

## **ALLEGATO 1 AL CAPITOLATO D'ONERI**

### **CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE**

APPALTO SPECIFICO INDETTO DA AGEA – AGENZIA PER LE EROGAZIONI IN AGRICOLTURA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI **MINISTRONE CON VERDURE IN AIUTO ALIMENTARE AGLI INDIGENTI IN ITALIA (FEAD)** NELL’AMBITO DEL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI ALIMENTI E RISTORAZIONE (ID 2320)

## PREMESSA

In attuazione del Reg. (UE) 223/2014 dell'11 marzo 2014, relativo al Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD), l'Organismo Pagatore Ageo – Agenzia per le erogazioni in Agricoltura – (di seguito denominata AGEA) indice un appalto specifico per l'affidamento della fornitura di **minestrone con verdure** destinata in aiuto alimentare agli indigenti in Italia e distribuita per il tramite delle Organizzazioni partner accreditate presso l'AGEA nell'ambito del **sistema dinamico di acquisizione** della pubblica amministrazione per la fornitura di alimenti e ristorazione indetto da Consip (ID 2320).

La gara in oggetto è stata indetta con Determinazione Dirigenziale del Direttore dell'Ufficio Monocratico dell'Organismo Pagatore Ageo n. **9334 del 10/01/2023** ed avverrà mediante procedura ristretta ai sensi degli artt. 55 e 61 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (di seguito denominato Codice) e con il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, commi 4, lettera b), e 5, del Codice.

Il presente Capitolato tecnico prestazionale, parte integrante e sostanziale della documentazione di gara, contiene le norme integrative alla lettera di invito ed al capitolato d'oneri relative alle caratteristiche tecniche e prestazionali della fornitura di **minestrone con verdure** e riguarda tutti i lotti della gara in oggetto.

La fornitura è suddivisa in **n. 2 lotti** (cfr. cap. 4), per ciascuno dei quali il prodotto dovrà essere confezionato e consegnato con le modalità temporali indicate al capitolo 5.

Il Responsabile del procedimento (di seguito RUP), ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il dott. Pier Paolo Fraddosio (Ageo – Ufficio Aiuti Nazionali e FEAD – Via Palestro, 81 00185 Roma - tel. 06.49499077, e-mail "p.fraddosio@agea.gov.it").

Il Direttore dell'esecuzione del contratto (di seguito DEC), ai sensi dell'art. 111 del Codice, è la dott.ssa Paola Giuliante (Ageo – Ufficio Aiuti Nazionali e FEAD – Via Palestro, 81 00185 Roma - tel. 06499069, e-mail "p.giuliante@agea.gov.it").

### 1. PRODOTTO DA FORNIRE

Minestrone con verdure in confezioni dal peso netto di 380-420 gr. circa, prodotto e confezionato nel rispetto della vigente normativa comunitaria e nazionale.

### 2. CARATTERISTICHE CHIMICHE E FISICHE

Il prodotto deve essere costituito da verdure, non reidratate (ad eccezione dei fagioli), non in salamoia, sottoposto a processo di sterilizzazione e conservabile a temperatura ambiente e pronto all'uso.

Deve essere garantita la tracciabilità documentale della materia prima.

Gli ingredienti utilizzabili sono:

- Carote;
- Cipolla;
- Cavolfiore;
- Cavolo;
- Cavolo-verza;
- Fagioli;
- Fagiolini;

- Melanzane;
- Patate;
- Piselli;
- Pomodoro;
- Porro;
- Prezzemolo;
- Rape;
- Sedano;
- Spinaci;
- Zucchine.

Sono inoltre utilizzabili: basilico, fecola di patate, olio di oliva extravergine, farina di grano tenero, estratti vegetali, estratto di lievito, sale, salsa di pomodoro, pepe e aromi.

In ogni caso, **gli ingredienti scelti** devono essere presenti, nella stessa combinazione e quantità, in “Minestrone con verdure” già commercializzati al dettaglio sul mercato italiano, e comunque in **numero non inferiore ad 11**.

