

ALLEGATO 1

**FORNITURA E DISTRIBUZIONE DI PANE FRESCO E DI PRODOTTI AFFINI PER
LA REFEZIONE NELLE SCUOLE, MENSE E BAR GESTITI DALL'AZIENDA**

CSA CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ARTICOLO 1 - OGGETTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di pane fresco e prodotti affini (pizza – focacce) per le refezioni di:

- Scuole dell'Infanzia e Primarie e Secondarie
- Asili Nido e Nidi Integrati Comunali
- Centri Estivi Ricreativi
- Bar gestiti dall'Azienda

Si rimanda all'Allegato SUB 1 al presente Capitolato, che riporta l'elenco dettagliato di ciascun punto di ricezione della fornitura prevedibile dal prossimo 01/09/2018.

Pane fresco e affini, dovranno essere prodotti esclusivamente nei forni dell'Appaltatore.

La fornitura giornaliera del pane fresco dovrà avvenire nei vari punti di refezione e non potrà essere accorpata in un unico punto di ricezione.

L'organizzazione dei plessi scolastici e quindi del relativo servizio di refezione potrà essere modificata e, pertanto, i luoghi di consegna giornaliera potranno subire relative variazioni.

AGEC si riserva la facoltà di rivedere l'organizzazione del servizio di produzione pasti e distribuzione e di adeguarla alle esigenze strutturali dei vari centri di cottura e refezione.

Tale riorganizzazione non comporterà oneri aggiuntivi alcuni per AGECE e obbligherà la ditta aggiudicataria ad adeguare i luoghi di consegna indicati in fase iniziale.

Nei mesi estivi (dopo il termine dell'anno scolastico) la fornitura sarà limitata alle scuole sede di CER dove si svolge l'attività ricreativa/estiva ed ai bar gestiti dall'Azienda.

La consegna avrà cadenza giornaliera nelle seguenti fasce orarie:

- 07:30/08:30 presso Asili Nido e Scuole dell'Infanzia con Nido Integrato
- 07:30/10:00 presso Scuole dell'Infanzia e Primarie e Secondarie
- 07:00/07:30 presso i BAR e Scuole in caso di gite

Per quanto riguarda la fornitura di pane presso le scuole si precisa che di norma viene richiesta la fornitura di pane comune (standard) e solo in alcune giornate viene invece richiesta la fornitura di pane integrale. AGECE pertanto comunicherà l'elenco delle giornate nelle quali il menù prevede la fornitura di pane integrale al posto di quello standard ordinariamente richiesto.

AGECE si riserva di apportare modifiche sia nella definizione delle sedi che nelle frequenze di consegna dei prodotti senza che l'Appaltatore possa pretendere alcunché e pertanto alle medesime condizioni contrattuali.

ARTICOLO 2 – CARATTERISTICHE E QUANTITÀ DELLE FORNITURE

La Stazione appaltante richiede il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del D.lgs n.50/2016 e s.m.i.

Pertanto l'Appaltatore ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali del citato decreto.

Di seguito si riportano le tipologie e la descrizione dei prodotti richiesti.

A) Pane fresco

Ai sensi del Decreto Legge 4 luglio 2006, n. 223 la denominazione di “pane fresco“ si attribuisce al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l’impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale.

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e malto, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto ministeriale n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche. Non è ammesso pane ottenuto da pane parzialmente cotto e surgelato.

L’impasto del pane deve risultare privo di grumi di farina e all’esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e farine di altra specie oltre a quelle richieste.

Il pane deve essere esente da germi che ne compromettano la salubrità, nonché avere le caratteristiche analitiche di cui all’art.16 della legge n°580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni.

Caratteristiche del pane comune (standard)

Il pane deve essere garantito senza condimenti, di produzione giornaliera e confezionato, con farina di grano tenero di tipo “0”, non oltre quattro ore prima della consegna.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, priva di fessure, croccante di colore bruno dorato; mollica asciutta, non attaccaticcia e/o gommosa e bianca, elastica con alveolatura regolare. Gusto e aroma non devono presentare sapore eccessivo di lievito, odore di rancido, di muffa o altro.

Dovrà essere fornita la scheda tecnica del prodotto fornito in cui dovranno essere evidenziati gli allergeni presenti e dovrà essere espressamente garantita la totale assenza di contaminazione del prodotto finito con altri allergeni che potrebbero essere presenti in prodotti elaborati dall'appaltatore non oggetto della presente fornitura.

Caratteristiche del pane integrale

Il pane deve essere garantito senza condimenti, di produzione giornaliera e confezionato, con farina di grano tenero di tipo integrale almeno per il 60% e con farina di grano tenero tipo “0”, non oltre quattro ore prima della consegna.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, priva di fessure, croccante di colore bruno dorato; mollica asciutta, non attaccaticcia e/o gommosa e bruna, elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare sapore eccessivo di lievito, odore di rancido, di muffa o altro.

