



SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE

APPALTO SPECIFICO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI 4

**ALLEGATO 3
CAPITOLATO TECNICO**

SOMMARIO

Oggetto dell'appalto	4
Articolo 1. Definizioni	5
Articolo 2. Norme applicabili	6
Articolo 3. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari	8
Articolo 4. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti	13
Articolo 5. Vita residua dei prodotti (shelf life)	13
Articolo 6. Garanzie sui prodotti.....	14
Articolo 7. Elenco delle Referenze	15
Articolo 8. Atto di Regolamentazione della Fornitura	17
Articolo 9. Revisione prezzi	18
Articolo 10. Modalità di esecuzione della fornitura	20
10.1. <i>Richiesta di Approvvigionamento</i>	20
10.2. <i>Importo minimo per consegna</i>	21
Articolo 11. Quantitativo minimo di consegna di ogni prodotto	21
Articolo 12. Strumenti informatici per le richieste di approvvigionamento e la gestione delle non conformità	22
Articolo 13. Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti.....	22
Articolo 14. Imballaggi e pallet	23
Articolo 15. Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco delle Referenze per indisponibilità definitiva	24
Articolo 16. Indisponibilità temporanea della marca di un prodotto.....	24
Articolo 17. Indisponibilità temporanea di prodotti certificati	25
Articolo 18. Caratteristiche degli automezzi di trasporto e obblighi del personale addetto al trasporto	25
Articolo 19. Consegna e accettazione della merce.....	26
Articolo 20. Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna.....	28
Articolo 21. Verifiche successive alla consegna e sostituzioni.....	30
Articolo 22. Verifiche di conformità eseguite mediante prelievi di campioni e verifiche analitiche	31
Articolo 23. Gestione delle non conformità per analisi negative	31
Articolo 24. Gestione dei reclami relativi alle forniture e alle attività accessorie.....	32
Articolo 25. Verifiche ispettive	32
Articolo 26. Penali che Intercent-ER si riserva di applicare	33

Sistema Dinamico di Acquisizione – Appalto specifico per la fornitura di derrate alimentari 4

Articolo 27.	Referente del Fornitore e delle Amministrazioni Contraenti	34
Articolo 28.	Diritto di sciopero	34
Articolo 29.	Allegati	34

Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la fornitura di derrate alimentari (CPV 15000000-8), contenute nell'Elenco delle Referenze (tratto dall'Allegato 4 "Elenco delle Referenze") e nel listino accessorio che sarà messo a disposizione delle Amministrazioni Contraenti, aventi le caratteristiche merceologiche minime definite dalla legge o superiori, qualora meglio specificate nel presente capitolato tecnico e nell'Allegato A "Specifiche tecniche", a favore delle Amministrazioni/Enti di cui all'Art. 19 della LR dell'Emilia-Romagna n. 11 del 25/05/2004 che ne faranno richiesta, mediante l'emissione di Ordinativi di Fornitura.

L'appalto è diviso nei seguenti lotti:

- Lotto n. 1- Affidamento della fornitura di prodotti alimentari per il territorio regionale
- Lotto n. 2 - Affidamento della fornitura di carni: bovine, suine, ovine, avicunicole, uova e ovoprodotti per le province di Bologna e Ferrara;
- Lotto n. 3 - Affidamento della fornitura di carni: bovine, suine, ovine, avicunicole, uova e ovoprodotti per le province di Rimini, Forlì, Cesena, Ravenna;
- Lotto n. 4 - Affidamento della fornitura di carni: bovine, suine, ovine, avicunicole, uova e ovoprodotti per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza;
- Lotto n. 5 - Affidamento della fornitura di alimenti surgelati: ittico (pesci, molluschi, crostacei), verdure, surgelati vari per le province di Bologna e Ferrara;
- Lotto n. 6 - Affidamento della fornitura di alimenti surgelati: ittico (pesci, molluschi, crostacei), verdure, surgelati vari per le province di Rimini, Forlì, Cesena, Ravenna;
- Lotto n. 7 - Affidamento della fornitura di alimenti surgelati: ittico (pesci, molluschi, crostacei), verdure, surgelati vari per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza;
- Lotto n. 8- Affidamento della fornitura di alimenti vari: cereali, farinacei, condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi, prodotti dietetici / infanzia, bevande per le province di Bologna e Ferrara;
- Lotto n. 9 - Affidamento della fornitura di alimenti vari: cereali, farinacei, condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi, prodotti dietetici / infanzia, bevande per le province di Rimini, Forlì, Cesena, Ravenna;
- Lotto n. 10 - Affidamento della fornitura di alimenti vari: cereali, farinacei, condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi, prodotti dietetici / infanzia, bevande per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza;
- Lotto n. 11 - Affidamento della fornitura di latticini e salumi per le province di Bologna e Ferrara;

- Lotto n. 12 - Affidamento della fornitura di latticini e salumi per le province di Rimini, Forlì Cesena, Ravenna;
- Lotto n. 13 - Affidamento della fornitura di latticini e salumi per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza;
- Lotto n. 14 - Affidamento della fornitura di prodotti ortofrutticoli per le province di Bologna e Ferrara;
- Lotto n. 15 - Affidamento della fornitura di prodotti ortofrutticoli per le province di Rimini, Forlì, Cesena, Ravenna;
- Lotto n. 16 - Affidamento della fornitura di prodotti ortofrutticoli per le province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza.

Articolo 1. Definizioni

1. Nell'ambito del presente Capitolato tecnico si intende per:
 - a) Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
 - b) Fornitore: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
 - c) Amministrazione/i Contraente/i: le Pubbliche Amministrazioni presenti sul territorio regionale che intendano utilizzare la Convenzione stipulata tra Intercent-ER e il Fornitore nel periodo della sua validità ed efficacia, nei limiti dell'importo massimo stabilito dalla Convenzione medesima;
 - d) Punto Ordinante: gli uffici e le persone fisiche delle Amministrazioni Contraenti autorizzati ad impegnare la spesa e quindi abilitati ad effettuare gli Ordinativi di Fornitura;
 - e) Unità Approvvigionante/i: gli uffici e/o gli enti (i.e. scuole, ospedali, presidi, ecc.) indicati dai Punti Ordinanti nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura. Le Unità Approvvigionanti possono essere delegate a gestire operativamente il rapporto contrattuale (per esempio stilare le Richieste di Approvvigionamento ed effettuare con il Fornitore la pianificazione della Fornitura). Le Unità Approvvigionanti – se delegate dal Punto Ordinante – possono sottoscrivere i documenti preliminari e/o afferenti all'esecuzione del contratto. Le Unità Approvvigionanti possono coincidere con i Punti Ordinanti;
 - f) Atto di Regolamentazione della Fornitura: il documento sottoscritto dal Punto Ordinante o – se delegata - dall'Unità Approvvigionante/i e dal Fornitore, in cui vengono concordate e definite le modalità operative relative alla consegna dei prodotti e le frequenze di consegna

richieste (giorni e fasce orarie), nonché i riferimenti per la fatturazione. Nel documento viene altresì indicata la disponibilità del Fornitore ad effettuare, presso alcune Unità Approvvigionanti, consegne di prodotti per importi inferiori all'importo minimo settimanale, indicando detti importi minimi e l'importo minimo per consegna che saranno da queste richiesti;