Inoltre, il minestrone deve rispondere ai seguenti requisiti:

**Visione d’insieme:** dopo aver gentilmente agitato il barattolo il contenuto deve fuoriuscire totalmente senza mostrare resti adesi al fondo o alle pareti. Il contenuto non deve mostrare impaccamenti e collosità tra le componenti che lo formano; in una confezione conservata a temperatura ambiente non sono ammessi addensamenti solidi riferibili a grassi.

**Olfazione diretta:** all’olfazione diretta il minestrone deve avere un carattere deciso di verdure crude e cotte. Di norma spicca il profumo di sedano, cipolla, fagiolini, cavolo e fagiolo. Gli aromi devono essere ben percepibili e identificabili. Non è ammesso sentore di aceto se questo non compare tra gli ingredienti. Tutti gli odori che differiscono dal mondo dei vegetali orticoli freschi e cotti non sono ammessi. Gli odori di cottura devono limitarsi a quelli sprigionati dalla bollitura e in nessun caso possono essere avvertiti aromi diversi (aromi di brustolito, bruciato, essiccato, affumicato). In nessun caso devono essere presenti aromi correlabili alla frutta matura o stramatura e alla muffa.

**Aspetto visivo:** le essenze vegetali devono presentare il proprio colore tipico botanico tenuto conto delle possibili variazioni di specie/cultivar, ecc. (patata a pasta gialla/bianca). Le componenti devono essere facilmente riconoscibili e a taglio netto (Foto 4). Il fagiolo deve essere preferibilmente integro e le porzioni di tegumento libere devono essere in quantità trascurabile. Non è accettabile che la presenza del cotiledone del fagiolo o della patata concorrano a rappresentare una massa informe o disciolta nei liquidi (Foto 1 e 2). La patata e la carota non devono presentare tracce di epidermide.

**Reologico:** la consistenza alla masticazione deve essere disomogenea come disomogenea è la composizione della porzione. Non è accettabile una consistenza piatta e senza variazioni significative. La maggiore cedevolezza la si apprezzerà nella patata quella minore nel sedano o nella soia o nel fagiolino. Sensazioni gustativo tattili riferibili al metallico sono possibili ma solo lievemente accennate. La solubilità deve essere anch’essa differente come differente è la solubilità dei componenti. Non sono ammessi residui della lavorazione: legnosità, foglie e semi non edibili (foglie di pomodoro, semi di zucca, ecc.), o, sassi, plastica, insetti, larve, ecc.

**Valutazione aromatica e gustativa:** gli aromi retrofattivi della verdura fresca e cotta devono essere ben riconoscibili ed equilibrati. Il minestrone deve essere gustativamente armonico non eccedente nel sale e nel dolce, adeguatamente sapido. Preferibile quando sia riconoscibile l’aroma dell’olio

extravergine di oliva se inserito tra gli ingredienti.

**Aspetto visivo componenti/struttura liquido di governo:** Il liquido nel quale è dispersa la componente vegetale può presentarsi da francamente acquoso appena opalescente fino moderatamente addensato traslucido-lattiginoso a seconda della ricetta. Non sono accettati grumi. È preferibile che nel liquido di governo non siano disperse microfrazioni vegetali.

La presenza di contaminanti deve rientrare nei limiti massimi fissati dal Reg. (CE) 1881/2006 del 19.12.2006 e ss.mm.ii.

La presenza di antiparassitari e fitofarmaci deve rientrare nei limiti fissati dal DM Ministero della Salute del 27/08/2004 e dal REG (CE) N. 396-2006 del 23.02.2005- e ss.mm.ii.

La presenza di microrganismi deve rientrare nei limiti fissati dal REG (CE) N. 2073-2005 del 15.09.2005 e ss.mm.ii. Il prodotto fornito deve essere commercialmente stabile dopo incubazione a 37° C per 7gg e a 55° C per 7gg.

