

**ALLEGATO 5**  
**CAPITOLATO TECNICO**  
**PER LA FORNITURA DI DERRATE E PRODOTTI NON ALIMENTARI 2**

**SOMMARIO**

---

|  |    |
|--|----|
| PREMESSA   | 3  |
| Articolo 1 Oggetto dell'appalto  | 3  |
| Articolo 2 Definizioni   | 3  |
| Articolo 3 Norme applicabili   | 6  |
| Articolo 4 Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari | 7  |
| Articolo 5 Rintracciabilità ed etichettatura   | 10 |
| Articolo 6 Vita residua dei prodotti (shelf life)  | 10 |
| Articolo 7 Garanzie sui prodotti   | 11 |
| Articolo 8 Elenco delle Referenze  | 12 |
| Articolo 9 Atto di Regolamentazione della Fornitura  | 13 |
| Articolo 10 Revisione prezzi   | 14 |
| Articolo 11 Modalità di esecuzione della fornitura   | 15 |
| Articolo 12 Strumenti informatici per le richieste di approvvigionamento e la gestione delle non conformità      | 18 |
| Articolo 13 Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti   | 18 |
| Articolo 14 Imballaggi e pallet  | 19 |
| Articolo 15 Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco delle Referenze per indisponibilità definitiva         | 20 |
| Articolo 16 Indisponibilità temporanea della marca di un prodotto  | 21 |
| Articolo 17 Indisponibilità temporanea di prodotti certificati   | 21 |
| Articolo 18 Caratteristiche degli automezzi di trasporto e obblighi del personale addetto al trasporto           | 22 |
| Articolo 19 Consegna e accettazione della merce  | 22 |
| Articolo 20 Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna  | 24 |
| Articolo 21 Verifiche successive alla consegna e sostituzioni  | 25 |
| Articolo 22 Verifiche di conformità eseguite mediante prelievi di campioni e verifiche analitiche                | 26 |
| Articolo 23 Gestione delle non conformità per analisi negative   | 26 |
| Articolo 24 Gestione dei reclami relativi alle forniture e alle attività accessorie                              | 27 |
| Articolo 25 Verifiche ispettive  | 27 |
| Articolo 26 Referente del Fornitore e delle Amministrazioni Contraenti   | 29 |
| Articolo 27 Diritto di sciopero  | 29 |



## **PREMESSA**

Il miglioramento dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, a partire dal territorio, è uno degli ambiti privilegiati dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare triennio 2009-2011, approvato dalla regione Emilia-Romagna. La legge regionale 29/2002 favorisce il consumo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, all'interno dei servizi di ristorazione collettiva. Si tratta di una scelta che attribuisce valore preminente alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, nel rispetto dell'ambiente.

In questa direzione, il presente Capitolato Tecnico descrive le specifiche tecniche delle derrate alimentari – e dei prodotti non food – nonché le condizioni che il Fornitore deve rispettare nella fornitura di derrate alimentari e prodotti non alimentari accessori alla consumazione e conservazione degli alimenti a favore delle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna che ne faranno 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 accessori alla consumazione e conservazione degli alimenti, contenute nell'Elenco delle Referenze (tratto dall'Allegato 3 Elenco delle referenze – Offerta Economica Busta C), a favore delle Amministrazioni/Enti di cui all'art. 19 della LR dell'Emilia Romagna n. 11 del 25/05/2004.
2. L'appalto è suddiviso nei seguenti due lotti:
  - § Lotto 1 Fornitura di derrate convenzionali e prodotti non alimentari accessori alla consumazione e conservazione degli alimenti;
  - § Lotto 2 Fornitura di prodotti biologici.