- g) Importo minimo di adesione: l'importo minimo dell'Ordinativo di Fornitura;
- h) Importo minimo per consegna: l'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati alla stessa Unità Approvvigionante o ad Unità Approvvigionanti facenti capo alla stessa Amministrazione Contraente ed insistenti sullo stesso territorio comunale in un'unica consegna.
- i) Richiesta di Approvvigionamento: il documento, con il quale le Amministrazioni contraenti, attraverso i propri Punti Ordinanti o - qualora delegate - attraverso le Unità Approvvigionanti, richiedono di volta in volta i prodotti che intendono acquistare e le relative quantità che devono essere consegnate presso i luoghi indicati e nei termini stabiliti nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura;
- j) Capitolato Tecnico: il presente documento, compresi tutti i suoi allegati, che contiene le condizioni e le specifiche tecniche della fornitura;
- k) Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari: l'Allegato A, ossia l'insieme delle caratteristiche merceologiche ed igieniche che i prodotti alimentari previsti nell'Elenco delle Referenze debbono possedere, nonché le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste;
- l) Prodotto: ciascun prodotto identificato dal codice e dalla denominazione di vendita definiti da Intercent-ER e indicati nell'Elenco delle Referenze. Nel caso in cui il Fornitore abbia indicato in sede di gara, in relazione a ciascun prodotto più di una marca, per articolo si intenderà quello individuato da ognuna delle marche indicate dal Fornitore;
- m) Derrate: l'insieme dei prodotti alimentari di cui al presente Capitolato tecnico e relativi allegati;
- n) Elenco delle Referenze: l'elenco dei prodotti alimentari definiti da Intercent-ER ed offerti dal Fornitore in sede di gara.

L'Elenco delle Referenze è tratto dal documento Allegato 4 "Elenco delle Referenze".

Articolo 2. Norme applicabili

il Fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili inerenti al settore merceologico cui i beni appartengono, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione della Convenzione, per tutto il periodo di vigenza degli Ordinativi di Fornitura (Contratti).

Il Fornitore deve fornire prodotti conformi alle normative vigenti o emanate in corso di contratto, in materia di igiene e sicurezza alimentare.

È di seguito riportato un breve elenco non esaustivo delle principali normative da rispettare:

- **Reg. CE 178/2002** Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Reg. CE 852/2004** Igiene dei prodotti alimentari;
- **Reg. CE 853/2004** Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Reg. CE 2073/2005** Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- **L. 30.4.62 n. 283** "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- **Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- **Dir. 2009/39/CE** relativa agli alimenti destinati ad una alimentazione particolare – in vigore fino al 20 luglio 2016.
- **Reg. UE 609/2013**, in vigore dal 21 luglio 2016, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini della prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;
- **Reg. CE 889/2008** e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- **Reg. UE 848/2018** produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici e abrogazione del Reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- **Reg. CE 1935/2004** Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- **Reg. CE 2023/2006** e successive modifiche - Regolamento della Commissione sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- **Reg. UE 1151/2012** - Regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

- **L.R. 28/1999** - Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. abrogazione delle leggi regionali N. 29/92 E N. 51/95

Articolo 3. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.
2. In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nell'Allegato A al presente Capitolato tecnico *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari”*.
3. È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
4. Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari”*, di cui all'Allegato A e B al presente Capitolato Tecnico e all'Elenco delle Referenze e non è autorizzato a sostituire i prodotti previsti nell'Elenco delle Referenze, salvo quanto definito agli articoli 15, 16 e 17 del presente Capitolato.
5. Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve presentare:
 - le schede tecniche di tutti i prodotti forniti;
 - la documentazione a comprova della vendita dei prodotti di montagna, filiera corta o etici, offerti in sede di gara;
 - la documentazione a comprova della conformità degli imballaggi e dei pallet utilizzati, sia a quanto prescritto dall'art. 15 del presente Capitolato, sia a quanto offerto dal Fornitore in sede di gara;

Nel caso in cui il Fornitore non consegni la documentazione richiesta, nei termini indicati dall'Amministrazione contraente, di norma pari a 10 giorni lavorativi, è prevista una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo mensile per ogni giorno di ritardo.
6. Le specificità merceologiche oggetto della fornitura possono comprendere:
 - prodotti alimentari convenzionali,
 - prodotti alimentari per diete particolari,
 - prodotti alimentari biologici,
 - prodotti a produzione integrata (L.R. 28/1999),
 - prodotti alimentari DOP e IGP,
 - prodotti a filiera corta,
 - prodotti etici,

- Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna,
- prodotti di montagna,
- prodotti del mercato equo e solidale.

Nel dettaglio si definiscono:

Prodotti convenzionali:

categoria comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici:



categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

il marchio SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In

alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio “Qualità Controllata” ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:



il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI.

DOP – Denominazione di origine protetta:



il marchio DOP identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

IGP – Indicazione geografica protetta:



il marchio IGP identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di

ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti a filiera corta:

per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori

Prodotti etici:

si intendono i prodotti derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie o altre realtà come quelle di iniziativa di integrazione o recupero sociale o da operatori dell'agricoltura sociale.

Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna:

sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>.

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

N.B.: Dal DM 18 luglio 2000, approvazione del primo elenco, riporto quanto segue: L'inserimento di un prodotto nel predetto elenco non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico.

Prodotti di montagna:



Indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna» istituito sulla base dell'Art. 31 del Regolamento UE 1151 del 2012 e disciplinata a livello nazionale dal Decreto Ministeriale 57167 del 26 luglio 2017 (e sue successive integrazioni).

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/produzioni-agroalimentari/temi/qualita/prodotto-di-montagna>

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotti di montagna" può essere applicata ai prodotti:

DI ORIGINE ANIMALE:

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e lì trasformati;
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone;
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna;
- la proporzione dei mangimi non prodotti in zone di montagna non deve superare il 75% nel caso dei suini, il 40% per i ruminanti e il 50% per gli altri animali da allevamento.

Questi ultimi due parametri non si applicano per gli animali transumanti quando sono allevati al di fuori delle zone di montagna.

DI ORIGINE VEGETALE E DELL'APICOLTURA:

- l'indicazione può essere applicata ai prodotti dell'apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna, e ai prodotti vegetali, se le piante sono state coltivate unicamente nella zona di montagna.

Inoltre:

INGREDIENTI UTILIZZATI

- prodotti, quali erbe, spezie e zucchero, utilizzati come ingredienti nei prodotti di origine animale e vegetale possono anche provenire da aree al di fuori delle zone di montagna, purché non superino il 50% del peso totale degli ingredienti.

IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

- in merito alle operazioni di macellazione di animali e sezionamento e disossamento delle carcasse e a quelle di spremitura dell'olio di oliva, gli impianti di trasformazione devono essere situati non oltre 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna;
- per il latte e i prodotti lattiero caseari ottenuti al di fuori delle zone di montagna in impianti di trasformazione in funzione dal 3 gennaio 2013, viene stabilita una distanza non superiore ai 10 km dal confine amministrativo della zona di montagna.

I prodotti di montagna sono immessi sul mercato in quantità limitate e sono caratterizzati da forte stagionalità. Pertanto, detti prodotti possono essere richiesti dalle Amministrazioni Contraenti, solo qualora offerti in sede di gara. L'acquisto deve essere comunque preceduto da una apposita richiesta con congruo anticipo e soddisfatto dal Fornitore nei limiti delle disponibilità presenti. Il Fornitore non potrà comunque sottrarsi alla fornitura, se non motivando l'indisponibilità dei prodotti.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):

Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT

(International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Articolo 4. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti

1. Il Fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal [Regolamento \(CE\) N. 178 del 2002](#). Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.
2. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.
3. I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

Articolo 5. Vita residua dei prodotti (shelf life)

1. I prodotti devono avere alla consegna una vita residua del 70 %:
2. La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

dove:

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il *tmc* è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

In caso di consegna di prodotti aventi una shelf life inferiore almeno del 10%, sarà prevista una penale di € 300,00.