### **3. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DI CONFEZIONAMENTO**

Il prodotto dovrà essere confezionato in tetra recart, in brik o in scatola di banda stagnata e/o di alluminio da 380-420 gr. netti circa, con un errore massimo tollerato in meno sul peso ai sensi della Direttiva 76/211/CE.

I contenitori dovranno essere in tutto rispondenti alle vigenti norme in materia di contenitori per alimenti e riportare ogni indicazione prescritta dalla vigente legislazione.

I contenitori e/o le etichette, dal punto di vista estetico, dovranno essere simili alle confezioni che si trovano sul mercato e devono essere stampati in quadricromia fino ad un massimo di 6 colori.

L'etichetta applicata su ciascuna confezione e/o la confezione stessa dovranno riportare, inoltre:

- la denominazione del prodotto;
- il peso netto in grammi;
- gli ingredienti;
- il nome e l'indirizzo del Fornitore;
- il logo della ditta di produzione e confezionamento, nonché il nome e l'indirizzo se diversi da quelli del Fornitore;
- il nome e l'indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento;
- la data di confezionamento e di scadenza (secondo le norme di legge);
- ogni altra indicazione prescritta dalla vigente legislazione;
  
- la dicitura: "AIUTO UE – FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE" con caratteri in maiuscolo, di colore nero e di dimensioni comprese tra 10 e 15 mm, che deve essere posizionata su un'unica riga alla base della confezione ed estendersi sui lati principali della confezione stessa;
  
- la bandiera dell'Unione Europea, conforme alle istruzioni riportate nell'allegato a), ed in particolare:
  - a) deve essere di colore blu e le stelle di colore dorato;
  - b) la base deve essere di dimensioni comprese tra 20 e 30 mm;
  - c) deve avere, su una seconda riga sottostante la scritta "UNIONE EUROPEA", la scritta

“FEAD”;

d) deve essere posizionata nella zona centrale della confezione, appena sopra la scritta “AIUTO UE – FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE”;

- il logo FEAD conforme alle istruzioni riportate nell'**allegato b)**, ed in particolare:
  - a) di colore blu e dorato;
  - b) la base deve essere di dimensioni comprese tra 20 e 30 mm;
  - c) deve essere posizionata nella zona centrale della confezione, appena sopra la scritta “AIUTO UE – FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE”.

I contenitori devono essere imballati in robuste scatole di cartone ondulato e/o in robusti vassoi con foglio trasparente termoretraibile, di seguito chiamato “fardello”, aventi caratteristiche di resistenza meccanica tali da garantire la sicura protezione del prodotto durante le operazioni di trasporto, manipolazione e stoccaggio.

Nel caso in cui vengano usate scatole di cartone su di esse devono essere apposte le seguenti diciture:

- il nome del prodotto;
- il nome e l'indirizzo del Fornitore (eventualmente a sua discrezione anche il logo);
- il peso lordo e il peso netto;
- il numero di confezioni in esse contenute;

e, inoltre, devono essere collocate nella zona centrale di ogni lato e in modo ben visibile:

- la diciture: “**AIUTO UE – FEAD - PRODOTTO NON COMMERCIBILE**”, realizzata con caratteri in maiuscolo, ben visibili e di colore nero;
- la bandiera dell'Unione Europea, conforme alle istruzioni riportate nell'**allegato a)**, alla cui base deve comparire, su una seconda riga sottostante la scritta “UNIONE EUROPEA”, la scritta “FEAD”;
- il logo FEAD conforme alle istruzioni riportate nell'**allegato b)**.

Le bozze grafiche degli imballaggi dovranno essere sottoposte a verifica di conformità al capitolato tecnico prestazionale da parte dell'Organismo di controllo incaricato.

I vassoi e/o le scatole dovranno, a loro volta, essere confezionati su bancali EPAL a perdere, con un carico di altezza max di m. 1,80 e strettamente avvolte con film estensibile in modo da garantire l'integrità durante il trasporto, la manipolazione e lo stoccaggio.

