

**CAPITOLATO TECNICO**  
**PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI ALLE**  
**PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI DELLA REGIONE EMILIA ROMAGNA**

<b>PREMESSA</b>	<b>2</b>
<i>Articolo 1</i>	<b>2</b>
<i>Oggetto dell'appalto</i>	<b>2</b>
<i>Articolo 2</i>	<b>2</b>
<i>Definizioni</i>	<b>2</b>
<i>Articolo 3</i>	<b>4</b>
<i>Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari</i>	<b>4</b>
<i>Articolo 4</i>	<b>4</b>
<i>Vita residua dei prodotti (shelf life)</i>	<b>4</b>
<i>Articolo 5</i>	<b>5</b>
<i>Modalità di esecuzione della fornitura</i>	<b>5</b>
<b>Richiesta di Approvvigionamento</b>	<b>5</b>
<b>Importo minimo di forniture settimanali</b>	<b>6</b>
<b>Importo minimo per consegna</b>	<b>6</b>
<b>Quantità minima di consegna</b>	<b>6</b>
<i>Articolo 6</i>	<b>6</b>
<i>Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti</i>	<b>6</b>
<i>Articolo 7</i>	<b>7</b>
<i>Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco delle Referenze</i>	<b>7</b>
<i>Articolo 8</i>	<b>8</b>

<i>Indisponibilità temporanea di prodotti</i>	8
<i>Articolo 9</i>	8
<i>Indisponibilità di prodotti certificati</i>	8
<i>Articolo 10</i>	9
<i>Caratteristiche degli automezzi di trasporto</i>	9
<i>Articolo 11</i>	9
<i>Controlli di conformità delle forniture</i>	9
<i>Articolo 12</i>	10
<i>Verifiche alla consegna e sostituzioni</i>	10
<i>Articolo 13</i>	11
<i>Verifiche successive alla consegna e sostituzioni</i>	11
<i>Articolo 14</i>	12
<i>Verifiche di conformità eseguite mediante prelievi di campioni e verifiche analitiche</i>	12
<i>Articolo 15</i>	13
<i>Gestione delle non conformità</i>	13
<i>Articolo 16</i>	13
<i>Allegati</i>	13

## **PREMESSA**

Il presente Capitolato Tecnico descrive le prescrizioni minime che il Fornitore deve rispettare nel corso dello svolgimento delle attività di fornitura di derrate alimentari e prodotti non alimentari, erogate a favore delle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna, che ne fanno richiesta, mediante l'emissione di Ordinativi di Fornitura.

### ***Articolo 1***

#### ***Oggetto dell'appalto***

1. Oggetto dell'appalto è la fornitura di derrate alimentari e prodotti non alimentari (quali accessori per la confezione e la consumazione dei pasti), contenute nell'elenco delle Referenze (Allegato A al presente Capitolato tecnico), a favore delle Amministrazioni/Enti di cui al comma 5 dell'art. 19 della LR dell'Emilia Romagna n. 11 del 25/05/2004.

### ***Articolo 2***

#### ***Definizioni***

Nell'ambito del presente Capitolato tecnico si intende per:

- a) Intercent-ER: l'Agenda 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'Agenda 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 Ordinate: 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 Ordinate – possono sottoscrivere i documenti preliminari e/o afferenti all'esecuzione del contratto. Le Unità Approvvigionanti possono coincidere con i Punti Ordinanti;
- f) Invito al Fornitore: il documento mediante il quale il Punto Ordinate della singola Amministrazione Contraente manifesta al Fornitore l'intenzione di acquistare i prodotti di suo interesse presenti nell'Elenco delle Referenze e lo invita a recarsi presso la propria sede per definire le condizioni di fornitura e contestualmente a redigere l'Atto di Regolamentazione della Fornitura;
- g) Atto di Regolamentazione della Fornitura: il documento sottoscritto dal Punto Ordinate 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;
- h) Importo minimo di fornitura settimanale: l'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati nell'arco di una settimana alla stessa Unità Approvvigionante. Esso è pari ad € 1.000,00 (mille/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti di natura sanitaria ed € 800,00 (ottocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti
- i) Importo minimo per consegna: l'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati alla stessa Unità Approvvigionante in un'unica consegna. Esso è pari ad € 500,00 (cinquecento/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti di natura sanitaria ed € 400,00 (quattrocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;
- j) 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;
- k) Capitolato Tecnico: il documento, compresi tutti i suoi allegati, che contiene le condizioni e le specifiche tecniche della fornitura;