Articolo 6. Garanzie sui prodotti

1. Il Fornitore deve fornire sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti di cui all'“Allegato B – Linee guida analisi rischio microbiologico” o eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.
2. Il Fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.
3. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni Contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col Fornitore.
4. Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del Fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti consegnati o in consegna, il Fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.
5. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati, e comunque dette analisi dovranno essere fornite secondo quanto offerto in sede di gara.
6. Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nell'Allegato B al presente Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

Articolo 7. Elenco delle Referenze

1. L'Elenco delle Referenze, tratto da Allegato 4 "Elenco delle Referenze" è costituito dall'insieme dei prodotti oggetto della presente fornitura
2. L'Elenco delle Referenze è suddiviso nelle seguenti categorie e sottocategorie di prodotti:

✓ Lotto 1 PRODOTTI ALIMENTARI

➤ CARNI

- CARNI BOVINE
- CARNI SUINE
- CARNI OVINE
- CARNI AVICUNICOLE, UOVA E OVOPRODOTTI

➤ ALIMENTI SURGELATI

- ITTICO SURGELATO: PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI
- VERDURE SURGELATE
- SURGELATI VARI

➤ ALIMENTI VARI

- CEREALI, FARINACEI
- CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME
- LEGUMI E CEREALI SECCHI
- PRODOTTI DIETETICI
- BEVANDE

➤ LATTICINI E SALUMI

- LATTICINI
- SALUMI

➤ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

3.

✓ Lotto 2, 3 e 4 CARNI

- CARNI BOVINE
- CARNI SUINE
- CARNI OVINE
- CARNI AVICUNICOLE, UOVA E OVOPRODOTTI

✓ Lotto 5, 6 e 7 ALIMENTI SURGELATI

- ITTICO SURGELATO: PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI
- VERDURE SURGELATE

- SURGELATI VARI

- ✓ Lotto 8, 9 e 10 ALIMENTI VARI

- CEREALI, FARINACEI
- CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME
- LEGUMI E CEREALI SECCHI
- PRODOTTI DIETETICI
- BEVANDE

- ✓ Lotto 11, 12 e 13 LATTICINI E SALUMI

- LATTICINI
- SALUMI

- ✓ Lotto 14, 15 e 16 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

4. L'Elenco delle Referenze conterrà le informazioni necessarie alle Amministrazioni Contraenti per l'emissione degli ordinativi.

Per ogni prodotto l'Elenco delle Referenze definisce:

- il codice attribuito al prodotto da Intercent-ER;
- il codice attribuito al prodotto dal Fornitore;
- la denominazione di vendita;
- la modalità di conservazione (ambiente, refrigerato, congelato/surgelato);
- il formato confezione primaria, cioè il formato della confezione direttamente a contatto con il prodotto, non divisibile;
- il quantitativo minimo di consegna di ogni singolo prodotto, espresso in numero riferito al formato confezione primaria (es: 1 pezzo da 9 Kg di Arrosto vitello/Spalla Reale; 5 confezioni da 1 Kg di preparato per risotto surgelato; 40/50 confezioni di formaggini da 0,140/0,200 Kg);
- la confezione/porzione individuale;
- l'unità di misura del prezzo, ossia Kg, litro, pezzo, ...;
- il prezzo del singolo prodotto per la sua unità di misura;
- l'aliquota IVA applicabile per ogni prodotto;
- il prezzo della confezione primaria (IVA esclusa) - salvo che per i prodotti a peso variabile (es. carne, formaggi) - tenuto conto che per i prodotti ittici surgelati il prezzo al Kg espresso in sede di gara è al netto della glassatura e che il prezzo delle conserve espresso in sede di gara è al netto (prodotto + liquido di governo);

- la/le marca/marche proposta/e, fino ad un massimo di tre;
 - il nome del prodotto;
 - l'Ente certificatore dei prodotti biologici e COMES;
5. I valori relativi al formato confezione primaria potranno subire variazioni in più o in meno nei limiti del 10%. I Valori relativi al formato confezione individuale potranno subire variazioni in più o in meno nei limiti del 5%. Dette percentuali si applicano anche quando, in relazione ad una referenza, sia previsto un valore tra un minimo e un massimo.
6. Le Amministrazioni Contraenti potranno acquistare ulteriori prodotti alimentari, freschi o trasformati non presenti nell'Elenco delle Referenze, ovvero di marca diversa, purché strettamente inerenti alle macrocategorie di prodotti oggetto dei singoli lotti. Tali ulteriori prodotti potranno essere acquistati applicando la percentuale di sconto offerta dal fornitore in sede di gara rispetto:
- ✓ se il prodotto appartiene a una delle sottocategorie presenti nel lotto (es. per il lotto 1, carne suina, carne bovina, ecc...) alla base d'asta della sottocategoria di appartenenza;
 - ✓ se il prodotto non appartiene a una delle sottocategorie presente nel lotto (es. per il lotto 1, carne di cavallo) alla base d'asta di gara del lotto di appartenenza.
7. Per il lotto 1, gli ulteriori prodotti potranno essere acquistati applicando la percentuale di sconto offerta dal fornitore in sede di gara rispetto alla base d'asta della sottocategoria di appartenenza. Qualora il prodotto non appartenga a nessuna sottocategoria presente, es. carne equina, sarà applicata la percentuale di sconto offerta per la categoria.
8. Non sono oggetto del presente appalto i prodotti non soggetti a consumazione alimentare.

Articolo 8. Atto di Regolamentazione della Fornitura

1. Le Amministrazioni che intendano aderire alla Convenzione, stipulata tra l'Agenzia Intercent-ER ed il Fornitore, possono contattare il Fornitore in via preliminare all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura a mezzo telefono, e-mail o altro mezzo telematico comunicato dal fornitore, per concordare un incontro e definire in un apposito Atto di Regolamentazione della Fornitura (Modulo 1), sottoscritto da entrambe le parti, di norma:
- la tipologia dei prodotti da fornire, fermo restando che è possibile acquistare solo talune categorie di prodotti (es: carni, ortofrutticoli, cereali e farinacei, surgelati, ecc...);
 - la/le sedi, in cui dovrà essere eseguita la consegna;
 - eventuali consegne periodiche o ripetitive nel corso della settimana o del mese;
 - gli orari di consegna;
 - i nominativi delle Unità Approvvigionanti;
 - eventuali situazioni logistiche che possano incidere sulle operazioni di consegna, quali, ad esempio, magazzini collocati in vicoli stretti;

- i riferimenti per la successiva fatturazione;
 - ogni altra informazione utile alla migliore esecuzione della fornitura.
2. A seguito della redazione dell'Atto di cui sopra, l'Amministrazione Contraente può emettere l'Ordinativo di Fornitura, che vincolerà il Fornitore a quanto prescritto nella Convenzione, nel presente Capitolato Tecnico, nell'Offerta tecnica ed economica e nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura.