### ***Articolo 2***

#### ***Definizioni***

1. Nell'ambito del presente Capitolato tecnico si intende per:
  - a) Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
  - b) Fornitore: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;

- c) Amministrazione/i Contraente/i: le Pubbliche Amministrazioni presenti sul territorio regionale che intendano utilizzare la Convenzione stipulata tra Intercent-ER e il Fornitore nel periodo della sua validità ed efficacia, nei limiti dell'importo massimo stabilito dalla Convenzione medesima;
- d) Punto Ordinante: gli uffici e le persone fisiche delle Amministrazioni Contraenti autorizzati ad impegnare la spesa e quindi abilitati ad effettuare gli Ordinativi di Fornitura;
- e) Unità Approvvigionante/i: gli uffici e/o gli enti (i.e. scuole, ospedali, presidi, ecc.) indicati dai Punti Ordinanti nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura. Le Unità Approvvigionanti possono essere delegate a gestire operativamente il rapporto contrattuale (per esempio stilare le Richieste di Approvvigionamento ed effettuare con il Fornitore la pianificazione della Fornitura). Le Unità Approvvigionanti – se delegate dal Punto Ordinante – possono sottoscrivere i documenti preliminari e/o afferenti all'esecuzione del contratto. Le Unità Approvvigionanti possono coincidere con i Punti Ordinanti;
- f) Atto di Regolamentazione della Fornitura: il documento sottoscritto dal Punto Ordinante o – se delegata - dall'Unità Approvvigionante/i e dal Fornitore, in cui vengono concordate e definite le modalità operative relative alla consegna dei prodotti e le frequenze di consegna richieste (giorni e fasce orarie), nonché i riferimenti per la fatturazione. Nel documento viene altresì indicata la disponibilità del Fornitore ad effettuare, presso alcune Unità Approvvigionanti, consegne di prodotti per importi inferiori all'importo minimo settimanale, indicando detti importi minimi e l'importo minimo per consegna che saranno da queste richiesti;
- g) Importo minimo di adesione: l'importo minimo dell'Ordinativo di Fornitura, che è pari a € 30.000,00 annui per il lotto 1 ed € 5.000,00 annui per il lotto 2;
- h) Importo minimo di fornitura settimanale: l'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati nell'arco di una settimana alla stessa Unità Approvvigionante o ad Unità Approvvigionanti facenti capo alla stessa Amministrazione Contraente ed insistenti sullo stesso territorio comunale. Esso è pari a:

Lotto 1

- € 1.000,00 (mille/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti del servizio sanitario, sociale e socio-sanitario,
- € 800,00 (ottocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;

Lotto 2

- € 200,00 (duecento/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti del servizio sanitario, sociale e socio-sanitario,
- € 100,00 (cento/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 o ad Unità Approvvigionanti facenti capo alla stessa Amministrazione Contraente ed insistenti sullo stesso territorio comunale in un'unica consegna. Esso è pari a:

Lotto 1

- € 500,00 (cinquecento/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti del servizio sanitario, sociale e socio-sanitario,
- € 400,00 (quattrocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;

Lotto 2

€ 100,00 (cento/00) al netto dell'IVA per tutte le 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 presente documento, compresi tutti i suoi allegati, che contiene le condizioni e le specifiche tecniche della fornitura;
- l) Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari: l'Allegato A, ossia l'insieme delle caratteristiche merceologiche ed igieniche che i prodotti alimentari previsti nell'Elenco delle Referenze debbono possedere, nonché le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste;
- m) 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;
- n) Derrate: l'insieme dei prodotti alimentari di cui al presente Capitolato tecnico e relativi allegati;
- o) 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 e convenzionali igp,
  - i prodotti alimentari biologici, biologici dop o biologici igp,
  - i prodotti Regionali dell'Emilia Romagna a marchio QC (Qualità Controllata),
  - i prodotti tipici e tradizionali,
  - i prodotti del mercato equo e solidale,
  - prodotti non food accessori ai servizi di ristorazione.

L'Elenco delle Referenze è tratto dal documento Allegato 3 "Elenco delle Referenze - Busta C.