- l) Specifiche Tecniche: 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;
- m) Articolo di prodotto: ciascun prodotto identificato dal codice di prodotto e dalla denominazione di vendita definiti da Intercent-ER e indicati nell'Elenco delle Referenze;
- n) Prodotto: ciascun prodotto incluso 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 Prodotto si intenderà quello individuato da ognuna delle marche indicate dal Fornitore;
- o) Derrate: l'insieme dei prodotti alimentari e non alimentari di cui al presente Capitolato tecnico e relativi allegati;
- p) Elenco delle Referenze: l'elenco dei prodotti alimentari e non alimentari definiti da Intercent-ER ed offerti dal Fornitore in sede di gara. L'Elenco delle Referenze comprende:
  - i prodotti alimentari convenzionali, convenzionali dop o convenzionali igp,
  - i prodotti alimentari biologici, biologici dop o biologici igp,
  - i prodotti Regionali dell'Emilia Romagna a lotta integrata a marchio QC (Qualità Controllata),
  - prodotti non food accessori ai servizi di ristorazione.

L'Elenco delle Referenze è tratto dal documento "Elenco delle Referenze per Offerta economica", secondo quanto precisato all'Art. 14 della Convenzione.

### **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, dovranno 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 B al presente Capitolato tecnico "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari*".
3. E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
4. Le macrocategorie merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:
  - a) **Prodotti provenienti da agricoltura convenzionale.** Fanno parte di questa macrocategoria anche prodotti convenzionali sia Dop che Igp,
  - b) **Prodotti provenienti da agricoltura biologica** certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (regolamento CEE n. 2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992; Regolamento (CE) n. 1804/1999; Regolamento CEE n° 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97; Legge n.526 del 21/12/99, all'art. 10, comma 7). Fanno parte di questa macrocategoria anche prodotti biologici sia Dop che Igp,
  - c) **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 29 del 1992,**
  - d) **Prodotti non alimentari, accessori al servizio di ristorazione.**
5. Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari*", di cui all'All B e non è autorizzato a sostituire i prodotti previsti nell'Elenco delle Referenze, salvo quanto definito al successivo Art. 7 del presente Capitolato.

### **Articolo 4**

#### ***Vita residua dei prodotti (shelf life)***

1. I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con “*tmc – data produzione ≤ a 14 giorni*” .

2. La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

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

ove

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

3. 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.
4. 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.
5. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti (per esempio: sale, vino) previsti dalla legge 109/92 per i quali non è obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

## **Articolo 5**

### **Modalità di esecuzione della fornitura**

1. L'esecuzione della fornitura avverrà secondo le seguenti modalità:

#### **Richiesta di Approvvigionamento**

I Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti, se delegate nelle forme e con le modalità predefinite nell' "Atto di Regolamentazione della Fornitura" (**Modulo 2** allegato al presente Capitolato), disciplinato all'articolo 8 della Convenzione tra Intercent-ER ed il Fornitore, richiedono al Fornitore di volta in volta le quantità di prodotti che devono essere consegnati presso ciascuna Unità Approvvigionante.

Le Richieste di Approvvigionamento devono essere effettuate mediante la compilazione del Modulo "Richiesta di Approvvigionamento" (**Modulo 3** allegato al presente Capitolato tecnico), da inviare al Fornitore via fax o via e-mail oppure mediante utilizzo degli strumenti informatici predisposti dal Fornitore.