Dovrà essere fornita la scheda tecnica del prodotto fornito in cui dovranno essere evidenziati gli allergeni presenti e dovrà essere espressamente garantita la totale assenza di contaminazione del prodotto finito con altri allergeni che potrebbero essere presenti in prodotti elaborati dall'appaltatore non oggetto della presente fornitura.

Pezzatura: il pane (sia integrale che standard) deve essere fornito in pezzature di **gr. 40**; in caso di gite scolastiche è richiesto solo pane standard che dovrà essere fornito in una pezzatura di **60 gr.**

Per quanto riguarda i Bar, il pane deve essere fornito in pezzature pari a **gr. 40** in formato panino e **gr. 70** in formato filoncino e/o ciabattina in base alle richieste che verranno fatte di volta in volta.

B) Prodotti Affini

Per quanto riguarda i prodotti affini, questi si riferiscono alla produzione e fornitura di pizza margherita e/o focaccia semplice destinate i Bar gestiti dall'Azienda.

L'impasto deve rispettare tutte le caratteristiche organolettiche dell'impasto tipico della panificazione: farina di grano tenero tipo "0" acqua olio extravergine di oliva zucchero lievito di birra sale passata di pomodoro, mozzarella e/o origano.

Anche per tali prodotti dovrà essere fornita la relativa scheda tecnica con l'evidenza degli allergeni presenti e la garanzia della totale assenza di contaminazione con altri allergeni non specifici degli ingredienti utilizzati nel prodotto fornito.

Pezzatura: pizza e focaccia devono essere fornite a bande che possono variare da circa 1,3Kg a 1,8Kg ciascuna a seconda della tipologia di prodotto richiesta.

Sia il pane che i prodotti affini devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.

Il fabbisogno per il periodo di pane e prodotti affini è stato stimato in:

dal 09/2018 al 08/2019				
		Kg	€/kg	Importo
PANE		65.555,44	€ 3,00	196.666,31
	DI CUI SCUOLE	60.975,44	€ 3,00	€ 182.926,31
	di cui pane integrale	5.282,11	€ 3,00	15.846,33
	DI CUI BAR	4.580,00	€ 3,00	13.740,00
	PRODOTTI AFFINI BAR	100	€ 9,00	€ 900,00
				€ 197.566,31

dal 09/2019 al 08/2020				
		Kg	€/kg	Importo
PANE		65.555,44	€ 3,00	196.666,31
DI CUI SCUOLE		60.975,44	€ 3,00	182.926,31
	di cui pane integrale	5.282,11	€ 3,00	15.846,33
DI CUI BAR		4.580,00	€ 3,00	13.740,00
PRODOTTI AFFINI BAR		100	€ 9,00	€ 900,00
				€ 197.566,31

dal 09/2020 al 02/2021				
		Kg	€/kg	Importo
PANE		32.777,72	€ 3,00	98.333,15
DI CUI SCUOLE		30.487,72	€ 3,00	€ 91.463,15
	di cui pane integrale	2.641,05	€ 3,00	€ 7.923,16
DI CUI BAR		2.290,00	€ 3,00	€ 6.870,00
PRODOTTI AFFINI BAR		50	€ 9,00	€ 450,00
				€ 98.783,15

Complessivamente: dal 09/2019 al 02/2021				
		Kg	€/kg	Importo
PANE		163.888,59	€ 3,00	491.665,77
DI CUI SCUOLE		152.438,59	€ 3,00	457.315,77
	di cui pane integrale	13.205,27	€ 3,00	39.615,82
DI CUI BAR		11.450,00	€ 3,00	34.350,00
PRODOTTI AFFINI BAR		250	€ 9,00	€ 2.250,00
				€ 493.915,77

Si precisa che di norma gli ordini della merce saranno effettuati dalle singole cucine. In fase di avvio il primo ordine verrà effettuato direttamente dagli uffici aziendali con preavviso di almeno 3 giorni di calendario prima della data di consegna.

AGEC si riserva in ogni caso la facoltà di modificare in più o in meno i quantitativi di derrate sino a un giorno prima della consegna.

Le consegne saranno effettuate a cura e spese dell'Appaltatore franco magazzino compratore con idonei mezzi di trasporto, come previsto dalla vigente normativa in materia, e l'Appaltatore dovrà provvedere allo scarico della merce ed al trasporto fino dentro i luoghi indicati da AGECE.

Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura, peso e confezione richiesti. Eventuali eccedenze non autorizzate da AGECE non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Agli effetti della fatturazione saranno validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con l'Appaltatore.

AGECE si riserva inoltre la facoltà di richiedere in corso d'opera piccole quantità di prodotti non citati in capitolato in occasione di feste e buffet e/o sulla base di richieste motivate degli operatori di cucina.

Nella fattispecie l'Appaltatore comunicherà formalmente il preventivo di spesa che dovrà essere il più contenuto possibile e tener conto dell'andamento generale dei prezzi offerti per l'intera fornitura.

In casi particolari di emergenze dovute a cause impreviste e non preventivabili o in sostituzione di prodotti non riconosciuti conformi al momento della consegna, AGECE si riserva la facoltà di chiedere forniture straordinarie, anche nell'arco della mattinata stessa o, se necessario, di provvedere d'urgenza con altro fornitore.