Articolo 9. Revisione prezzi

I prezzi dei prodotti saranno soggetti a revisione alle condizioni che seguono:

carni convenzionali:

i prezzi di aggiudicazione restano fissi per il primo mese di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1° giorno del secondo mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata ogni mese, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia Intercent-ER, per le carni bovine e ovine sulla base delle medie dei prezzi risultanti dai listini della CCIAA di Modena, mentre per le carni di suino prenderanno come riferimento i prezzi pubblicati dalle Commissioni Uniche Nazionali (C.U.N.), reperibili sul sito www.listinicun.it, per le voci indicate per ogni prodotto nell'“Elenco delle Referenze”. Ad ogni metà del mese la media dei prezzi rilevati dai secondi due listini settimanali del mese precedente sarà confrontata con la media dei primi due listini settimanali del mese in corso, al fine di ricavarne la percentuale di aumento o di diminuzione, che sarà applicata ai prezzi di listino di tutto il mese successivo, a decorrere dal primo giorno. La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 2% e diminuzioni uguali o superiori all'1%.

Per quanto riguarda le carni bovine i listini faranno riferimento alle seguenti voci, che verranno convenzionalmente richiamate come indicato nella colonna “VOCI”:

Voci	Riferimento Nuovo Mercuriale di Modena
Rif. 1	Carne nazionale di Vitellone: Quarti posteriori sgrassati di 2° qualità (2)
Rif. 2	Carne nazionale di Vitellone: Quarti anteriori di 2° qualità (2)
Rif. 3	Carne nazionale di Manzo e Vitellone femmina: Quarti posteriori grassati di 2° qualità (2)
Rif. 4	Carne nazionale di Vitello: Selle di 2° qualità (2)
Rif. 5	Carne nazionale di Vitello: Busti di 2° qualità (2)

Per quanto riguarda le carni Suine i listini faranno riferimento alle seguenti voci, che verranno convenzionalmente richiamate come indicato nella colonna “VOCI”:

Voci	Voce esatta del listino CUN
(Lombo Bologna)	2) carrè senza coppa, senza fondello, senza costine (lombo Bologna)
(Coscia Fresca per crudo da 13 a 16 kg)	2b) Coscia Fresca per crudo da 13 a 16 kg
(Spalla fresca dis.)	4) Spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre
(Coppa fresca con osso)	3) coppa fresca refilata da 2,5 kg e oltre
(Pancetta Fresca)	7) pancetta fresca squadrata 4/5 kg

ortofruttili freschi convenzionali:

i prezzi di aggiudicazione restano fissi per il primo mese di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1° giorno del secondo mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata ogni mese, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia Intercent-ER, sulla base dei prezzi medi delle quotazioni del listino giornaliero del mercato ortofrutticolo di Bologna (CAAB). Ad ogni metà del mese la media dei prezzi rilevati dei secondi 15 giorni del mese precedente sarà confrontata con la media dei primi 15 giorni del mese in corso, al fine di ricavarne la percentuale di aumento o di diminuzione, che sarà applicata ai prezzi di listino di tutto il mese successivo. La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 2% e diminuzioni uguali o superiori all'1%:

ortofruttili freschi biologici:

i prezzi di aggiudicazione restano fissi per il primo mese di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1° giorno del secondo mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata ogni mese, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia Intercent-ER, sulla base dei prezzi prevalenti delle quotazioni del listino settimanale dei prezzi all'ingrosso della Borsa Ortofrutticola Biologica presso la CCIAA di Bologna. Ad ogni metà del mese la media dei prezzi rilevati dei secondi 15 giorni del mese precedente sarà confrontata con la media dei primi 15 giorni del mese in corso, al fine di ricavarne la percentuale di aumento o di diminuzione, che sarà applicata ai prezzi di listino di tutto il mese successivo. La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 2% e diminuzioni uguali o superiori all'1%;

Altri prodotti: la revisione sarà operata dopo dodici mesi dalla stipulazione della Convenzione e successivamente ogni anno, in seguito alla pubblicazione degli indici pubblicati dall'ISTAT applicabili annualmente.

Per ogni tipologia di prodotto, il prezzo di partenza di ogni revisione sarà sempre il prezzo da ultimo in vigore per quel prodotto.

Il Fornitore ha l'obbligo di sottoporre mensilmente ad Intercent-ER la proposta di revisione per l'approvazione, avendo cura di predisporre apposito documento elettronico contenente i dati per la rilevazione ed il confronto dei prezzi. Ad ogni revisione i nuovi prezzi saranno pubblicati sul sito dell'Agenzia <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it>.

Articolo 10. Modalità di esecuzione della fornitura

L'esecuzione della fornitura deve avvenire secondo le seguenti modalità:

10.1. Richiesta di Approvvigionamento

I Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti, se delegate nelle forme e con le modalità predefinite Modulo 1 "Atto di Regolamentazione della Fornitura" richiedono al Fornitore di volta in volta le quantità dei diversi prodotti che devono essere consegnati presso ciascuna Unità Approvvigionante.

Le Richieste di Approvvigionamento devono essere effettuate mediante la compilazione del Modulo 2 "Richiesta di Approvvigionamento", da inviare al Fornitore via e-mail oppure mediante utilizzo altri mezzi telematici predisposti dal Fornitore.

Le Richieste di Approvvigionamento devono essere effettuate con un anticipo di 2 (due) giorni lavorativi completi rispetto alla data di consegna ed inviate al Fornitore in orario d'ufficio (9:00 - 13:00; 14:00 - 18:00) di un qualsiasi giorno lavorativo (dal lunedì al venerdì). Il Fornitore ha l'obbligo di consegnare i prodotti richiesti, nelle quantità specificate nelle Richieste di Approvvigionamento, nei giorni e nelle fasce orarie definiti nel Modulo 1 "Atto di Regolamentazione della Fornitura". Non si considerano giorni di consegna il sabato, la domenica e le giornate di festività nazionale.

Eventuali ritardi nella consegna devono essere tempestivamente segnalati dal Fornitore alle Unità Approvvigionanti, le quali si riservano la possibilità di annullare la Richiesta di Approvvigionamento o di pattuire con il Fornitore dei nuovi termini di consegna e di applicare la relativa penalità.

Nel caso di consegne non previste o anticipate le Amministrazioni Contraenti hanno la possibilità di non accettare la fornitura, con addebito al Fornitore delle spese di trasporto o di eventuale magazzinaggio.

L'Amministrazione Contraente, mediante la propria Unità Approvvigionante, nell'effettuare la Richiesta di Approvvigionamento, ha la facoltà di indicare la preferenza per una delle marche del prodotto, offerte dal Fornitore in sede di gara. Il Fornitore, nel caso in cui ve ne sia la disponibilità, ha l'obbligo di fornire la marca prescelta.

Le Richieste di Approvvigionamento possono essere utilizzate (per tutte o anche solo per alcune categorie merceologiche di prodotti) anche per definire consegne ripetitive da effettuare in

periodi temporali prestabiliti o per consegne in settimane non consecutive, sempre nel rispetto dell'importo minimo di consegna settimanale previsto dal presente Capitolato tecnico o del diverso importo minimo di consegna settimanale concordato tra le parti (es: richiesta di 10 l. di latte da consegnare ogni giorno pari della settimana).