Le Richieste di Approvvigionamento devono essere effettuate con un anticipo di 3 (tre) giorni lavorativi rispetto alla data di consegna richiesta ed inviate al Fornitore in orario d'ufficio (9:00 - 13:00; 14:00 - 18:00) di un qualsiasi giorno lavorativo. 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 2 "Atto di Regolamentazione della Fornitura".

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.

### **Importo minimo di forniture settimanali**

L'importo minimo di forniture settimanali è costituito dall'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati nell'arco di una settimana alla stessa Unità Approvvigionante. Tale importo minimo è fissato in € 1.000,00 (mille/00) IVA esclusa, per le strutture sanitarie ed € 800,00 (ottocento/00) IVA esclusa, per le altre strutture, per singola Unità Approvvigionante.

Tuttavia, prima dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, tra le parti possono essere concordati importi minimi di consegne settimanali inferiori a detti importi, sulla base di quanto disciplinato all'articolo 8 della Convenzione tra Intercent-ER e il Fornitore. In tal caso il Fornitore non può rifiutarsi di effettuare consegne di importo pari o superiore a quello indicato nel Modulo 2 "Atto di Regolamentazione della Fornitura" a favore delle Unità Approvvigionanti ivi indicate. Egli ha, invece, la facoltà di non eseguire consegne di importo inferiore al minimo concordato, dandone comunicazione scritta all'Unità Approvvigionante. La Richiesta di Approvvigionamento si considera in tal caso, limitatamente ai prodotti non consegnati, come non emessa.

### **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. Tale importo è fissato in € 500,00 (cinquecento/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti di natura sanitaria ed € 400,00 (quattrocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti e si applica a tutte le consegne, salvo che nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura siano stati indicati importi per consegna inferiori a detto minimo. Qualora il valore dei prodotti richiesti sia inferiore all'importo minimo per consegna, 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.

### **Quantità minima di consegna**

Per quantità minima di consegna s'intende la quantità minima di prodotto ordinabile per singola consegna ed è definita nella colonna E dell'Elenco delle Referenze, per ogni prodotto. Il Fornitore ha facoltà di non effettuare la consegna di quantitativi di prodotti inferiori alla quantità minima di consegna. In questo caso deve informare per iscritto l'Unità Approvvigionante interessata.

#### ***Articolo 6***

##### ***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 per il settore alimentare, con particolare riguardo al D.lgs 155/97 e successive integrazioni e modificazioni nonché eventuali normative emanate in corso di svolgimento del contratto,
  - al Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso.
2. Il Fornitore deve effettuare la consegna dei prodotti presso l'area adiacente all'ingresso del magazzino/cella dell'Unità Approvvigionante. Se definito nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura, la merce deve essere stoccata, senza oneri economici aggiuntivi, sugli appositi scaffali del magazzino o all'interno delle celle frigorifere.
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 di "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. Al termine del contratto le attrezzature devono essere riconsegnate dalle Unità Approvvigionanti al Fornitore.
5. Eventuali eccedenze dei quantitativi di derrate in consegna, non vengono riconosciute e pertanto non vengono pagate.
6. Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori ai quantitativi ordinati, il Fornitore ha 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.