In caso di fornitura non conforme, AGECE richiederà nota di accredito per tali quantità e qualora l'approvvigionamento delle stesse presso altri fornitori risulti più oneroso, si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore il rimborso per la maggior spesa sostenuta.

In ogni caso, qualora l'Appaltatore non sia in grado di assolvere alle richieste formulate in via ordinaria dalla cucina, AGECE si riserva di procedere con altro fornitore.

ARTICOLO 3 - IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

L'importo presunto del presente appalto è stato stimato in complessivi € 493.915,77 (quattrocentonovantatrenovecentoquindici/77) oltre IVA soggetto a ribasso d'asta e potrà variare in diminuzione o in aumento in base agli effettivi ordinativi, in base ai menù stagionali e all'andamento dell'utenza iscritta ai vari servizi.

Le quantità possono essere soggette a variazioni in aumento o diminuzione pari al 20% di quanto stabilito. Per tali variazioni la ditta non potrà chiedere compensi diversi da quelli stabiliti nell'offerta economica.

Data la natura della fornitura non sono stati riscontrati rischi interferenziali e, pertanto, gli oneri per la sicurezza sono quantificati in € 0,00 (zero).

Le spese di imballo, trasporto, nonché ritiro degli imballaggi usati e smaltimento di tutti gli accessori necessari sono a carico esclusivo dell'Appaltatore anche se non espressamente previsti nel capitolato e si intendono ricomprese nei corrispettivi offerti in sede di gara.

La fornitura avrà durata di 12 mesi più eventuali altri 12 mesi più eventuali 6 mesi di proroga tecnica - presumibilmente dal 01/09/2018 al 28/02/2021.

Il contratto sarà da ritenersi comunque scaduto, a scelta di AGECE, alternativamente al raggiungimento del predetto periodo o alla copertura del suo ammontare. AGECE si riserva comunque la facoltà di prorogare la durata del contratto, qualora alla scadenza del predetto periodo non fosse stato coperto il suo ammontare.

In caso di urgenza ed in particolare allo scopo di scongiurare soluzioni di continuità, su richiesta di AGECE si darà comunque esecuzione al contratto prima della formale stipula del medesimo a decorrere dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione secondo le indicazioni ivi contenute.

In ogni caso l'Appaltatore si impegna ad assicurare le medesime condizioni di continuità del servizio oltre il termine di scadenza e per un tempo non superiore a 6 (sei) mesi, nelle more delle procedure per il nuovo affidamento.

È tuttavia facoltà di AGECE risolvere in tutto o in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (es. ristrutturazioni), oppure di passaggio a forme alternative di gestione (es. pasti veicolati) senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per le forniture regolarmente effettuate.

Il recesso avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione di AGECE.

ARTICOLO 4 – NORME MERCEOLOGICHE E IGIENICHE

L'Appaltatore predispone, attiva e mantiene procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del regolamento CE 852/2004 e s.m.i..

L'Appaltatore deve garantire la rintracciabilità di tutti i prodotti richiesti e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ai sensi rispettivamente dell'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002, del D. Lgs. 190 del 05 aprile 2006 e dell'art. 17 del Reg. CE n. 1935/2004.

ARTICOLO 5 – REQUISITI DEL MAGAZZINO DEI CONTENITORI E DEI MEZZI DI TRASPORTO

L'Appaltatore deve disporre di un magazzino opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio degli alimenti ed eseguire le consegne con automezzi idonei al trasporto delle stessi in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Il trasporto dovrà essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della Legge 580/1967 e cioè in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi dovranno essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche, D.P.R. n. 777 DEL 23/08/1982, D.Lgs n. 108 del 25/01/1992 e Reg. CE n. 1935/2004.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche, D.P.R. n. 777 DEL 23/08/1982,

D.Lgs n. 108 DEL 25/01/1992 e Reg. CE n. 1935/2004 ed il loro trasporto venga effettuato con le modalità e caratteristiche sopra riportate.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto di fornitura, l'Appaltatore dovrà trasmettere l'elenco del proprio parco automezzi.

ARTICOLO 6 – PERSONALE

Il personale impiegato dall'Appaltatore nel servizio di fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Tutto il personale impiegato durante l'esecuzione del servizio deve indossare indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. L'Appaltatore è tenuto a far curare dagli addetti l'igiene personale.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto di fornitura, l'Appaltatore dovrà trasmettere l'elenco del proprio personale addetto al servizio di consegna, che dovrà essere dotato di pass individuali identificativi.

ARTICOLO 7 – ESECUZIONE DELLE CONSEGNE

L'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire le consegne in tutte le sedi e secondo le frequenze, giorni e orari, indicati nell'articolo 1, salvo successivi e diversi accordi con AGECE.

La consegna deve essere effettuata direttamente agli operatori (cuochi o referenti autorizzati) responsabili delle singole cucine, che sono tenuti a controllare la merce prima di firmare il Documento di Trasporto e a compilare le apposite schede previste dal Piano di Autocontrollo in base al Reg. CE 852/2004 e s.m.i..