10.2. Importo minimo per consegna

L'importo minimo per consegna è rappresentato dall'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati contestualmente alla stessa Unità Approvvigionante o ad Unità Approvvigionanti facenti capo alla stessa Amministrazione Contraente ed insistenti sullo stesso territorio comunale. Tale importo è fissato in:

Lotto 1:

- € 500,00 (cinquecento/00) al netto dell'IVA per le Aziende sanitarie;
- € 300,00 (quattrocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;

Lotti da 2 a 16:

- € 300,00 (cinquecento/00) al netto dell'IVA per le Aziende sanitarie;
- € 200,00 (quattrocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti

ovvero gli importi minimi di consegna offerti in sede di gara.

Tali importi si applicano a tutte le consegne. Tuttavia, prima dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, tra le parti possono essere concordati importi minimi di consegne inferiori a detti importi. In tal caso il Fornitore non può rifiutarsi di effettuare consegne di importo pari o superiore a quello indicato nel Modulo 1 "Atto di Regolamentazione della Fornitura" a favore delle Unità Approvvigionanti ivi indicate.

Qualora il valore dei prodotti richiesti sia inferiore all'importo minimo per consegna, se non precedentemente concordata con l'Unità Approvvigionante, il Fornitore ha la facoltà di non effettuare la consegna di tutta o parte dei prodotti richiesti; in questo caso deve informare per iscritto l'Unità Approvvigionante interessata. Pertanto, le Richieste di Approvvigionamento si considerano, limitatamente ai prodotti non consegnati, come non emesse.

Articolo 11. Quantitativo minimo di consegna di ogni prodotto

Per quantità minima di consegna s'intende la quantità minima di prodotto ordinabile per singola consegna ed è definita nell'Elenco delle Referenze, per ogni prodotto.

Tuttavia, prima dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, tra le parti possono essere concordati quantitativi minimi di consegne inferiori a quelli previsti nell'Elenco delle Referenze.

Il Fornitore ha facoltà di non effettuare la consegna di quantitativi di prodotti inferiori alla quantità minima di consegna se non precedentemente concordata con l'Unità Approvvigionante. In questo caso deve informare per iscritto l'Unità Approvvigionante interessata.

I quantitativi minimi di consegna potranno subire variazioni in aumento in misura massima di 1 pezzo/conf. fino a 5 indicati; 2 pezzi/conf. fino a 10 indicati; 3 pezzi/conf. fino a 15 indicati; 4 pezzi/conf. fino a 20 indicati, nonché fino al 5% in peso/litro.

Articolo 12. Strumenti informatici per le richieste di approvvigionamento e la gestione delle non conformità

1. Il Fornitore si impegna a rendere disponibili strumenti informatici per la formulazione delle richieste di approvvigionamento e la gestione della modulistica allegata al presente capitolato tecnico nonché alle schede tecniche prodotti, garantendo che essi siano funzionanti ed utilizzabili da parte delle Amministrazioni Contraenti/Unità Approvvigionanti, entro 30 gg. dalla data di stipulazione della Convenzione. Nel caso in cui il Fornitore non renda disponibili detti strumenti informatici è prevista una penale pari ad € 100,00 per ogni giorno di ritardo.
2. Il Fornitore dovrà altresì istruire il personale delle amministrazioni Contraenti all'uso di detti strumenti e fornire la dovuta assistenza.

Articolo 13. Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti

1. Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico - sanitarie vigenti.
2. Il Fornitore deve effettuare la consegna dei prodotti presso l'area adiacente all'ingresso del magazzino/cella dell'Unità Approvvigionante, mediante proprio personale o personale di ditte da lui incaricate.
3. Salvo diversi accordi, la consegna dei prodotti oggetto di fornitura deve avvenire su idonei bancali, roll o pedane. Qualora situazioni logistiche particolari lo impongano, il Fornitore deve avvalersi di attrezzature e/o supporti adeguati allo stato fisico dei luoghi di consegna.
4. La consegna e il ritiro dei bancali, delle pedane o dei roll utilizzati per il trasporto dei prodotti consegnati deve essere concordata tra l'Unità Approvvigionante e il Fornitore e formalizzata nel documento Modulo 1 "Atto Regolamentazione della Fornitura". La proprietà di dette attrezzature resta del Fornitore, il quale non può richiedere alle Amministrazioni contraenti alcuna cauzione in relazione alle pedane o roll dallo stesso messe a disposizione. Le attrezzature non più utilizzabili in corso di vigenza contrattuale devono essere ritirate e sostituite dal Fornitore. Al termine del contratto le attrezzature devono essere riconsegnate dalle Unità Approvvigionanti al Fornitore. Qualora dette attrezzature non siano restituite al Fornitore, questi ne addebiterà all'Amministrazione Contraente il costo, tenuto conto della vetustà e dell'usura.
5. Eventuali eccedenze dei quantitativi di derrate in consegna, non verranno riconosciute e pertanto non verranno pagate.

6. Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori ai quantitativi ordinati, il Fornitore avrà l'obbligo di reintegrare, nelle modalità più avanti indicate, le quantità mancanti.
7. Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, secondo quanto meglio precisato all'Articolo 14.
8. Non potranno essere consegnati prodotti non aventi le caratteristiche minime previste nell'Allegato A – Specifiche tecniche e Allegato B – Linee guida analisi rischio microbiologico. In tal caso saranno previste penali di € 500,00 per ogni caso di sostituzione di prodotti presenti nell'Elenco delle Referenze con altri prodotti che non abbiano le caratteristiche qualitative equivalenti o superiori ai prodotti sostituiti.

Articolo 14. Imballaggi e pallet

1. 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.
2. Fermo quanto previsto al comma 1, gli imballaggi (primari, secondari e pallet) devono altresì rispondere a quanto previsto al paragrafo 6.3.2” Requisiti degli imballaggi” del CAM per il “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (approvato con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) in particolare all'All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 come aggiornato a Marzo 2018 così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo.

Le verifiche previste dai CAM al paragrafo 6.3.2 saranno richieste dalle Amministrazioni Contraenti al momento dell'OdF.

3. I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi, bagnati o ammuffiti.
4. I pallet e gli imballaggi utilizzati devono essere conformi ai requisiti dichiarati dal Fornitore in sede di gara. Qualora sia riscontrato il mancato utilizzo degli imballaggi e dei pallet dichiarati in sede di gara, per ogni episodio, si applicherà una penale pari a **€ 100,00**.

Articolo 15. Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco delle Referenze per indisponibilità definitiva

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di tutte le marche o dell'unica marca indicate/a dal Fornitore nell'Elenco delle Referenze in sede di gara in corrispondenza di un prodotto, il Fornitore può chiederne a Intercent-ER la sostituzione definitiva purché il prodotto della marca (o delle marche) proposta/e in sostituzione abbia/abbiano i requisiti minimi previsti nell'Allegato A.
2. Nel caso in cui nel corso della durata della Convenzione Intercent-ER, le Amministrazioni Contraenti o il Fornitore, riscontrino che per determinati prodotti/marchi siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti alla sicurezza alimentare, Intercent-ER può richiedere al Fornitore la sostituzione del prodotto dall'Elenco delle Referenze, con altro equivalente. In tal caso il Fornitore deve presentare a Intercent-ER la scheda tecnica del prodotto sostitutivo e non può richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta economica presentata in sede di gara.
3. Il Fornitore, per richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve compilare, per ogni oggetto di richiesta di sostituzione, il Modulo 3 "Richiesta di sostituzione di prodotto" e trasmetterlo a Intercent-ER.
4. Intercent-ER comunicherà al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di richiesta.
5. Nel caso in cui Intercent-ER autorizzi la sostituzione di uno o più prodotti, l'aggiornamento dell'Elenco delle Referenze è a carico di Intercent-ER, che provvede alla comunicazione, mediante il proprio Sito web, degli aggiornamenti apportati.
6. Le sostituzioni effettuate dal Fornitore non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo prodotto.
7. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio di mancata sostituzione dei prodotti secondo quanto precisato ai punti precedenti.