Nel caso in cui i quantitativi da consegnare alle Organizzazioni Partner non fossero sufficienti a costituire un bancale, l'aggiudicatario consegnerà la differenza in scatole di cartone sciolte.

I bancali necessari per il confezionamento del prodotto fanno parte dell'imballaggio, pertanto, il relativo costo è a carico dell'aggiudicatario.

#### **4. MEZZI E MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Fondi messi a disposizione dall'Unione Europea (FEAD – Fondo di aiuti europei agli indigenti) ai sensi del Reg. (UE) 223/2014 e fondi nazionali messi a disposizione dall'Ispettorato Generale per i rapporti finanziari con l'Unione Europea (IGRUE) del Ministero dell'Economia e Finanza:

---

Appalto Specifico indetto da Agea – Agenzia per le erogazioni in Agricoltura per l'affidamento della fornitura di minestrone con verdure in aiuto alimentare agli indigenti in Italia (FEAD) nell'ambito del Sistema Dinamico Di Acquisizione Della Pubblica Amministrazione per la Fornitura Di Alimenti E Ristorazione (ID 2320)

Capitolato tecnico – Allegato 1 al Capitolato d'Oneri

- Lotto 1: € 1.579.363,00 (escluso IVA);
- Lotto 2: € 2.057.000,00 (escluso IVA);

Si precisa che, con riferimento ai termini di pagamento, contrariamente a quanto indicato a sistema, per ciascun lotto, la liquidazione sarà effettuata **entro 60 giorni dalla data di ricezione della succitata domanda di pagamento, previa consegna integrale della relativa documentazione** a supporto con riferimento alle attività effettivamente rese e previa verifica della conformità della fornitura stessa, sulla base di fatture elettroniche posticipate che dovranno essere inviate a:

AGEA, Ufficio Aiuti Nazionali e FEAD, via Palestro, 81 Roma – 00155 P. IVA 06234661004 - C.F. 97181460581 – Lotto \_\_\_\_ - CIG \_\_\_\_\_ - Codice univoco FBDGD1 – Responsabile dott. Pier Paolo Fraddosio.

Per ciascun lotto, al saldo del 100% delle consegne previste per ciascuna Organizzazione partner (da effettuare, in base al piano di consegne concordato con le singole Organizzazioni partner), dovrà essere inviata apposita domanda di pagamento, corredata dalla prescritta documentazione, integrale e completa, così come richiesto, intestata in originale e trasmessa a mezzo raccomandata a.r. o a mano ad AGEA, con allegati originali dei relativi Documenti di Trasporto (D.d.T.), recanti la data di ricezione, il timbro delle Organizzazioni partner e la firma del responsabile incaricato al ricevimento del prodotto.

I D.d.T. dovranno riportare, inoltre, il codice di identificazione delle Organizzazioni partner (rilevabile dall'elenco di assegnazione), e dovranno pervenire all'AGEA raggruppati per tipo di Organizzazione partner (Banchi, Caritas e C.R.I.), secondo l'ordine indicato negli elenchi di assegnazione, dovranno anche essere inseriti nel programma informatico di settore per il quale il Fornitore riceverà l'abilitazione, rappresentando detto adempimento obbligo contrattuale.

La mancata esecuzione regolare delle consegne, eseguite entro i termini previsti, costituisce causa di applicazione delle apposite penali previste al capitolo 7.

L'ammontare delle eventuali penali previste sarà detratto dagli importi delle fatture dopo che il Fornitore, su richiesta documentata di AGEA, abbia formalmente accettato la detrazione emettendo apposita nota di credito, con le medesime modalità previste per l'emissione e l'invio delle fatture.

Resta inteso che, ai sensi dell'art. 30, comma 5, ultimo periodo, e comma 5-bis, del Codice, sull'importo netto di ciascuna fattura è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della AGEA del certificato di verifica di conformità, definitiva, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante tratterà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Tutti i corrispettivi relativi alle forniture oggetto del presente appalto saranno pagati da AGEA, previo rilascio da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto del certificato di verifica di conformità, in ottemperanza a quanto stabilito dal Codice.