In caso di mancata o ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce risulta, a seguito di verifiche anche successive all'atto della consegna, non rispondente alle caratteristiche merceologiche riportate all'art. 2 del presente capitolato, AGECE si riserva la facoltà:

- a) di contestare la merce, la quale deve essere ritirata e sostituita tempestivamente e comunque non oltre le ore 10:00 del mattino a spese e rischio dell'Appaltatore;
- b) di acquistare, nel contempo, presso altri fornitori la merce contestata e non riconsegnata tempestivamente, con addebito all'Appaltatore del maggior costo oltre che delle penalità previste.

La merce contestata viene conservata nei locali delle cucine a disposizione dell'Appaltatore per il suo ritiro, che deve essere effettuato entro 24 ore dalla contestazione (in caso di mancato ritiro AGECE provvederà ad eliminare direttamente la derrata). AGECE non ha alcuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.

Pane e prodotti affini saranno valutati sul piano organolettico dagli operatori del servizio, in relazione al gradimento dell'utenza finale. AGECE si riserva la facoltà di richiedere campionature di derrate e schede tecniche relative.

Qualora le caratteristiche merceologiche e quindi anche organolettiche non siano ritenute adeguate, AGECE chiederà la fornitura di una derrata sostitutiva di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

ARTICOLO 8 – CONTROLLI

AGEC si riserva la facoltà di effettuare verifiche, analisi a campione e/o ispezioni presso l'Appaltatore (luogo di produzione o di stoccaggio della merce) e/o presso i punti di consegna (cucine).

L'Appaltatore è pertanto tenuto a garantire libero accesso al proprio magazzino e luogo di produzione.

Eventuali criticità/anomalie/mancanze, rilevate in sede di verifica, verranno comunicati a mezzo posta certificata all'Appaltatore, il quale è tenuto a rispondere alle contestazioni entro 5 giorni di calendario. Se la risposta non sarà ritenuta convincente AGECE procederà ad applicare le penali stabilite nel presente capitolato.

Per verifica si intende l'accertamento della conformità delle merci ai requisiti indicati nel capitolato e nei suoi allegati.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di verifica:

- automezzi di trasporto: stoccaggio, stato igienico, temperature;
- idoneità delle confezioni e/o imballaggi;
- standard qualitativi del prodotto;
- stato igienico-sanitario del personale addetto alla consegna.

AGEC si riserva la facoltà, per integrare le verifiche suddette, si provvedere a realizzare – anche attraverso idonea società incaricata – un audit presso l'Appaltatore con lo scopo di verificare la corretta applicazione delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e s.m.i. ed il rispetto di adeguati parametri di qualità dei prodotti.

Tale audit potrà prevedere l'analisi di campioni di alimenti, l'effettuazione di analisi microbiologiche, la ricerca di residui, ecc.

Il costo di tale audit sarà interamente imputato all'Appaltatore.

ARTICOLO 9 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata.

I prezzi di aggiudicazione sono impegnativi e vincolanti e non potranno essere soggetti a revisione alcuna per aumenti che, comunque, si verificassero posteriormente all'offerta.

La stipula formale del contratto resta subordinata all'accertamento che l'aggiudicatario non si trovi in nessuna delle condizioni ostative come previsto dal D.Lgs 50/2016.

L'aggiudicatario è tenuto ad iniziare la fornitura anche in pendenza della stipula del contratto.

Qualora l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto entro il termine assegnato, oppure non presenti la documentazione richiesta, è facoltà di Agec procedere, previa diffida, alla revoca dell'aggiudicazione con affidamento ad altro offerente, salve le sanzioni di legge e la rifusione di ogni eventuale ulteriore danno e incameramento della cauzione provvisoria.

Tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto sono ad unico ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 10 - CAUZIONE DEFINITIVA E GARANZIE

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che Agec dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'aggiudicatario a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione della fornitura.

Resta salvo per Agec l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo sarà autorizzato dopo l'emissione del verbale di verifica di conformità finale in assenza di controversia.

L'Appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Appaltatore quanto di AGECE o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti allo svolgimento delle attività oggetto del contratto, anche se eseguite da parte di terzi.

A tal fine, l'Appaltatore è tenuto a mantenere valida per tutta la durata del contratto polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi, con un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00, trasmettendone copia ad AGECE prima sottoscrizione del contratto di appalto.

L'Appaltatore si obbliga altresì a sollevare AGECE da qualsiasi pretesa azione e da danni diretti o indiretti che possano derivarle da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di esso, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che AGECE dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore e in ogni caso da questo rimborsate.

ARTICOLO 11 - CESSIONE E SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto, neppure parzialmente, a pena di nullità. Il subappalto è ammesso nel rispetto di tutte le prescrizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs 50/2016.

ARTICOLO 12 - CORRISPETTIVI

Il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni.

Il pagamento avverrà a mezzo bonifico bancario entro 30 giorni fine mese dalla data di entrata in possesso dell'ultimo documento contabile inerente la fornitura mensile in oggetto (es: fatture, note di accredito, bolle di consegna).