Articolo 16. Indisponibilità temporanea della marca di un prodotto

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità temporanea della marca prescelta dall'Unità Approvvigionante per un prodotto, il Fornitore deve tempestivamente comunicare al Punto Ordinate e/o all'Unità Approvvigionante la non disponibilità di quella determinata marca.

3. Qualora in sede di offerta il Fornitore abbia indicato più marche per lo stesso prodotto, egli è tenuto a fornire una delle marche offerte a scelta dalle Unità Approvvigionanti.
2. Nel caso in cui il Fornitore in sede di offerta abbia offerto una sola marca per prodotto, egli è tenuto a fornire una marca sostitutiva di qualità almeno equivalente. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.
3. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea della marca di uno o più prodotti, esclusi i prodotti certificati di cui al successivo articolo, si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del prodotto non disponibile secondo le modalità descritte all'Articolo 15.
4. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti

Articolo 17. Indisponibilità temporanea di prodotti certificati

1. In caso di non disponibilità temporanea della marca di prodotti certificati (intendendosi per prodotti certificati quelli di cui alle rispettive normative comunitarie, nazionali e regionali di riferimento), si procede nei modi previsti al precedente Articolo 16, commi 1, 2 e 3.
2. Nel caso in cui non fosse momentaneamente disponibile un prodotto certificato di nessuna marca, i prodotti sono sostituiti con corrispondenti prodotti convenzionali presenti nell'Elenco delle Referenze. In tal caso il Fornitore ha l'obbligo tassativo di comunicare, nei modi previsti al precedente articolo, immediatamente al Punto Ordinate e/o all'Unità Approvvigionante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile l'approvvigionamento, indicando contestualmente i prodotti sostitutivi.
3. I prodotti convenzionali proposti in sostituzione devono essere forniti alle condizioni economiche previste nell'Elenco delle Referenze.
4. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea di uno o più prodotti certificati si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del/i prodotto/i non disponibile secondo le modalità descritte all'Articolo 15.
5. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti.

Articolo 18. Caratteristiche degli automezzi di trasporto e obblighi del personale addetto al trasporto

1. Il trasporto deve avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti, con mezzi idonei coibentati e refrigerati, alle temperature indicate dalla legge, nonché a quanto previsto al paragrafo 6.3.3 "Trasporti" del CAM per il "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate

alimentari” (approvato con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) in particolare si richiede che il fornitore debba utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: Mezzi di trasporto su ferro; Veicoli, almeno **Euro 5**; Veicoli elettrici; Vetture ibride.

Per i veicoli è stata richiesta lo standard europeo sulle emissioni inquinanti “Euro 5” (al posto di quello Euro 4 previsto nei CAM) per adeguamento tecnologico.

Le verifiche previste dai CAM al paragrafo 6.3.3 saranno richieste dalle Amministrazioni Contraenti al momento dell’OdF.

2. Gli automezzi impiegati dal Fornitore, adibiti al trasporto dei prodotti alimentari, devono essere idonei nelle dotazioni (i.e. sponda idraulica) e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti - nel caso in cui questi non siano protetti - e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare, per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi devono essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore, ove previsto.
3. Il Fornitore ha l’obbligo di mantenere l’idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.
4. Sui mezzi di trasporto e carico (camion e muletti) utilizzati deve essere presente un’etichetta posta a non più di un metro dal pianale, sulla quale sia possibile rilevare la firma e la data dell’ultimo lavaggio del mezzo.
5. Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità, soddisfare i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti e conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
6. Il personale impiegato del Fornitore deve avere un atteggiamento corretto ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci.
7. Qualora siano riscontrate inadempienze rispetto alle caratteristiche di cui ai commi 1, 2 e 3, per ogni episodio sarà applicata una penale fino ad **€ 1.000,00**.

Articolo 19. Consegna e accettazione della merce

1. All’atto del ricevimento della merce le Unità Approvvigionanti effettueranno, tramite proprio personale all’uopo incaricato, controlli quantitativi e qualitativi sulle merci che dovranno risultare conformi a quanto stabilito dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari” (Allegato A e B), ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell’Elenco delle Referenze.
2. Nello specifico saranno eseguiti:
 - controllo della completa rispondenza della merce alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari” (Allegato A al presente

Capitolato) ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Elenco delle Referenze;

- controlli “a vista” e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri, misuratori del calibro) sullo stato della merce consegnata;
- controllo della rispondenza della merce all'ordine;
- controllo della rispondenza della merce consegnata al DDT (documento di trasporto);
- controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari.

3. Ad ogni arrivo la merce deve essere **corredata di documento accompagnatorio**, in duplice copia, contenente i seguenti dati:

- il nome del Fornitore;
- l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna;
- la descrizione dei prodotti;
- le quantità consegnate;
- i lotti di produzione;
- il prezzo unitario e totale;
- l'aliquota IVA,

qualunque scostamento autorizza la non accettazione della merce.

Per quanto riguarda i prodotti ittici surgelati/congelati, il documento accompagnatorio deve contenere altresì, per ogni prodotto esclusivamente il peso netto della glassatura e il prezzo di cessione deve essere riferito ad esso.

5. La firma per ricevuta della merce non impegna le Amministrazioni Contraenti che si riservano di comunicare le proprie osservazioni ed eventuali contestazioni con successive comunicazioni scritte.

6. Con particolare riferimento ad eventuali scostamenti quantitativi, le Unità Approvvigionanti si riservano la possibilità di:

- respingere l'eccedenza di fornitura;
- accettare le differenze quantitative riscontrate, anche modificando i quantitativi di forniture successive;
- ottenere dal Fornitore l'invio di merce mancante nel più breve tempo possibile, fermo restando che ogni maggior onere per l'integrazione della fornitura è a carico del Fornitore.

7. Per quanto riguarda il controllo qualitativo della merce, resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non impegna le Amministrazioni Contraenti se non come accettazione delle quantità ricevute. Le Amministrazioni Contraenti si riservano il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata e di comunicare successivamente le proprie eventuali osservazioni e contestazioni.

8. Le Amministrazioni Contraenti si riservano la possibilità di addebitare al Fornitore danni eventualmente riportati in seguito a non conformità della fornitura, riscontrate in fase di accettazione o durante l'utilizzo della merce nel proprio processo produttivo.
9. In tali casi, al Fornitore verrà data immediata comunicazione e fornita massima disponibilità per la verifica delle motivazioni e la congruità dell'importo conteggiato, prima di ricevere l'eventuale addebito.
10. Penali previste:
 - € 250,00** per ogni caso di ritardata consegna rispetto agli orari previsti nella Convenzione o nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura per più di 2 volte nell'arco del mese. Per ritardata consegna s'intende quella effettuata con un ritardo massimo di 2 ore rispetto agli orari previsti nella Convenzione o nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura;
 - € 500,00** per ogni caso di mancata consegna di tutta la merce ordinata, ovvero nel caso in cui il Fornitore non la consegna nei giorni stabiliti oppure con un ritardo superiore a 2 ore rispetto alle fasce orarie stabilite nel Modulo 1 – Atto di Regolamentazione della Fornitura;
 - € 300,00** per incompleta consegna di prodotti per più di 2 volte in un mese;
 - € 500,00** nel caso in cui i prodotti consegnati non corrispondano ai prodotti ordinati in misura pari o superiore al 50%. L'importo della penale si riduce proporzionalmente per percentuali di non corrispondenza inferiori al 50%. La penale si applica ogniqualvolta si verifica l'errata consegna;
 - € 300,00** per mancata consegna per più di 2 volte in un mese di prodotti certificati;
 - € 200,00** per mancata consegna per più di 2 volte in un mese di prodotti a filiera corta o provenienti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie. La penale si applica per ogni episodio.

