'aggiudicatario dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato ed idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito alla fornitura è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

Art. 20 - INADEMPIMENTI E PENALI

La conformità della merce consegnata rispetto alle prescrizioni di capitolato, è effettuata presso i punti di consegna della fornitura direttamente dal personale operatore dei nidi d'infanzia, secondo le procedure previste, e nel caso dall'ufficio competente di Area Ristorazione ed Eventi. In ogni caso di inadempimento o di mancato rispetto delle condizioni di fornitura stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto da parte dell'aggiudicatario, l'Azienda invierà comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente documento.

In caso di contestazione l'aggiudicatario dovrà comunicare le proprie deduzioni all'Azienda nel termine massimo di cinque giorni dal ricevimento della stessa. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili da AGECE, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) in caso di consegna di prodotti difformi rispetto a quelli aggiudicati o non corrispondenti alle caratteristiche indicate dal presente capitolato oppure difformi per qualità e marchio dalle schede prodotto di cui all'offerta, o comunque difformi dalle prescrizioni di legge, sarà applicata una penale da un minimo di 50,00 Euro a un massimo di 200,00 Euro per ogni servizio in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà commisurato alla gravità dell'evento o all'entità dei disagi provocati ai servizi.
- b) in caso di consegna di merce non corrispondente ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla normativa vigente e dal presente capitolato o nel caso fossero trovati corpi estranei nei prodotti, sarà applicata una penale da un minimo di 500,00 Euro a un massimo di 1.000,00 Euro;
- c) in caso di consegna di una quantità di merce non corrispondente a quella ordinata e non sufficiente alla preparazione dei pasti, potrà essere applicata una penale fino all'importo massimo di Euro 200,00 fatta salva l'integrazione da parte del fornitore in tempi utili;
- d) in caso di mancata consegna dei prodotti alimentari nei termini temporali fissati, o di ritardo della consegna rispetto a tali termini, AGECE potrà applicare una penale da un minimo di 50,00 Euro a un massimo di 150,00 Euro per ogni servizio in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà quantificato tenuto conto dell'entità dei disagi provocati ai servizi e delle misure correttive poste in essere dal fornitore;
- e) in caso di mancata sostituzione dei prodotti contestati nei termini di cui al presente capitolato AGECE potrà applicare una penale da un minimo di 100,00 Euro a un massimo di 300,00 Euro per ogni mancata sostituzione e/o per ogni servizio in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà quantificato tenuto conto dell'entità dei disagi provocati ai servizi e delle misure correttive poste in essere dal fornitore.
- f) in caso di mancata consegna di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (dietetici o per la prima infanzia) potrà essere applicata una penale fino ad un massimo di 300,00 Euro;
- g) in ogni caso di mancato rispetto delle condizioni di fornitura e/o consegna stabilite dal presente capitolato o da norme di legge sarà applicata una penale fino ad un massimo di 300,00 Euro per ogni fornitura e/o per ogni servizio in cui la non conformità si verifichi, il cui importo verrà commisurato alla gravità dell'evento o all'entità dei disagi provocati ai servizi.

La Ditta aggiudicataria non può in nessun caso sospendere la fornitura con sua decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui ci fossero controversie con AGECE.

In caso d'inadempimento dell'aggiudicatario è inoltre prevista la possibilità per AGECE di reperire i prodotti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i prodotti in questione o l'importo delle penali applicate potrà essere recuperato da AGECE mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture emesse dall'aggiudicatario inadempiente. In alternativa AGECE potrà avvalersi della cauzione di cui all'art. 16 senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sarà reso inadempiente e che avrà fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

L'applicazione delle penali sopra indicate non precluderà il diritto di AGECE a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 21 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

È fatta salva la facoltà di AGECE di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 e 1454 del codice civile, a tutto rischio e danno della ditta aggiudicataria, e ritenere definitivamente la cauzione con riserva del risarcimento dei danni cagionati, qualora il servizio non venga effettuato secondo quanto pattuito e l'impresa, diffidata per iscritto alla puntuale esecuzione della stessa, non provveda, entro il termine di tre giorni dalla relativa comunicazione (anche via fax), a sanare le inadempienze contrattuali.

Nessun indennizzo o risarcimento è dovuto in caso di risoluzione all'aggiudicatario.