Le fatture dovranno essere intestate a: AGECE - via Enrico Noris 1 37121 Verona – P.IVA 02769110236 – Cod. Fisc.: 80028240234 riportando il numero CIG.

La fatturazione dovrà essere effettuata distintamente per scuole e Bar e dovrà riportare i quantitativi consegnati in ogni punto di distribuzione (direttamente in fattura o tramite documenti allegati).

Il pagamento sarà effettuato infine solo dopo il controllo di regolarità contributiva/assicurativa risultante dal Documento Unico di Regolarità Contributiva acquisito secondo la normativa vigente.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5% così come previsto dall'art. 30 comma 5-bis del D.Lgs 50/2016.

A pena di nullità assoluta del presente contratto, le parti si obbligano a rispettare tutti gli obblighi previsti dalla Legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

ARTICOLO 13 - PENALITÀ

Ove si verificano inadempimenti dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate da AGECE, previa valutazione dei fatti e della loro gravità, le seguenti penali:

1. se la consegna della merce è eseguita in ritardo rispetto agli orari previsti e/o parziale rispetto alla quantità ordinata e/o inadeguata rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato e AGECE ritenga che la merce possa comunque essere utilizzata per la composizione del menù giornaliero, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo ordinato della merce in questione per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione e tale importo viene poi maggiorato del 50%;
2. se la consegna della merce non viene effettuata il giorno indicato o è eseguita in ritardo rispetto agli orari previsti e/o parziale rispetto alla quantità ordinata e/o inadeguata rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato e queste condizioni determinano – a insindacabile giudizio di AGECE – una situazione per la quale la cucina non è in grado di fornire in modo adeguato e completo, nell'orario previsto, i pasti da produrre, la penalità è pari all'importo ottenuto moltiplicando il quantitativo ordinato della merce in questione per il corrispondente prezzo unitario di aggiudicazione e tale importo viene maggiorato del 100%. In tal caso la merce fornita e non utilizzata deve essere ritirata dall'Appaltatore con spese a suo carico. Se il ritiro non viene effettuato nel termine di 24 ore dalla consegna, AGECE provvederà allo smaltimento diretto.
3. Qualora le merci consegnate si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto indicato nel capitolato, la penalità è pari a 300,00 euro per ogni tipo di alimento in questione e il costo delle analisi verrà addebitato all'Appaltatore.

L'applicazione delle penali deve essere preceduta da regolare contestazione all'Appaltatore tramite posta certificata. L'Appaltatore avrà 5 giorni di tempo per fornire le proprie controdeduzioni, che se non ritenute adeguate da AGECE comporteranno l'addebito della penale.

L'importo delle penali sarà ritenuto sul pagamento dei primi corrispettivi dovuti o, in subordine, sull'ammontare della cauzione definitiva.

ARTICOLO 14 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

AGECE, nei casi di seguito previsti, può procedere alla risoluzione del contratto senza che l'Appaltatore possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere:

- a) applicazione di penali di cui al punto 2 e 3 dell'art. 13 del presente capitolato per almeno due volte anche non consecutive;
- b) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali, non eliminate a seguito di diffida formale da parte di AGECE;
- c) la violazione del divieto di cessione del contratto o di subappalto;
- d) intossicazioni alimentari causate dall'impiego di derrate scadenti o mal conservate;
- e) frode perpetrata dall'Appaltatore;
- f) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, al committente;
- g) la violazione dell'obbligo di permettere ad AGECE di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- h) l'inosservanza ripetuta delle prescrizioni di AGECE volte ad assicurare la regolarità delle forniture, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti, il rispetto delle leggi, regolamenti e del presente capitolato;

- i) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia;
- j) fallimento dell'Appaltatore o sottoposizione dello stesso a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento della fornitura, salvo il recupero dei maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto non spetta all'Appaltatore nessun indennizzo ed AGECE ha la facoltà di incamerare la cauzione, oltre al risarcimento dei danni che possano essere derivati ad AGECE.

La risoluzione del contratto dovrà essere preceduta da contestazione di addebito tramite posta certificata con l'indicazione di un termine di 8 giorni per eventuali controdeduzioni.

ARTICOLO 15 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie sarà competente l'Autorità Giudiziaria del Foro di Verona.

ARTICOLO 16 - CODICE ETICO E DI COMPORTAMENTO E PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

L'Appaltatore dichiara espressamente di essere a conoscenza delle disposizioni di cui al D. Lgs. 231/2001 e alla L. 190/2012, nonché dei principi, delle norme e degli standard previsti dal Modello di organizzazione, gestione e controllo (di seguito, il "Modello"), dal Codice Etico (di seguito, il "Codice") e dal Piano di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (di seguito P.P.C.T.) di Agece, copia dei quali è disponibile on line sul sito internet di Agece all'indirizzo www.agece.it menù "Amministrazione Trasparente".