Articolo 20. Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri) effettuate dai Punti Ordinanti o dalle Unità Approvvigionanti al momento della consegna dei prodotti stessi, risultassero non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato – e relativi Allegati - e nell'Elenco delle Referenze
2. Per i prodotti a consegna trisettimanale e bisettimanale, tale sostituzione deve essere eseguita dal Fornitore entro due ore dall'orario di consegna ed entro le ore 8:30 del giorno lavorativo successivo per le consegne previste fra le ore 15:00 e le ore 17:00.

3. Per i prodotti a consegna settimanale e quindicinale tale sostituzione deve essere eseguita dal Fornitore entro il tempo massimo di un giorno lavorativo, successivo alla richiesta di sostituzione da parte dei Punti Ordinanti o delle Unità Approvvigionanti.
4. Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte dei Punti Ordinanti o delle Unità Approvvigionanti mediante compilazione e consegna al Fornitore del “Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di non conforme”.
5. La merce contestata e non ritirata entro 15 giorni dalla comunicazione potrà essere inviata al fornitore addebitando ogni spesa sostenuta.
6. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le seguenti penali, previo invio al Fornitore di formale Reclamo, che avviene compilando il Modulo 4 “Reclamo al Fornitore”, come previsto nel presente capitolato.
Penali previste:
 - € 50,00 per ritardo nella sostituzione del prodotto di cui al comma 2 la penale si applica per ogni 30 minuti di ritardo;
 - € 150,00 per ritardo nella sostituzione del prodotto di cui al comma 3 la penale si applica per ogni giorno di ritardo;
7. Nel caso in cui il Fornitore, nonostante la penale contestata, non intenda comunque ottemperare all'obbligo di sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi a seguito dei controlli e delle verifiche effettuati dalle Unità Approvvigionanti all'atto della consegna, si procede secondo la seguente procedura.
8. Le Unità Approvvigionanti devono:
 - a) identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l'etichetta “In attesa di accertamento” nella quale devono essere indicate anche la data e l'ora di identificazione e le anomalie riscontrate. Nel caso in cui il prodotto sia deperibile deve essere conservato a temperatura conforme alle istruzioni riportate in etichetta;
 - b) compilare il Modulo 6 “Accertamento di non conformità” allegato al presente Capitolato;
 - c) richiedere al Fornitore, o a un suo incaricato, la firma del modulo per presa visione;
 - d) verbalizzare, se del caso, il rifiuto del Fornitore a sottoscrivere il modulo;
 - e) avvisare il laboratorio di riferimento, richiedendo di effettuare la campionatura e l'esecuzione delle determinazioni analitiche necessarie per valutarne la conformità ai requisiti di legge e ai requisiti contrattuali.
8. Nel caso in cui le determinazioni analitiche confermino la non conformità del prodotto si procede nei modi previsti dall'Articolo 23 del presente Capitolato.
9. Nel caso in cui le determinazioni analitiche non confermino la non conformità del prodotto, l'Amministrazione contraente deve pagare al Fornitore le derrate contestate e sostenere i costi delle determinazioni eseguite.

10. Nei casi in cui per esigenze di servizio i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti necessitano dei prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti e il Fornitore non effettui la sostituzione nei tempi prescritti, esse possono acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il Fornitore è obbligato a rimborsare i costi sostenuti anche se maggiori, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

Articolo 21. Verifiche successive alla consegna e sostituzioni

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna.
2. In particolare, per i prodotti a consegna trisettimanale e bisettimanale, il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi solo nel caso in cui la richiesta di sostituzione gli sia stata comunicata, mediante la compilazione del Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo alla data di consegna.
3. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del prodotto deve essere effettuata non oltre 1 giorno lavorativo dalla data di richiesta di sostituzione.
4. Per i prodotti a consegna settimanale e quindicinale il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi solo nel caso in cui la richiesta di sostituzione gli sia stata comunicata per iscritto, entro e non oltre i 3 giorni lavorativi successivi alla data di consegna.
5. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del/prodotto/i deve essere effettuata non oltre 3 giorni lavorativi dalla data di richiesta di sostituzione.
6. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le penali previste, previo invio al Fornitore di formale reclamo, che avviene compilando il Modulo 4 “Reclamo al Fornitore”, come previsto nel presente capitolato.
7. Nel caso in cui il Fornitore, nonostante la penale contestata, non intenda comunque ottemperare all’obbligo di sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi, a seguito dei controlli e delle verifiche effettuate dalle Unità Approvvigionanti, quest’ultime procederanno nel seguente modo:
 - a) identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l’etichetta “In attesa di accertamento” nella quale devono essere indicate anche la data e l’ora di identificazione e le anomalie riscontrate. Nel caso in cui il sia deperibile deve essere conservato a temperatura conforme alle istruzioni riportate in etichetta;
 - b) compilare il “Modulo 6 – Accertamento di non conformità”;
 - c) avvisare il laboratorio di riferimento, richiedendo di effettuare la campionatura e l’esecuzione delle determinazioni analitiche necessarie per valutarne la conformità ai requisiti di legge e ai requisiti contrattuali.

8. Nel caso in cui le determinazioni analitiche confermino la non conformità del prodotto si procede nei modi previsti dall'Articolo 23 del presente Capitolato.
9. Nel caso in cui le determinazioni analitiche non confermino la non conformità del prodotto, l'Amministrazione contraente deve pagare al Fornitore le derrate contestate e sostenere i costi delle determinazioni analitiche eseguite.
10. Qualora, per esigenze di servizio, i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti necessitino dei prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti e il Fornitore non effettui la sostituzione nei tempi prescritti, esse possono acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il Fornitore è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

Articolo 22. Verifiche di conformità eseguite mediante prelievi di campioni e verifiche analitiche

I Punti Ordinanti o le Unità Approvvigionanti - se delegate - che intendano effettuare verifiche di conformità sui prodotti consegnati dal Fornitore, possono avvalersi di Organismi terzi per l'esecuzione di prelievi di campioni e di verifiche analitiche, da eseguire sulla base del Regolamento CE n. 2073/06 e ss.mm.

