



**APPALTO SPECIFICO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE  
ALIMENTARI 5**

**ALLEGATO 3  
CAPITOLATO TECNICO**

## INDICE

1. Definizioni .....	3
2. Norme applicabili.....	5
3. Caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate alimentari .....	6
4. Rintracciabilità, etichettatura ed igiene degli alimenti.....	12
5. Vita residua dei prodotti (shelf life) .....	12
6. Garanzie sui prodotti .....	13
7. Elenco delle Referenze .....	14
8. Atto di Regolamentazione della Fornitura.....	17
9. Revisione prezzi.....	18
10. Modalità di esecuzione della fornitura.....	20
10.1 Richiesta di Approvvigionamento .....	20
10.2 Importo minimo per consegna.....	21
11. Quantitativo minimo di consegna di ogni prodotto .....	22
12. Strumenti informatici per le richieste di approvvigionamento e la gestione delle non conformità .....	22
13. Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti.....	22
14. Imballaggi e pallet .....	23
15. Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco delle Referenze per indisponibilità definitiva ....	24
16. Indisponibilità temporanea della marca di un prodotto.....	25
17. Indisponibilità temporanea di prodotti certificati .....	25
18. Caratteristiche degli automezzi di trasporto e obblighi del personale addetto al trasporto ..	26
19. Consegna e accettazione della merce .....	27
20. Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna.....	29
21. Verifiche successive alla consegna e sostituzioni.....	31
22. Verifiche di conformità eseguite mediante prelievi di campioni e verifiche analitiche .....	32
23. Gestione delle non conformità per analisi negative.....	32

24. Gestione dei reclami relativi alle forniture e alle attività accessorie .....	33
25. Verifiche ispettive .....	33
26. Penali che Intercent-ER si riserva di applicare .....	35
27. Referente del Fornitore e delle Amministrazioni Contraenti .....	35
28. Diritto di sciopero .....	36
29. Allegati .....	36

## 1. DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- a) 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;
- b) 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;
- c) CAM: i Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di esecuzione del servizio, vale a dire, i “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020;
- d) Capitolato Tecnico: il presente documento, compresi tutti i suoi allegati, che contiene le condizioni e le specifiche tecniche della fornitura;
- e) Derrate: l'insieme dei prodotti alimentari di cui al presente Capitolato tecnico e relativi allegati;
- f) Elenco delle Referenze: l'elenco dei prodotti alimentari definiti da Intercent-ER ed offerti dal Fornitore in sede di gara (vedasi l'Allegato 4 al Disciplinare di gara).
- g) 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;
- h) Importo minimo di adesione: l'importo minimo dell'Ordinativo di Fornitura;
- i) 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.
- j) Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
- k) 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;
- l) 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;
- m) 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;
- n) Scheda tecnica di prodotto: si intende il documento che riporta tutte le informazioni sul prodotto, vale a dire: denominazione dell'alimento; elenco degli ingredienti; indicazione di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze; quantità di tali ingredienti o categorie di ingredienti; quantità netta dell'alimento; termine minimo di conservazione o data di scadenza; condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego; nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare; paese di origine o luogo di provenienza; istruzioni per l'uso (nei casi in cui la mancanza di tale indicazione possa rendere difficile un uso adeguato dell'alimento); titolo alcolometrico volumico effettivo, per bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume; dichiarazione nutrizionale (con valore energetico e quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale).
- o) Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari: l'Allegato A e l'Allegato B, 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;
- p) 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;

Nell' Allegato 4 -"Elenco delle Referenze" al Disciplinare di gara è riportato l'elenco delle Referenze oggetto di fornitura.

## 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:

- **L. 30.4.62 n. 283**, "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- **Reg. CE 2002/17**, recante i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e che istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **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;
- **Reg. CE 2004/852**, Igiene dei prodotti alimentari;
- **Reg. CE 2004/853**, recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Reg. CE 2004/1935** 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 2005/2073**, Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

- **Reg. CE 2006/1881 e ss.mm.ii. (Reg. CE 1126/2007, Reg CE 565/2008)**, relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- **Reg. CE 2006/2023** 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. CE 2008/889** e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 2007/834 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 2011/1169 e s.m.i.** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- **Reg. UE 2012/1151** Regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Reg. UE 2013/609**, 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. UE 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio**, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, che abroga il Reg. CE 882 del 2004 e Reg. CE 854/2004);
- **Reg. UE 2018/848** del Parlamento e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- **DM (MIPAAF) del 20 maggio 2022** "Disposizioni per l'attuazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio e pertinenti regolamenti delegati e esecutivi, in relazione agli obblighi degli operatori e dei gruppi di operatori per le norme di produzione e che abroga i decreti ministeriali 18 luglio 2018 n. 6793, 30 luglio 2010 n. 11954 e 8 maggio 2018, n. 34011" (GU n.151 del 30-6-2022).