Tanto premesso l'Appaltatore, promettendo anche il fatto dei propri dipendenti e/o collaboratori, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 c.c., si impegna a:

- 1 - rispettare i principi e i valori contenuti nel Codice e tenere una condotta in linea con il Modello e con il P.P.C.T e comunque tale da non esporre Agece al rischio dell'applicazione di sanzioni previste dal predetto D.lgs. n. 231/2001 e dalla L. 190/2012;
- 2 - non tenere comportamenti e/o compiere od omettere atti in modo tale da indurre dipendenti e/o collaboratori di Agece a violare i principi del Codice o a tenere una condotta non conforme al Modello e al P.P.C.T.

L'inosservanza di tali impegni da parte dell'Appaltatore costituisce grave inadempimento contrattuale e legittima Agece a risolvere il Contratto con effetto immediato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., salvo il diritto al risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento.

ARTICOLO 17 – RINVIO NORMATIVO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono, in quanto applicabili, le norme del D.Lgs 50/2016 e del codice civile, nonché di leggi e regolamenti vigenti.

Allegati:

- SUB 1 – Elenco Punti Distribuzione

ELENCO SEDI ATTIVE dal 01/09/2018

Tipo	Codice	Indirizzo	Prov.	CAP	Circoscrizione di appartenenza	Circoscrizione di consegna	u.m.	quantità giornaliera stimata
BAR	BAR MASTINO - del tribunale	VIA DELLO ZAPPATORE 1	VERONA	37122			kg	5,000
BAR	BAR PALAZZO - del Comune di Vr	P.ZZA BRA'	VERONA	37121			kg	5,000
ASILO NIDO	BANCHETTE	VIA CASORATI, 45	VERONA	37131	6	6	kg	2,924
ASILO NIDO	BORGO 1° MAGGIO	VIA TEODOLINDA, 3	VERONA	37134	5	5	kg	2,347
ASILO NIDO	BORGO NUOVO	VIA TRAPANI, 14	VERONA	37138	3	3	kg	2,616
ASILO NIDO	BORGO ROMA	VIA CENTRO, 207	VERONA	37135	5	5	kg	2,424
ASILO NIDO	FRACAZZOLE	VIA COLLEONI	VERONA	37135	5	5	kg	1,924
ASILO NIDO	GOLOSINE	VIA BACCHIGLIONE, 12	VERONA	37136	4	4	kg	2,963
ASILO NIDO	PINDEMONTE	VIA CARSO, 13	VERONA	37124	2	2	kg	2,809
ASILO NIDO	PONTE FLORIO	VIA PONTE FLORIO, 8	VERONA	37141	8	8	kg	1,731
ASILO NIDO	PORTA VESCOVO	VICOLO MADONNINA, 10	VERONA	37141	1	1	kg	3,270
ASILO NIDO	PORTO S.PANCRAZIO	VIA MARCONCINI, 3	VERONA	37133	7	7	kg	2,424
ASILO NIDO	SAN BERNARDINO	VIA C. PISACANE, 6	VERONA	37123	1	1	kg	3,232
ASILO NIDO	SAN MASSIMO CROCE BIANCA	VIA S.EUPREPIO, 2	VERONA	37139	3	3	kg	2,732
ASILO NIDO	SAN MICHELE	VIA GALLIZIOLI, 4	VERONA	37132	7	7	kg	2,886
ASILO NIDO	SANTA LUCIA CONTRADA POLESE	VIA SALITA S.LUCIA, 21	VERONA	37137	4	4	kg	3,155
ASILO NIDO	STADIO	VIA DON L. STURZO, 16	VERONA	37138	3	3	kg	2,539
ASILO NIDO	SAN FELICE	VIA BELVEDERE, 123	VERONA	37131	6	6	kg	2,424
INF.COM.	AVESA	P.ZZA AVESA, 1	VERONA	37127	2		kg	2,633
ASILO NIDO INT. C/O						2	kg	0,500
INFANZIA AVESA	AVESA	P.ZZA AVESA, 1	VERONA		2		kg	0,500
INF.COM.	BACCHIGLIONE	VIA BACCHIGLIONE, 10	VERONA	37136	4	4	kg	3,057
INF.COM.	DI CAMBIO	VIA DI CAMBIO, 11	VERONA	37138	3	3	kg	4,326
INF.COM.	BADILE	VIA BADILE, 101	VERONA	37131	6	6	kg	4,985
INF.COM.	BENEDETTI	VIA BENEDETTI, 26/A	VERONA	37135	5	5	kg	4,091
INF.COM.	BENTEGODI	VIA BERTONI, 8	VERONA	37122	1		kg	4,044
ASILO NIDO INT. C/O						1	kg	1,000
INFANZIA BENTEGODI	AZIENDALE	VIA BERTONI, 8	VERONA		1		kg	1,000
INF.COM.	BOTTAGISIO	VIA GENERALE CHINOTTO, 16/A	VERONA	37124	3	3	kg	4,091
INF.COM.	BERNINI BURI	VIA SOLFERINO, 27	VERONA	37132	7	7	kg	4,138