#### *Articolo 7*

##### *Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco delle Referenze*

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 (Allegato A al presente Capitolato tecnico) in sede di gara in corrispondenza di un articolo di 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 B.
2. Nel caso in cui nel corso della durata della Convenzione, Intercent-ER, anche su segnalazione delle Amministrazioni Contraenti o del Fornitore, riscontri che per determinati prodotti/marchi siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare, può richiedere al Fornitore la sostituzione del prodotto dall'Elenco delle Referenze, con altro prodotto 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. Le sostituzioni effettuate dal Fornitore non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo di prodotto.
4. Il Fornitore, qualora intenda richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve compilare, per ogni prodotto oggetto di richiesta di sostituzione, il Modulo "Richiesta di sostituzione di prodotto nell'Elenco delle Referenze", (**Modulo 4** allegato al presente Capitolato tecnico) e trasmetterlo a Intercent-ER allegando la documentazione in esso richiamata (relazione sulle motivazioni della richiesta, scheda tecnica del prodotto e copia dell'etichetta del prodotto proposto in sostituzione).
5. Intercent-ER si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a confermare il possesso, da parte del prodotto offerto in sostituzione, delle caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto previsto nell'Elenco delle Referenze (Allegato A al presente Capitolato) e nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" (Allegato B al medesimo Capitolato).
6. Qualora Intercent-ER ritenga opportuno incaricare organismi di controllo per l'esecuzione di determinazioni analitiche o di verifiche ispettive, i costi di tali prestazioni sono posti a carico del Fornitore.
7. In tal caso Intercent-ER comunica al Fornitore l'organismo prescelto preposto ai controlli. Il Fornitore provvede ad emettere il relativo incarico all'organismo indicato, precisando che i risultati delle valutazioni dovranno essere messi a disposizione anche di Intercent-ER.

8. Al termine della valutazione Intercent-ER comunica al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di prodotto richiesta.
9. 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.

#### **Articolo 8**

##### ***Indisponibilità temporanea di prodotti***

1. Nel caso in cui sopraggiunga la non disponibilità di prodotti (intendendosi per “non disponibilità del “prodotto” la non disponibilità temporanea della marca prescelta dall’Unità Approvvigionante per ogni articolo di prodotto) dovuta ad eventi occasionali, il Fornitore deve tempestivamente comunicare per iscritto al Punto Ordinante e/o all’Unità Approvvigionante la non disponibilità di quella determinata marca.
2. Qualora in sede di offerta il Fornitore abbia indicato più marche per lo stesso articolo di prodotto, nella comunicazione della non disponibilità temporanea del/i prodotto/i della marca prescelta dall’Unità Approvvigionante, il Fornitore deve indicare:
  - il codice,
  - la Denominazione di Vendita,
  - il periodo temporale di non disponibilità,
  - la marca/che offerte, presenti nell’Elenco delle Referenze.
3. In tale ipotesi le Unità Approvvigionanti hanno l’obbligo di scegliere tra le restanti marche del medesimo articolo di prodotto.
4. Nel caso in cui il Fornitore in sede di offerta abbia offerto una sola marca per articolo di prodotto, nella comunicazione di non disponibilità deve indicare:
  - il codice,
  - la Denominazione di Vendita,
  - il periodo temporale di non disponibilità,
  - marca offerta in sostituzione.
3. In tal caso il Fornitore deve offrire in sostituzione prodotti che abbiano caratteristiche qualitative equivalenti o superiori a quello/i temporaneamente sostituito/i. In caso contrario il Fornitore subirà le penali previste nella Convenzione. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.
4. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea di uno o più prodotti, esclusi i prodotti certificati di cui al successivo articolo, si protragga per più di 10 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del/i prodotto/ non disponibile secondo le modalità descritte all’ Art. 7.

#### **Articolo 9**

##### ***Indisponibilità di prodotti certificati***

1. In caso di non disponibilità temporanea di prodotti certificati (intendendosi per prodotti certificati quelli di cui alle rispettive normative comunitarie e nazionali di riferimento), si procede nei modi previsti al precedente Art. 8.
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 proposti in sostituzione devono essere forniti alle condizioni economiche previste per i corrispondenti prodotti convenzionali presenti 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/ non disponibile secondo le modalità descritte all'Art. 7.

**Articolo 10**

**Caratteristiche degli automezzi di trasporto**

1. 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 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 autorizzazione sanitaria preventiva (Legge 283/1962, DPR n. 327/80 e s.m.i.) e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.
2. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.