Articolo 23. Gestione delle non conformità per analisi negative

1. Nell'ipotesi in cui le verifiche analitiche di cui all'Articolo 20, Articolo 21 e Articolo 22 rilevino la non conformità del/i prodotto /i esaminati, i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti comunicano per iscritto al Fornitore gli esiti delle verifiche analitiche effettuate.
2. Nel caso in cui il Fornitore non accetti i risultati delle verifiche eseguite in autocontrollo, le parti di comune accordo incaricano un altro Laboratorio di analisi accreditato.
3. Nel caso in cui le verifiche analitiche di seconda istanza confermino la non conformità del/i prodotto/i, il Fornitore è tenuto a pagare le spese per le verifiche analitiche di prima e di seconda istanza nonché una penale pari a **€ 1.000,00**, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni.
4. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza confermino la non conformità, il Fornitore oltre al pagamento di cui al comma 3 e delle eventuali penali applicabili, deve ritirare il prodotto oggetto della contestazione entro il tempo massimo di 2 giorni naturali e consecutivi dalla data della comunicazione degli esiti di non conformità inviata dall'Amministrazione contraente al Fornitore. Il Fornitore non può pretendere il pagamento del contestato.
5. Trascorso inutilmente tale termine massimo, l'Amministrazione contraente può procedere alla distruzione del prodotto ponendo gli eventuali costi a carico del Fornitore.

6. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza non rilevino la/e non conformità contestata/e dall'Amministrazione a seguito delle verifiche analitiche di prima istanza, al Fornitore sono poste a carico solamente le spese delle analisi di seconda istanza.

Articolo 24. Gestione dei reclami relativi alle forniture e alle attività accessorie

1. Intercent-ER, i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti, nel caso in cui lo ritengano opportuno, possono inoltrare al Fornitore eventuali reclami per carenze riscontrate nei prodotti forniti e/o nei servizi connessi alla fornitura (i.e. attività di ricevimento delle Richieste di Approvvigionamento, attività del Call-Center, modalità di consegna dei prodotti, reiterate non conformità dei prodotti consegnati ecc.).
2. A tal fine, Intercent-ER, i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti devono utilizzare l'apposito "Modulo 4 - Reclamo al Fornitore", compilato in tutte le sue parti.
3. Il Fornitore ha l'obbligo di comunicare le proprie eventuali controdeduzioni entro 3 (tre) giorni lavorativi dalla data di ricezione del reclamo. In mancanza di risposta e di presentazione delle controdeduzioni, entro detto termine, il reclamo si intende accolto.
4. In conseguenza dell'accettazione del reclamo, il Fornitore deve provvedere a porre i necessari rimedi affinché venga risolta la causa che ha dato origine al reclamo, nei termini massimi stabiliti dai soggetti che hanno inoltrato il reclamo.

Articolo 25. Verifiche ispettive

1. Intercent-ER e le singole Amministrazioni Contraenti, mediante i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti, si riservano di effettuare periodicamente, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli di conformità delle forniture e delle attività rese dal Fornitore. Tali controlli possono essere effettuati mediante proprie strutture o affidando tali attività a Organismi terzi specializzati.
2. Gli Organismi terzi incaricati per l'effettuazione dei controlli dovranno utilizzare Laboratori di Prova in possesso di autorizzazione del Ministero della Salute per effettuare analisi sugli alimenti e di certificazione ai sensi della Norma Uni Cei En ISO/IEC 17025.
3. Il Fornitore è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogni qualvolta si renda necessario ai fini delle attività di controllo. Il Fornitore deve altresì consentire l'effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione degli Organismi incaricati dall'Amministrazione Contraente o dall'Unità Approvvigionante e/o da Intercent-ER, tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell'espletamento dell'attività ispettiva. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il Fornitore o con persona da questi delegata.

Gli esiti delle attività ispettive espletate presso le strutture/mezzi del Fornitore sono registrati su apposita modulistica sottoscritta dal Fornitore e dall'Organismo controllore.

4. I controlli potranno riguardare:
 - le fasi di produzione;
 - lo stato igienico delle attrezzature e degli ambienti;
 - le modalità di stoccaggio;
 - lo stato igienico-sanitario del personale.
5. Il Fornitore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.
6. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il Fornitore ovvero un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata ed il Fornitore non può in alcun modo inficiarne la validità.
7. I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Allegato A "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari".
8. I costi delle attività di controllo sono a carico dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante che ha disposto il controllo o di Intercent-ER nel caso in cui il controllo sia disposto da quest'ultima.
9. Nel caso in cui l'Organismo di controllo rilevi la non conformità, il Fornitore deve porre in essere le azioni volte alla immediata risoluzione, sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l'hanno generata.
10. Il Fornitore inoltre deve provvedere alla predisposizione della documentazione necessaria atta a conseguire la formale evidenza delle attività eseguite per la risoluzione definitiva delle non conformità riscontrate.
11. Per ogni caso in cui il Fornitore non permetta l'accesso presso le proprie strutture agli organismi incaricati dell'espletamento dei controlli di conformità sarà prevista una penale di **€ 1.000,00**.

Articolo 26. Penali che Intercent-ER si riserva di applicare

- | | |
|-----------------|--|
| € 500,00 | per ogni mancata attivazione di azioni correttive/preventive necessarie a seguito di rilevazioni di non conformità e/o di reclami. La penale si applica ogni 3 (tre) giorni lavorativi di ritardo decorsi i termini fissati dall'Agenzia; |
| € 200,00 | nel caso in cui, trascorsi 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di attivazione della Convenzione, il Fornitore non abbia reso attivi e funzionanti tutti gli strumenti per la gestione dei servizi accessori. Detta penale viene applicata anche per la |

- mancata attivazione di un solo servizio di cui trattasi. La penale viene applicata per ogni giorno di ritardo;
- € 250,00** per irreperibilità del Referente del Fornitore di cui all'art. 26 del Capitolato tecnico. La penale viene applicata per ogni giorno di accertamento dell'irreperibilità;
- € 50,00** per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini fissati per la consegna da parte del Fornitore a Intercent-ER della reportistica di cui all'art.12;
- € 500,00** per mancata collaborazione nelle attività di rilevazione e confronto dei prezzi, ai fini della revisione prezzi di cui all'art. 10 del capitolato tecnico. La penale si applica per ogni episodio;

Articolo 27. Referente del Fornitore e delle Amministrazioni Contraenti

1. Il Fornitore deve indicare il nominativo di un suo rappresentante che avrà il dovere di predisporre tutti gli adempimenti previsti contrattualmente e che fungerà da referente nei confronti delle Amministrazioni Contraenti. Ogni comunicazione, segnalazione o reclamo eseguito nei confronti del Referente del Fornitore si intenderà eseguito al Fornitore medesimo.
2. Il Referente deve inoltre controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento della fornitura. Egli deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalle Amministrazioni Contraenti. Il Referente del Fornitore dovrà essere reperibile tramite telefono cellulare, fax e e-mail e per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio.
3. In ogni caso di assenza o impedimento del Referente, il Fornitore dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un sostituto.

Articolo 28. Diritto di sciopero

1. L'oggetto del presente appalto costituisce fornitura di pubblica utilità, pertanto, in caso di sciopero, si applicherà la Legge 146/90 e s.m.i., che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali, secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dai contratti integrativi provinciali ed aziendali, per quanto riguarda i contingenti di personale. Il Fornitore dovrà provvedere, tramite avviso scritto, con un anticipo di 5 giorni, a segnalare alle Amministrazioni Contraenti la data effettiva dello sciopero programmato.

Articolo 29. Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, costituendone sue parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

Allegato 4 - Elenco delle Referenze

Allegato A - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Allegato B – Linee guida analisi rischio microbiologico

Modulo 1 - Atto di Regolamentazione della Fornitura

Modulo 2 - Richiesta di Approvvigionamento

Modulo 3 - Richiesta di sostituzione di nell'Elenco delle Referenze

Modulo 4 - Reclamo al Fornitore

Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di non conforme

Modulo 6 – Accertamento di non conformità