INF.COM.	CARSO	VIA CARSO, 11	VERONA		2	2	kg	5,549
INF.COM.	DAI LIBRI	VIA G. DAI LIBRI, 5	VERONA	37131	6	6	kg	4,044
INF.COM.	DALL'OCA BIANCA	P.ZZA DALL'OCA BIANCA, 1	VERONA	37138	3	3	kg	6,489
INF.COM.	FOA'	V.LO SAN BERNARDINO, 10	VERONA	37123	1	1	kg	4,138
INF.COM.	FONTANA DEL FERRO	VIA FONTANA DEL FERRO, 15	VERONA	37129	1	1	kg	2,163
INF.COM.	GARBINI-COLOMIATTI	P.TTA S.MARIA IN ORGANO, 1	VERONA	37129	1		kg	2,774
ASILO NIDO INT. C/O						1	kg	0,577
INFANZIA GARBINI	GARBINI-COLOMIATTI	P.TTA S.MARIA IN ORGANO, 1	VERONA		1		kg	0,577
INF.COM.	MONTE TESORO	VIA MATTARANETTA, 1	VERONA	37132	7	7	kg	5,408
INF.COM.	MONTESSORI	VIA BONALINO, 4	VERONA	37131	6	6	kg	3,950
INF.COM.	PESTRINO	VIA PESTRINO, 7	VERONA	37134	5		kg	2,774
ASILO NIDO INT. C/O						5	kg	0,808
INFANZIA PESTRINO	PESTRINO	VIA PESTRINO, 7	VERONA		5		kg	0,808
INF.COM.	PICCONO DELLA VALLE	VIA GASPARE DEL CARRETTO, 7	VERONA	37136	4	4	kg	2,822
INF.COM.	POIANO	P.ZZA PENNE MOZZE, 3	VERONA	37142	8	8	kg	4,138
INF.COM.	PRIMO MAGGIO	VIA TEODOLINDA, 10	VERONA	37134	5	5	kg	6,678
INF.COM.	PRINA	VIA L. PRINA, 12	VERONA	37136	4	4	kg	5,126
INF.COM.	SANTA CROCE	VIA TURANDOT, 5	VERONA	37131	6		kg	5,502
ASILO NIDO INT. C/O						6	kg	1,501
INFANZIA SANTA CROCE	SANTA CROCE NORD	VIA TURANDOT, 5	VERONA		6		kg	1,501
INF.COM.	VILLA ARE	VIA TORRICELLE, 6	VERONA	37128	2	2	kg	2,586
INF.COM.	VILLA COLOMBARE	VIA CASTELLO SAN FELICE, 36	VERONA	37128	2		kg	2,916
ASILO NIDO INT. C/O						2	kg	3,347
INFANZIA VILLA COLOMBARE	VILLA COLOMBARE	VIA CASTELLO SAN FELICE, 36	VERONA		2		kg	3,347
INF.COM.	VILLA COZZA	VIA PONCHIELLI, 1	VERONA	37131	6	6	kg	6,395
INF.COM.	VINCENTI	VIA LUZZATTI, 2	VERONA	37131	6		kg	2,633
ASILO NIDO INT. C/O						6	kg	0,539
INFANZIA VINCENTI	MICRO NIDO VINCENTI	VIA LUZZATTI, 2	VERONA		6		kg	0,539
INF.STAT.	APORTI FERRANTE	VIA VOLTURNO, 20	VERONA	37135	5	5	kg	5,267
INF.STAT.	ARCOBALENO	VIA E. DUSE, 15	VERONA	37124	2	2	kg	3,198
INF.STAT.	CONTRADA POLESE	VIA SALITA S.LUCIA, 19	VERONA	37137	4	4	kg	5,596
INF.STAT.	CROCE BIANCA	VIA S.EUPREPIO, 4	VERONA	37139	3	3	kg	5,690
INF.STAT.	DEI CILIEGI	VIA BISENZIO, 11	VERONA	37136	4		kg	3,198
PRIMARIA C/O INFANZIA DEI CILIEGI	DEI CILIEGI	VIA BISENZIO, 11	VERONA		4	4	kg	8,474
INF.STAT.	IL GABBIANO	VIA MOROSINI, 1	VERONA	37138	3	3	kg	3,386
INF.STAT.	JACOPO TATTI	VIA CAMUZZONI, 47	VERONA	37138	3	3	kg	3,480
INF.STAT.	L'AQUILONE	VIA A. EMO	VERONA	37138	3	3	kg	4,467
INF.STAT.	MANIN	VIA GIOVE, 5	VERONA	37135	5	5	kg	3,057
INF.STAT.	PASCOLI	VIA PIRANDELLO, 20	VERONA	37138	3	3	kg	6,113
INF.STAT.	RODARI	VIA BASSONE, 169	VERONA	37139	3	3	kg	3,245
INF.STAT.	PRETO	VIA PORTO SAN PACRAZIO, 85	VERONA	37133	7	7	kg	3,339
PRIMARIA	D'AZEGLIO	VIA G. DEL CARRETTO, 7	VERONA	37136	4	4	kg	5,869
PRIMARIA	BARBARANI	VIA RE PIPINO, 1	VERONA	37123	1	1	kg	4,162
INF.COM.	BARBARANI	VIA RE PIPINO, 1	VERONA	37123	1		kg	2,822
PRIMARIA	VIVALDI	VIA SCVARABELLO, 18	VERONA	37138	3	3	kg	7,101
PRIMARIA	PERTINI	VIA FRANCHETTI, 17	VERONA	37138	3	3	kg	2,680
PRIMARIA	RUBELE	VIA INTERRATAO ACQUA MORTA, 68	VERONA	37129	1	1	kg	3,414
PRIMARIA	6 MAGGIO 1848	VIA MONS. BELLONI, 1	VERONA	37137	4	4	kg	10,872
SECONDARIA	QUARTIERE SANTA LUCIA	VIA MONS. BELLONI, 1	VERONA	37137	4		kg	0,913
PRIMARIA	MIZZOLE	VIA DANIELI, 19/A	VERONA	37141	8	8	kg	5,549
PRIMARIA	ROSANI	VIA SANTINI, 74	VERONA	37124	2	2	kg	14,192
PRIMARIA	SARTORI SPECIALE PRE LAVORO	VIA PAOLO SARPI, 31	VERONA	37133	7	7	kg	1,975