### 3. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche e igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

2. In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate al successivo art. 6 “Garanzie sui prodotti” del presente articolo e 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 di cui all’Allegato B.1 “Linee guida analisi rischio microbiologico” e all’Allegato B.2 “Linee guida analisi rischio microbiologico (aggiornamento 2022)” 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 artt. 15 “Sostituzione di prodotti indicati nell’Elenco delle Referenze per indisponibilità definitiva”, 16 “Indisponibilità temporanea della marca di un prodotto” e 17 “Indisponibilità di prodotti certificati” 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 dell’acquisto 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. 14 “Imballaggi e pallet” 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 biologici,
    - prodotti a produzione integrata (L.R. 28/1999),
    - prodotti alimentari DOP e IGP,
    - prodotti alimentari per diete particolari,
    - prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna,
    - prodotti di montagna,
    - prodotti etici,
    - 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 UE 848/2018) 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 del 3 febbraio 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).**



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 e, 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 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.

### **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 30 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.

**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 e di 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 Ordinatori di fornitura.

**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 di almeno del 10%, sarà prevista una penale di **€ 300,00**.

## 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.1 – Linee guida analisi rischio microbiologico” e all'Allegato B.2 – Linee guida analisi rischio microbiologico (aggiornamento 2022)” legge anche 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 e 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;
6. Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi ai parametri di legge 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.

## 7. ELENCO DELLE REFERENZE

1. L'Elenco delle Referenze, tratto dall'Allegato 4 - "Elenco delle Referenze" al Disciplinare di gara 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
- ✓ Lotto 2 CARNI
- CARNI BOVINE
  - CARNI SUINE
  - CARNI OVINE
  - CARNI AVICUNICOLE
  - UOVA E OVOPRODOTTI
- ✓ Lotto 3 ALIMENTI SURGELATI
- ITTICO SURGELATO: PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI
  - VERDURE SURGELATE
  - SURGELATI VARI
- ✓ Lotto 4 ALIMENTI VARI
- CEREALI, FARINACEI
  - CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME
  - LEGUMI E CEREALI SECCHI
  - PRODOTTI DIETETICI
  - BEVANDE
- ✓ Lotto 5 LATTICINI E SALUMI
- LATTICINI
  - SALUMI
- ✓ Lotto 6 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI



3. L'Elenco delle Referenze dovrà contenere 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;
  - l'indice di revisione dei prezzi;
  - la periodicità della revisione;
  - il codice attribuito al prodotto dal Fornitore;
  - la denominazione di vendita;
  - la specifica (se trattasi di prodotto convenzionale, biologico, DOP, IGP, ecc.);
  - la modalità di conservazione (ambiente, refrigerato, congelato/surgelato);
  - la confezione/porzione individuale;
  - l'unità di misura del prezzo, ossia Kg, litro, pezzo, ...;
  - il prezzo prodotto offerto del singolo prodotto per la sua unità di misura, al netto di IVA;
  - il formato confezione primaria, cioè il formato della confezione direttamente a contatto con il prodotto, non divisibile (ad es. "taglio anatomico");
  - 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);
  - il prezzo finito per confezione primaria fornitore (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);
  - l'aliquota IVA applicabile per ogni prodotto;
  - la/le marca/marche proposta/e, fino ad un massimo di tre;
  - la denominazione del prodotto (ad es. Philadelphia, ecc.);
  - l'Organismo di certificazione dei prodotti dei prodotti biologici e COMES.
4. 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.
5. 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.

6. Non sono oggetto del presente appalto i prodotti non soggetti a consumazione alimentare.

## **8. ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DELLA FORNITURA**

1. Le Amministrazioni che intendano aderire alla Convenzione, stipulata tra l'Agenzia Intercent-ER e 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.

## 9. REVISIONE PREZZI

A norma di quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera a) del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. nel corso dell'esecuzione del contratto sarà applicata la clausola di revisione dei prezzi alle condizioni di seguito descritte.

A) Per le carni (convenzionali, biologiche, certificate SQNZ, ecc.), per i prodotti freschi dell'ortofrutta convenzionale, biologica o avente altri marchi e certificazioni (ad es., proveniente da agricoltura sociale, ecc.), per le uova e per gli ovoprodotti (convenzionali e biologici) la revisione dei prezzi sarà basata sui dati elaborati a partire dalle rilevazioni dei prezzi all'ingrosso forniti dal Ministero dello Sviluppo Economico e gestiti dalla Borsa Merci Telematica Italiana (di seguito BMTI), ove disponibili.