AGEA non risponderà di eventuali ritardi nei pagamenti provocati da cause non imputabili alla stessa.

## 5. TERMINI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Il prodotto dovrà essere:

- confezionato a partire dalla data di stipula del contratto ed entro 70 giorni lavorativi dalla stessa;
- consegnato, in base al piano di consegne concordato con le singole Organizzazioni partner, a partire dalla data di stipula del contratto ed entro 80 giorni lavorativi dalla stessa.

Il calcolo dei giorni lavorativi sarà effettuato considerando che il confezionamento e le consegne non potranno essere effettuate nel periodo dal 12 agosto al 27 agosto 2023.

Le consegne andranno effettuate alle Organizzazioni partner secondo la ripartizione che sarà indicata negli elenchi di distribuzione, consultabili sul programma informatico di settore per il quale i Fornitori dei due lotti avranno l'abilitazione.

Gli elenchi, provvisori, delle Organizzazioni partner destinatarie del prodotto sono i seguenti:

- **Lotto 1:** Regioni Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Molise, Lazio e Sardegna (**allegato c**) al presente capitolato tecnico prestazionale;
- **Lotto 2:** Regioni Campania, Basilicata, Puglia, Calabria e Sicilia (**allegato d**) al presente capitolato tecnico prestazionale.

### Il Fornitore di ciascun lotto deve, per ogni centro di confezionamento:

- annotare giornalmente su un apposito registro di produzione, il cui formato dovrà essere concordato con l'Organismo di controllo incaricato, i lotti di produzione confezionati;
- inviare settimanalmente copia di tale registro all'Organismo di controllo incaricato.

Il Fornitore di ciascun lotto deve:

- a) avvertire per iscritto le Organizzazioni partner riceventi almeno 48 ore prima della consegna del prodotto;
- b) provvedere direttamente, con mezzi e personale propri, alle operazioni di scarico del prodotto all'entrata del magazzino delle Organizzazioni partner nel luogo di destinazione;
- c) consegnare un prodotto che non abbia scadenza nei **600 giorni** successivi alla data di consegna;
- d) consegnare il prodotto, nel rispetto delle disposizioni fiscali vigenti, al responsabile di ciascuna Organizzazioni partner o a un suo delegato. L'addetto al trasporto è obbligato a far sottoscrivere i Documenti di Trasporto (D.d.T.) al suddetto responsabile, il quale dovrà apporre anche la data di ricezione e il timbro delle Organizzazioni partner;
- e) indicare nei D.d.T.:
  - numero dei pezzi contenuti in ciascun cartone;
  - numero dei cartoni per ogni lotto di produzione consegnato;
  - numero totale dei pezzi;
  - numero totale dei cartoni consegnati;
  - peso lordo e il peso netto totale del prodotto consegnato;
  - data di scadenza del prodotto consegnato;

f) fermo restando quanto previsto al punto a), il Fornitore deve, altresì, definire, su richiesta delle strutture centrali delle Organizzazioni Partner diffuse sul territorio nazionale interessato, il calendario delle consegne presso le sedi periferiche, in funzione delle esigenze manifestate da tali strutture, comunque nel rispetto dei tempi e delle modalità di esecuzione di cui al presente capitolo.

## **6. CONTROLLI QUALI-QUANTITATIVI E VERIFICA DI CONFORMITÀ**

Per ciascun lotto, nel corso di esecuzione del contratto saranno effettuati controlli quali-quantitativi dall'AGEA e/o da controllori incaricati dall'AGEA stessa, presso i centri di lavorazione e confezionamento del prodotto, nonché presso i centri di consegna e distribuzione.

I controlli, a carattere inopinato, saranno effettuati sui "lotti di produzione" durante i turni di lavorazione comunicati dal Fornitore. I "lotti di produzione" soggetti a controllo qualitativo (prelievo di campione) potranno essere avviati alla consegna solo dopo avere ricevuto l'autorizzazione dall'organo di controllo.