**Articolo 11**

**Controlli di conformità delle forniture**

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 disporranno di 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, come previsto dal dlgs 155/97 e successive modifiche e integrazioni.
3. Il Fornitore è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogniqualvolta 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. 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.
5. I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Allegato B "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari".
6. In via esemplificativa e non esaustiva sono altresì oggetto di verifica ispettiva e di controllo i seguenti documenti:

n°	Oggetto della Verifica	Documenti e Norme di riferimento
1	Piano di autocontrollo applicato presso le piattaforme di distribuzione dei prodotti	HACCP - Codex Alimentarius, Food Hygiene Supplement to volume 1 B – Rev. 3 1997 FAO / WHO e successive modificazioni/integrazioni
2	Piano di autocontrollo applicato	HACCP - Codex Alimentarius, Food Hygiene

	durante la consegna dei prodotti (non in piattaforma)	Supplement to volume 1 B – Rev. 3 1997 FAO / WHO e successive modificazioni/integrazioni
3	Conformità delle forniture	Capitolato tecnico, specifiche tecniche, relazione tecnica presentata dal Fornitore, documenti contrattuali
4	Gestione delle non Conformità rilevate sui beni e servizi previsti nella Convenzione	Norma Serie Uni En Iso 9001/2000 punto 8.3
5	Gestione delle Azioni Correttive/Preventive su carenze relative ai beni e servizi previsti nella Convenzione	Norma Serie Uni En Iso 9001/2000 punto 8.5.2
6	Corretta prassi igienica	Manuale di corretta prassi igienica applicato dal Fornitore e dagli eventuali subappaltatori

7. 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.
8. 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.
9. 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.

#### *Articolo 12*

##### *Verifiche alla consegna e sostituzioni*

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, risultino 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 prodotto non conforme”**
5. 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 7 “Reclamo al Fornitore”**, come previsto all'Art. 21 della Convenzione.
6. 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.

7. Le Unità Approvvigionanti devono:
- identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l'etichetta "Prodotto 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;
  - compilare il "**Modulo 6 Accertamento di non conformità**" allegato al presente Capitolato;
  - richiedere al Fornitore, o a un suo incaricato, la firma del modulo per presa visione;
  - verbalizzare, se del caso, il rifiuto del Fornitore a sottoscrivere il modulo;
  - 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 15 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 ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

### **Articolo 13**

#### ***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 per iscritto, mediante la compilazione del **Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme**, entro il giorno lavorativo successivo alla data di consegna.
4. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del/i prodotto/i deve essere effettuata non oltre 1 giorno lavorativo dalla data di richiesta di sostituzione.
5. 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, mediante la compilazione del Modulo 5, entro 3 giorni lavorativi successivi alla data di consegna.
6. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del/i prodotto/i deve essere effettuata non oltre 3 giorni lavorativi dalla data di richiesta di sostituzione.
7. 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 7 "Reclamo al Fornitore"**, come previsto all'Art. 21 della Convenzione.
8. Nel caso in cui il Fornitore, nonostante la penale contestata, non intenda comunque ottemperare all'obbligo di sostituzione del/i prodotto/i riscontrati non conformi a seguito dei controlli e delle verifiche effettuate dalle Unità Approvvigionanti, si procede secondo la seguente procedura.
9. Le Unità Approvvigionanti devono:
  - identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l'etichetta "Prodotto 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;

- compilare il “**Modulo 6** – Accertamento di non conformità”;
  - 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.
10. Nel caso in cui le determinazioni analitiche confermino la non conformità del prodotto si procede nei modi previsti dall’articolo 15 del presente Capitolato.
  11. 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.
  12. 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 14**