Per tali prodotti si procederà alla revisione dei prezzi nel seguente modo:

A.1) Per le **carne** (convenzionali, biologiche, certificate SQNZ, ecc.), **per i prodotti freschi dell'ortofrutta convenzionale, per le uova e per gli ovoprodotti** (convenzionali e 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 dell'**Indice dei prezzi ufficiali all'ingrosso per il settore agroalimentare nazionale**, pubblicati mensilmente dalla **Borsa Merci Telematica Italiana** (di seguito **BMTI**), società del sistema camerale italiano per la regolazione, lo sviluppo e la trasparenza del mercato e per la diffusione dei prezzi e dell'informazione economica.

Tali listini prezzi all'ingrosso vengono pubblicati di norma il giorno 20 di ogni mese e sono reperibili gratuitamente alla pagina web: <https://www.bmti.it/archivio-indice-prezzi-ingrosso/>

Tale modalità di revisione prezzi opererà sino a quando non sia disponibile uno specifico **Indice dei prezzi ufficiali all'ingrosso per il settore agroalimentare** comprensivo dei prezzi e delle variazioni dei prezzi delle carni (convenzionali, biologiche, certificate SQNZ, ecc.), degli ovoprodotti (convenzionali e biologici) e dell'ortofrutta convenzionale elencata nell'Allegato 4 – "Elenco delle referenze" al Disciplinare di gara elaborato dalla **BMTI**.

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

La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 3% e diminuzioni uguali o superiori al 2%.

A.2) Per i **prodotti freschi dell'ortofrutta biologica**, 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**, reperibili all'indirizzo <https://www.bo.camcom.gov.it/borsa-merci/prezzi-prodotti-ortofrutticoli> > prezzi prodotti ortofrutticoli BIO.

Ad ogni metà del mese la media (valore prevalente, "preval") dei prezzi rilevati nei secondi 15 giorni del mese precedente sarà confrontata con la media (valore prevalente, "preval") dei prezzi dei primi 15 giorni del mese in corso, al fine di ricavarne la percentuale (indice) di aumento o di diminuzione, che sarà applicata ai prezzi di listino di tutto il mese successivo.

Tale modalità di revisione prezzi opererà sino a quando non sia disponibile uno specifico **Indice dei prezzi ufficiali all'ingrosso per il settore agroalimentare** comprensivo dei prezzi e delle variazioni dei prezzi dell'ortofrutta biologica elencata nell'Allegato 4 – "Elenco delle referenze" al Disciplinare di gara elaborato dalla **BMTI**.

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

La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 3% e diminuzioni uguali o superiori al 2%.

B) Per tutti gli **altri prodotti**: i prezzi di aggiudicazione restano fissi per i primi sei mesi di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 15° giorno del sesto mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata aggiornando i prezzi a partire dal 1° giorno del settimo mese di vigenza della Convenzione; successivamente, si procederà nella stessa maniera, a cadenza semestrale, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia Intercent-ER, sulla base dei prezzi dell'**indice ISTAT NIC ECO COIP a 5 cifre** (01 "Prodotti alimentari e bevande analcoliche" circa 167 voci in totale e, inoltre 021211 – "Vini da tavola" per i vini, fonte ISTAT: <http://dati.istat.it/Index.aspx?QueryId=23048> )

L'indice utilizzato sarà l'ultimo disponibile al momento della richiesta di revisione prezzi.

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

La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 3% e diminuzioni uguali o superiori al 2%.

C) Tutte le **richieste di revisione prezzi - sia a cadenza mensile che a cadenza semestrale** - inoltrate dal Fornitore ad Intercent-ER **devono essere predisposte su apposito documento elettronico contenente i dati per il controllo** dell'indice applicato al prezzo di partenza, delle

modalità di calcolo dell'indice (ove ricavato da più mercuriali) e il prezzo finito. Ad ogni revisione i nuovi prezzi saranno pubblicati sul sito dell'Agenzia <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it>.

## **10. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA**

L'esecuzione della fornitura deve avvenire secondo le modalità di descritte ai successivi artt. 10.1 "Richiesta di approvvigionamento" e 10.2 "Importo minimo per consegna"

### **10.1 RICHIESTA DI APPROVVIGIONAMENTO**

1. 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.
2. 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 l'utilizzo del sistema telematico (software) predisposto dal Fornitore.
3. 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, esclusi i festivi). 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. 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 (trecento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;

Lotti da 2 a 6:

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

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.

## **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.

## **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, la consultazione delle schede tecniche dei prodotti e la gestione della modulistica allegata al presente capitolato tecnico, garantendo che essi siano funzionanti e 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.