Si precisa che i quantitativi di prodotto che sostituiscono una partita di prodotto non conforme, a seguito del riscontro di una anomalia qualitativa e/o in ordine al confezionamento e imballaggio, potranno essere avviati alla consegna solo dopo essere stati sottoposti a controllo analitico e avere ricevuto l'autorizzazione dall'organo di controllo.

Eventuali costi di controllo aggiuntivi riconducibili all'attività del Fornitore (ritardi od altro), rilevati e documentati dai controllori, configureranno un'inadempienza contrattuale e, pertanto, determineranno un importo da recuperare mediante restituzione o, in caso di mancato pagamento, mediante escussione del titolo di garanzia fideiussoria e/o compensazione con corrispettivi spettanti.

Qualora gli esiti analitici evidenzino valori di non conformità per i parametri qualitativi ricercati, su istanza di parte potranno essere effettuate analisi di revisione presso un Istituto indicato dall'AGEA. Resta inteso che tutte le spese connesse saranno a carico del richiedente. I tempi necessari per l'espletamento delle conseguenti procedure non potranno essere eccipiti dal Fornitore al fine di revisione delle condizioni contrattuali e di applicazione delle penali.

Il contratto è sottoposto a verifica di conformità affidata al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Trattandosi di prestazioni contrattuali continuative AGEA procederà, con cadenza adeguata ai fini di un accertamento progressivo della regolare esecuzione del contratto, anche ad una verifica di conformità in corso di esecuzione. Il Direttore dell'esecuzione, in corso di esecuzione del contratto, effettuerà i controlli che ritiene più opportuni invitando alle operazioni di verifica il Fornitore. Di dette operazioni di controllo sarà redatto apposito verbale.

I verbali di verifica di conformità saranno trasmessi al Responsabile del procedimento entro 15 (quindici) giorni successivi alla data dei controlli. Essi riferiscono anche sull'andamento dell'esecuzione contrattuale e sul rispetto dei termini contrattuali e contengono le osservazioni ed i suggerimenti ritenuti necessari.

La verifica di conformità sarà effettuata in occasione di ciascuna fornitura e sarà condizione necessaria per la liquidazione delle relative fatture.

Qualora AGEA, a seguito di verifica effettuata dal Direttore dell'esecuzione del contratto, rilevi difformità rispetto a quanto il Fornitore è tenuto a garantire sulla base di quanto prescritto dal presente Capitolato, procederà alla formale contestazione mediante raccomandata A/R entro 5



giorni dalla rilevazione. Tale contestazione produrrà gli effetti previsti dallo schema di contratto nella parte relativa all'applicazione delle penali e alla risoluzione del contratto.

Il Direttore dell'esecuzione, per conto di AGEA, sorveglia e controlla la corretta esecuzione del contratto, in termini di buon andamento delle attività operative, della corrispondenza qualitativa e quantitativa delle forniture, del rispetto dei tempi e della tempestività e documentazione delle comunicazioni e di ogni altra forma di controllo sulla gestione del contratto ritenuta utile per il buon andamento, l'efficienza e l'efficacia complessiva della fornitura.

Il Direttore dell'esecuzione rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulta che il Fornitore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità contiene:

- a) gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi;
- b) l'indicazione del Fornitore;
- c) il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto;
- d) il tempo prescritto per la consegna della fornitura;
- e) le date delle attività di effettiva consegna della fornitura;
- f) il richiamo ai verbali di controlli in corso di esecuzione;
- g) il verbale del controllo definitivo;
- h) l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare al Fornitore;
- i) la certificazione di verifica di conformità.

È fatta salva la responsabilità del Fornitore per eventuali vizi o difetti non controllabili in sede di verifica di conformità.

Il certificato di conformità è confermato dal Responsabile del procedimento.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione al Fornitore, il quale deve firmarlo nel termine di 15 (quindici) giorni dal ricevimento dello stesso.