##### ***Verifiche di conformità eseguite mediante prelievi di campioni e verifiche analitiche***

1. 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. In tal caso la procedura che detti Organismi devono seguire è quella di seguito descritta.
2. I campioni di prodotto devono essere prelevati in quattro aliquote omogenee, nelle quantità idonee per l’esecuzione delle verifiche analitiche. Le aliquote di prodotto devono essere così destinate:
  - una aliquota di prodotto per l’esecuzione delle verifiche analitiche (di primo grado),
  - una aliquota di prodotto per l’eventuale revisione delle verifiche analitiche (di secondo grado),
  - due aliquote di prodotto da mettere a disposizione del Fornitore.
3. I prodotti prelevati devono essere esattamente identificati (i.e. lotto di produzione, data confezionamento, ecc.).
4. Per i prodotti sfusi l’identificazione del prodotto fa riferimento alla data di consegna del prodotto medesimo e a quanto riportato sui documenti di trasporto.
5. L’attività di prelievo deve essere documentata mediante stesura di un verbale di prelievo. Copia del verbale di prelievo deve essere inviata a cura del Punto Ordinate o dell’Unità Approvvigionante al Fornitore.
6. Nel caso di prelievo di prodotti deperibili, copia del verbale di prelievo deve essere inviata via fax al Fornitore nello stesso giorno di esecuzione del prelievo.
7. I campioni prelevati, se deperibili, devono essere conservati, dal momento del prelievo, ad una temperatura conforme alle indicazioni riportate in etichetta; in caso di prodotti sfusi la temperatura di conservazione non deve essere superiore a +4°C.
8. Trascorsi i primi due giorni dal prelievo la conservazione dei campioni deve essere effettuata a – 18°C.
9. I costi relativi ai prodotti prelevati sono posti a carico delle Amministrazioni contraenti, fatta salva l’ipotesi in cui le verifiche analitiche rilevino delle non conformità. In tal caso i costi dei prodotti prelevati s’intendono a carico del Fornitore.

**Articolo 15**  
**Gestione delle non conformità**

1. Nell'ipotesi in cui le verifiche analitiche di primo grado, 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 di primo grado, le parti di comune accordo incaricano un altro Laboratorio di analisi, in possesso dei necessari requisiti (autorizzazione del Ministero della Salute per effettuare analisi sugli alimenti e di certificazione ai sensi della Norma Uni Cei En Iso/Iec 17025, come previsto dal D.Lgs 155/97 e successive modifiche e integrazioni), per l'effettuazione delle analisi di secondo grado, relativamente alle non conformità rilevate dalle analisi di primo grado.
3. Nel caso in cui le verifiche analitiche di secondo grado confermino la non conformità del/i prodotto/i, il Fornitore è tenuto a pagare le spese per le verifiche analitiche di primo e di secondo grado nonché la penale prevista dalla Convenzione, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni.
4. Nel caso in cui le analisi di secondo grado non rilevino la/e non conformità contestata/e dall'Amministrazione a seguito delle verifiche analitiche di primo grado, al Fornitore sono poste a carico solamente le spese delle analisi di secondo grado.
5. Nel caso in cui le analisi di secondo grado confermino la non conformità, il Fornitore oltre al pagamento di cui sopra 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 prodotto contestato.
6. Trascorso inutilmente tale termine massimo, l'Amministrazione contraente può procedere alla distruzione del prodotto ponendo gli eventuali costi a carico del Fornitore.

**Articolo 16**  
**Allegati**

Sono allegati al presente Capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale, le seguenti specifiche tecniche:

- Allegato A** Elenco delle Referenze (tratto dall'Elenco delle Referenze per l'Offerta Economica, secondo quanto precisato all'art. 14 della Convenzione)
- Allegato B** Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari,

nonché i seguenti Moduli:

**Modulo 1** – Invito al Fornitore

**Modulo 2** - Atto di Regolamentazione della Fornitura

**Modulo 3** - Richiesta di Approvvigionamento

**Modulo 4** - Richiesta di sostituzione di prodotto nell'Elenco delle Referenze

**Modulo 5** - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme

**Modulo 6** – Accertamento di non conformità

**Modulo 7** - Reclamo al Fornitore

**Modulo 8** - Flusso dati per attività statistiche

Detti Moduli possono essere modificati, integrati, revisionati, conformemente all'offerta tecnica del Fornitore, presentata in fase di gara.