L'Azienda si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni CONSIP che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'affidatario, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative. Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione e fissando un preavviso non inferiore a 15 giorni. In caso di recesso verranno pagate al fornitore le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle non ancora eseguite

Art. 22 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

AGECE potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. previa comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria, da inviarsi mediante raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- ❖ verificarsi (da parte dell'impresa appaltatrice) in un trimestre di 10 inadempienze o gravi negligenze verbalizzate riguardo gli obblighi contrattuali, o nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale dipendente;
- ❖ mancato reintegro del deposito cauzionale entro i termini stabiliti;
- ❖ accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore;
- ❖ mancata applicazione del C.C.N.L. di riferimento e inosservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale;
- ❖ risultati positivi degli accertamenti antimafia effettuati presso la competente Prefettura;
- ❖ sospensione ingiustificata della fornitura, anche per una sola volta;
- ❖ mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta da parte di AGECE;
- ❖ situazioni di fallimento, di liquidazione, di cessione attività, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente a carico dell'Appaltatore;
- ❖ in caso di cessione totale o parziale del contratto;
- ❖ frode dell'Appaltatore.

In tali casi AGECE dovrà comunicare, mediante lettera raccomandata e con preavviso di 30 giorni, che intende avvalersi della presente clausola risolutiva espressa ai sensi del citato art. 1456 del Codice civile. Nelle predette circostanze AGECE sarà tenuta a corrispondere solo il prezzo contrattuale dell'appalto effettivamente espletato fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute nonché gli eventuali danni conseguenti l'inadempimento stesso. Nessun indennizzo o risarcimento è dovuto in caso di risoluzione all'aggiudicatario.

Art. 23 - RISARCIMENTO DANNI

AGECE si riserva la facoltà di rivalersi degli eventuali danni, materiali e morali, subiti durante l'esecuzione del contratto per colpa dell'appaltatore, soprattutto nel caso in cui le inadempienze dovessero comportare rischi per la salute degli utenti oppure determinare l'interruzione di un pubblico servizio.

In ogni caso di risoluzione anticipata del contratto per responsabilità dell'appaltatore, per qualsiasi motivo, AGECE, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione prestata dall'aggiudicatario, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

Art. 24 ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura delle prestazioni, AGECE si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle forniture per qualsiasi motivo non rese dall'appaltatore, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto all'art. 20

Art. 25 STIPULA DEL CONTRATTO - SPESE

Saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi di AGECE, tutte le spese ed oneri del contratto (diritti di segreteria e scritturazione) ed eventuali successivi atti aggiuntivi e/o integrativi, nonché le imposte e tasse (tassa fissa di registrazione e imposta di bollo), tanto se esistenti al momento della stipulazione del contratto di appalto, quanto se siano stabilite od accresciute posteriormente. Saranno inoltre a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali.

L'Aggiudicatario sarà tenuto inoltre, ai sensi di quanto disposto dall'art. 34 co. 35 del decreto legge 179/2012 come modificato dalla legge di conversione 221/2012, a rimborsare alla Stazione appaltante entro 60 dall'aggiudicazione definitiva le spese per la pubblicazione sui quotidiani del bando di gara.

Art. 26 - CONTROVERSIE

Tutte le controversie tra AGECE e la ditta aggiudicataria, quale sia la loro natura, saranno devolute al Giudice Ordinario del Foro di Verona con esclusione di qualsiasi ricorso al Collegio Arbitrale.

Art. 27 - DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del contratto, l'appaltatore elegge domicilio legale presso la propria sede stabile e strutturata, indicata in sede di gara. L'appaltatore garantisce che le comunicazioni e quant'altro, fatte pervenire da AGECE alla suddetta sede,

saranno tempestivamente ritirate e visionate. In caso di mancato ritiro delle raccomandate A/R, esse si intenderanno ricevute e produrranno i relativi effetti dopo 2 (due) giorni dalla data di avviso di giacenza Poste.

Art. 28 - TUTELA DEI DATI PERSONALI

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte di AGECS, nel rispetto di quanto prescritto dal vigente D. lgs 196/2003, per finalità inerenti alla valutazione dell'esistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara d'appalto. I dati saranno resi pubblici in sede di contenzioso amministrativo limitatamente a quanto previsto dalle normative in vigore.

Art. 29 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento al D.Lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni, al D.P.R. n. 207/2010, al Regolamento dei Contratti del Comune di e alle disposizioni del Codice Civile in materia di Contratti.