All'atto della firma il Fornitore può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune in relazione alle operazioni di verifica di conformità.

Il Direttore dell'esecuzione riferisce al Responsabile del procedimento sulle contestazioni fatte dal Fornitore al certificato di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione dell'ultimo certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento dell'eventuale saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dal Fornitore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

## **7. MODALITÀ DI APPLICAZIONE DELLE PENALI**

Per ciascun lotto, si riporta di seguito il dettaglio delle specifiche penalità previste che determineranno un importo da recuperare mediante restituzione o, in caso di mancato pagamento, mediante escussione del titolo di garanzia fideiussoria e/o compensazione con i corrispettivi spettanti:

- a) in caso di superamento, per cause imputabili al Fornitore, del termine finale di consegna, indicato al capitolo 5, la penale verrà calcolata sul valore del quantitativo di prodotto

consegnato in ritardo, secondo le percentuali specificate di seguito:

- 5% per ritardi fino a 5 giorni lavorativi;
- 10% per ritardi da 6 fino a 10 giorni lavorativi;
- 30% per ritardi da 11 fino a 20 giorni lavorativi;
- 50% per ritardi da 21 fino a 30 giorni lavorativi;
- in caso di ritardi superiori ai 30 giorni lavorativi, l'eventuale prodotto non sarà accettato da AGEA, anche se consegnato alle OpC, con la conseguenza che in nessun caso se ne potrà riconoscere il relativo valore e si applicherà anche la penale di cui alla successiva lettera c);

b) in caso di violazione del periodo di interruzione del confezionamento e consegne si applicherà una penale pari al 5% del valore del prodotto confezionato e consegnato in quel periodo;

c) in caso di mancata consegna, per cause imputabili al Fornitore, il corrispettivo del quantitativo di prodotto non consegnato non sarà riconosciuto, la penale sarà pari al valore del quantitativo di prodotto non consegnato ed AGEA si riserva di risolvere il contratto in colpa e danno del Fornitore;

d) in caso di difformità, non rientranti nelle ipotesi di cui alla successiva lettera e), di un quantitativo di prodotto, non necessariamente corrispondente all'intero lotto di produzione, rispetto alle caratteristiche indicate ai capitoli 1 e 2, riscontrata in fase di produzione e/o confezionamento e/o sul prodotto consegnato alle Organizzazioni Partner, la penale sarà calcolata secondo il seguente schema:

- nel caso in cui il Fornitore procede al reintegro del quantitativo in questione, sarà applicata una penale pari all'1% del corrispondente controvalore;
- nel caso in cui il Fornitore non procede al reintegro del quantitativo in questione, il quantitativo di prodotto in questione non sarà riconosciuto e sarà applicata una penale pari al valore del quantitativo di prodotto stesso;

e) in caso di difformità qualitativa del prodotto, rispetto alle caratteristiche indicate ai capitoli 1 e 2, riscontrata **a seguito di esiti analitici** in fase di produzione e/o confezionamento e/o sul prodotto consegnato alle Organizzazioni Partner, il Fornitore deve procedere al reintegro completo del quantitativo corrispondente a quello del "lotto di produzione" in questione e la penale sarà calcolata secondo il seguente schema:

- nel caso in cui il Fornitore procede al reintegro, sarà applicata una penale pari all'1% del corrispondente controvalore del "lotto di produzione";
- nel caso in cui il Fornitore non procede al reintegro, il quantitativo di prodotto pari al "lotto di produzione" non sarà riconosciuto e sarà applicata una penale pari al valore del quantitativo di prodotto stesso;

Si precisa che, qualora la difformità qualitativa del prodotto ne pregiudicasse l'edibilità, il reintegro dovrà essere integrale anche qualora non fosse possibile il ritiro (totale o parziale) del prodotto, in quanto detto prodotto potrà essere liberamente, in tutto o in parte, distrutto.