## **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 al successivo art. 14 "Imballaggi e pallet".
8. Non potranno essere consegnati prodotti non aventi le caratteristiche minime previste nell'Allegato A – Specifiche tecniche e Allegato B.1 "Linee guida analisi rischio microbiologico" e all'Allegato B.2 – Linee guida analisi rischio microbiologico (aggiornamento 2022)". 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.

#### **14. IMBALLAGGI E PALLET**

1. Gli imballaggi (primari, secondari e pallet) devono rispondere a quanto previsto dai (CAM) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020.
2. Gli imballaggi devono essere etichettati in conformità a quanto previsto dal comma 5 dell'art. 219 del D.Lgs. 3 aprile 2006 n.152 "Norme in materia ambientale" e s.m.i..



3. 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.
4. I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi, bagnati o ammuffiti.
5. Le Amministrazioni contraenti verificano il rispetto degli imballaggi e dei pallet a quanto previsto ai precedenti punti 1 e 2 al momento dell'OdF e in fase di esecuzione del servizio.
6. 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**.

#### **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", nel quale sia specificata la motivazione della richiesta di sostituzione, siano allegate la scheda tecnica del prodotto proposto in sostituzione e copia dell'etichetta del prodotto proposto in sostituzione.
4. e trasmetterlo a Intercent-ER.
5. Intercent-ER comunicherà al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di richiesta.
6. 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.

7. 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.
8. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio di mancata sostituzione dei prodotti secondo quanto precisato ai punti precedenti.

## **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 Ordinante e/o all'Unità Approvvigionante la non disponibilità di quella determinata marca. 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 e devono essere corredati di scheda tecnica del prodotto e di copia dell'etichetta del prodotto.
3. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea della marca di uno o più prodotti, esclusi i prodotti certificati di cui al successivo art. 17 "Indisponibilità temporanea di prodotti certificati", si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del prodotto non disponibile secondo le modalità descritte all'art.15 "Sostituzione di prodotti indicati nell'elenco delle referenze per indisponibilità definitiva".
4. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti

## **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 art. 16 "Indisponibilità temporanea di prodotti certificati", 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 Ordinante 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'art. 15 "Sostituzione di prodotti indicati nell'elenco delle referenze per indisponibilità definitiva".
5. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti.

## **18. CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI DI TRASPORTO E OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO**

1. Il Fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale ovvero mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL), secondo quanto offerto in sede di gara. L'utilizzo di altre tipologie di mezzi è consentito secondo i limiti imposti dalla normativa vigente in regione Emilia-Romagna, nei diversi Comuni, nei diversi periodi dell'anno e secondo quanto sintetizzato alla pagina web della Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia dell'Emilia-Romagna (Arpae): <https://www.arpae.it/it/temi-ambientali/aria/liberiamo-laria>
2. I mezzi 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. Il trasporto deve avvenire alle temperature indicate dalla legge per le diverse tipologie di prodotti.
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 nell'esecuzione della 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 e 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**.

## 19. CONSEGNA E ACCETTAZIONE DELLA MERCE

1. All'atto del ricevimento della merce le Unità Approvvigionanti effettueranno, tramite il proprio personale 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" (Allegati A.1, A.2 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 al netto di 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;
- € 250,00** 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.

## 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;

**€ 100,00** 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’art. **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** “Gestione delle non conformità per analisi negative” 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 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 anche se maggiori, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

## **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'**Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** "Gestione delle non conformità per analisi negative" 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.

## **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. 2073/05 e ss.mm.

## **23. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ PER ANALISI NEGATIVE**

1. Nell'ipotesi in cui le verifiche analitiche di cui ai precedenti artt.20, 21 e 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.

## **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.

## **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 e 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**.

## **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. 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;

## **27. REFERENTE DEL FORNITORE E DELLE AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI**

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.

Il Referente deve inoltre controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e 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 ed e-mail e per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio.

In ogni caso di assenza o impedimento del Referente, il Fornitore dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un sostituto.

## 28. DIRITTO DI SCIOPERO

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.

## 29. ALLEGATI

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

- Allegato A - Specifiche tecniche;
- Allegato B.1 – Linee guida analisi del rischio microbiologico;
- Allegato B.2 – Linee guida analisi del rischio microbiologico\_punto2\_2022;
- Modulo 1 – Atto di regolamentazione della Fornitura;
- Modulo 2 – Richiesta di approvvigionamento;
- Modulo 3 – Richiesta di sostituzione prodotto;
- Modulo 4 – Reclamo al Fornitore;
- Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme;
- Modulo 6 – Accertamento di non conformità.

Per l'elenco delle referenze oggetto di fornitura, si rinvia all'**Allegato 4 - Elenco delle Referenze** allegato al Disciplinare di gara.