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE PER LA FORNITURA RICHIESTA

Pane

Ai sensi del Decreto Legge 4 luglio 2006, n. 223 la denominazione di “pane fresco” si attribuisce al pane prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l’impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione, da porre in vendita entro un termine che tenga conto delle tipologie panarie esistenti a livello territoriale.

Il pane deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e malto, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal decreto ministeriale n° 209 del 27/2/96 e successive modifiche. Non è ammesso pane ottenuto da pane parzialmente cotto e surgelato.

L’impasto del pane deve risultare privo di grumi di farina e all’esame al microscopio non devono risultare elementi estranei e farine di altra specie oltre a quelle richieste.

Il pane deve essere esente da germi che ne compromettano la salubrità, nonché avere le caratteristiche analitiche di cui all’art.16 della legge n°580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni.

Caratteristiche del pane comune standard

Il pane deve essere garantito senza condimenti, di produzione giornaliera e confezionato con farina di grano tenero di tipo “0” non oltre quattro ore prima della consegna. All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, priva di fessure, croccante di colore bruno dorato; mollica asciutta, non attaccaticcia e/o gommosa e bianca, elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare sapore eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Dovrà essere fornita la scheda tecnica dei prodotti in cui dovranno essere evidenziati gli allergeni presenti e dovrà essere espressamente garantita la totale assenza di contaminazione del prodotto finito con altri allergeni che potrebbero essere presenti in prodotti elaborati dall’appaltatore non oggetto della presente fornitura.

Caratteristiche del pane integrale

Il pane deve essere garantito senza condimenti, di produzione giornaliera e confezionato con farina di grano tenero di tipo integrale almeno per il 60% e con farina di grano tenero tipo “0” non oltre quattro ore prima della consegna. All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, priva di fessure, croccante di colore bruno dorato; mollica asciutta, non attaccaticcia e/o gommosa e bianca, elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare sapore eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Dovrà essere fornita la scheda tecnica dei prodotti in cui dovranno essere evidenziati gli allergeni presenti e dovrà essere espressamente garantita la totale assenza di contaminazione del prodotto finito con altri allergeni che potrebbero essere presenti in prodotti elaborati dall'appaltatore non oggetto della presente fornitura.

Prodotti Affini

Per quanto riguarda i prodotti affini, questi si riferiscono alla produzione e fornitura di pizza margherita e/o focaccia semplice destinate ai Bar gestiti dall'Azienda.

L'impasto deve rispettare tutte le caratteristiche organolettiche dell'impasto tipico della panificazione: farina di grano tenero tipo "0" acqua olio extravergine di oliva, zucchero, lievito di birra, sale, passata di pomodoro, mozzarella e/o origano. Anche per tali prodotti dovrà essere fornita la relativa scheda tecnica con l'evidenza degli allergeni presenti e la garanzia della totale assenza di contaminazione con altri allergeni non specifici degli ingredienti utilizzati nel prodotto fornito.

Pezzatura

Per quanto riguarda la fornitura presso le scuole, il pane deve essere fornito in pezzature di **gr.40**; in caso di gite scolastiche, che verranno comunicate dalla scrivente Azienda, dovrà essere prevista una pezzatura di **60 gr.**

Per quanto riguarda i Bar il pane deve essere fornito in pezzature pari a **gr.40** in formato panino e **gr 70** in formato filoncino e/o ciabattina in base alle richieste che verranno fatte di volta in volta.

Per quanto riguarda la fornitura di pizza e/o focaccia, questa deve essere fornita a bande che possono variare da circa 1,3Kg a 1,8 Kg ciascuna a seconda della tipologia di prodotti richiesta.

Il pane ed i prodotti affini devono contenere residui di fitosanitari nei limiti stabiliti dal DM 27/08/2004 e successive modifiche ed integrazioni e avere un tenore di micotossine al di sotto dei limiti fissati dall'allegato del Regolamento (CE) n. 1881/2006.