Qualora la difformità qualitativa del prodotto non ne pregiudicasse l'edibilità e non fosse possibile

il ritiro (totale o parziale) del prodotto non conforme in quanto già distribuito (in tutto o in parte), sarà applicata, oltre alla penale dell'1%, anche una decurtazione pari al 50% del valore del prodotto già distribuito, mentre il restante quantitativo dovrà essere ritirato e sostituito, fatto salvo quanto specificato al successivo capoverso.

Si precisa altresì che, in caso di difformità qualitativa non pregiudicante l'edibilità del prodotto, il fornitore potrà comunque richiedere di essere dispensato dalla reintegrazione del prodotto disponibile per il ritiro. In tale ipotesi, ferma l'applicazione della penale dell'1%, verrà applicata una decurtazione pari al 90% del valore del prodotto che, pur disponibile per il ritiro, non venisse ritirato dal fornitore.

- f) In caso di mancato rispetto di quanto previsto ai punti a) e b) del capitolo 5, la penale sarà di € 500,00 per ciascun caso riscontrato;
- g) In caso di mancato rispetto di quanto previsto al punto c) del capitolo 5, la penale sarà di € 500,00 per ciascun caso riscontrato;
- h) in caso di mancato rispetto di quanto previsto al punto d) del capitolo 5, la penale sarà di € 500,00 per ciascun caso riscontrato;

Si precisa che, qualora a seguito dell'irrogazione della penale per violazione del punto d) del capitolo 5 il fornitore avanzasse istanza di disapplicazione della penale motivandola sull'aver trasmesso una documentazione incompleta e dimostrando, quindi, l'adempimento alle prescrizioni del punto d) in discorso, in ipotesi di accoglimento dell'istanza sarà applicata una penale di € 250,00 per violazione dell'obbligo di trasmissione della documentazione corretta e integrale.

- i) in caso di mancato rispetto di quanto previsto al punto e) del capitolo 5, la penale sarà di € 500,00 per ciascun caso riscontrato;

Si precisa che, qualora a seguito dell'irrogazione della penale per violazione del punto e) del capitolo 5 il fornitore avanzasse istanza di disapplicazione della penale motivandola sull'aver trasmesso una documentazione incompleta e dimostrando, quindi, l'adempimento alle prescrizioni del punto e) in discorso, in ipotesi di accoglimento dell'istanza, sarà applicata una penale di € 250,00 per violazione dell'obbligo di trasmissione della documentazione corretta e integrale;

- j) In caso di mancato rispetto delle modalità indicate nel capitolo 3 la penale sarà di € 1.000,00 (mille) per ciascun caso riscontrato.

In generale, nel caso di mancata realizzazione della fornitura o nel caso in cui si riscontrino gravi mancanze o irregolarità durante l'esecuzione della fornitura e/o del trasporto a carico del Fornitore, l'AGEA si riserva di risolvere il contratto con il Fornitore, in danno e colpa dello stesso, e di escluderlo dalla partecipazione dello stesso alle successive procedure di gara.

In ogni caso AGEA si riserva il diritto al risarcimento, da parte del Fornitore, di eventuali ulteriori danni che dai ritardi e dagli inadempimenti stessi possano derivare anche nei confronti delle Organizzazioni partner.

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute AGEA si riserva la facoltà, previa intimazione scritta al Fornitore, di chiedere la risoluzione del contratto, con tutte le conseguenze di legge e di capitolato che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno del Fornitore, incamerando la cauzione.

Resta ferma l'applicazione delle penali ed il risarcimento del maggior danno subito.

Le penali sono cumulabili e in nessun caso l'ammontare complessivo delle stesse potrà superare il **10% dell'importo complessivo** del contratto. Al superamento di tale percentuale AGEA, previa intimazione scritta al Fornitore, procederà alla risoluzione del contratto, per colpa e in danno del Fornitore stesso.

Allegati:

- a) bandiera dell'Unione Europea;
- b) logo FEAD;
- c) Organizzazioni partner Lotto 1;
- d) Organizzazioni partner Lotto 2.