### **Articolo 3**

#### **Norme applicabili**

1. Il Fornitore deve fornire prodotti conformi alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare. È di seguito riportato un breve elenco non esaustivo delle principali normative da rispettare:
  - **Reg. CE 178/2002** Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
  - **Reg. CE 852/2004** Igiene dei prodotti alimentari;
  - **Reg. CE 853/2004** Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
  - **Reg. CE 854/2004** Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
  - **Reg. CE 882/2004** Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
  - **Reg. CE 2073/2005** Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
  - **L. 30.4.62 n. 283** "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
  - **Decr. L.vo 27.1.92 n. 109** Attuazione delle Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
  - **Reg. CE 889/2008** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
  - **Reg. CE 1935/2004** Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
  - **Reg. CE 2023/2006** Regolamento della Commissione sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

#### **Articolo 4**

##### ***Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari***

1. Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.
2. In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nell'Allegato A al presente Capitolato tecnico *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari"*.
3. E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
4. Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato:

**Prodotti convenzionali:** categoria principale, 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 e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; il prodotto è stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria ed ottenuto nel rispetto delle indicazioni contenute nel piano dei controlli dell'organismo di controllo. Per gli alimenti biologici provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre sugli alimenti 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 ed il numero di codice attribuito all'operatore controllato.



**Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio “Qualità Controllata” ai sensi della L.R. n. 29 del 1992:** il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento 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 appositi disciplinari di produzione integrata.



**Prodotti DOP:** prodotti che maggiormente valorizzano la tradizione e la biodiversità locale per le loro caratteristiche e il loro legame con il territorio. In particolare, il marchio DOP è applicato a beni per i quali tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio, secondo precisi standard. I prodotti DOP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006 e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**Prodotti IGP :** prodotti unici per gusto e tradizione, che per le loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio, hanno ottenuto dall'Unione Europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta. Un marchio riservato a quegli alimenti il cui





processo produttivo deve avvenire almeno per una parte nella zona geografica di riconoscimento. I prodotti IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006 e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**Prodotti tipici e tradizionali:** prodotti ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo, che racchiudono valori sia gastronomici che culturali. Sono censiti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale. I prodotti devono essere, su segnalazione di Enti, organismi interessati o privati, autorizzati dalla Giunta Regionale, che ne tiene aggiornati gli elenchi, suddivisi per categoria.

**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.

**Prodotti a filiera corta:** si intendono i prodotti per i quali sia ridotto al minimo il numero di passaggi tra produttore e consumatore.



**Prodotti non alimentari:** si tratta di articoli monouso accessori alla preparazione, conservazione e consumazione degli alimenti (tovaglioli, tovaglie, posate, piatti, bicchieri, ecc...). Tutti i materiali e gli oggetti 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. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc.. Essi devono altresì recare l'etichettatura prevista dall'art. 15 del Reg. (CE) 27 ottobre 2004 n. 1935/2004.

5. 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 al presente Capitolato tecnico e all’Elenco delle Referenze e non è autorizzato a sostituire i prodotti previsti nell’Elenco delle Referenze, salvo quanto definito agli articoli 15 e ss. del presente Capitolato.
6. Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve presentare:
  - le schede tecniche di tutti i prodotti forniti;
  - la documentazione a comprova della vendita dei prodotti a filiera corta o derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, offerti in sede di gara;
  - la documentazione a comprova della conformità degli imballaggi e dei pallet utilizzati, sia a quanto prescritto dall’art. 14 del presente Capitolato, sia a quanto offerto dal Fornitore in sede di gara;salva l’applicazione delle penali, di cui all’art.17 dello Schema di Convenzione.

#### **Articolo 5**

##### ***Rintracciabilità ed etichettatura***

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

#### **Articolo 6**

##### ***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).

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.

### **Articolo 7**

#### **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 eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.
2. Il Fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.
3. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni Contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col Fornitore.

4. Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del Fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti consegnati o in consegna, il Fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.
5. Su richiesta delle stesse Amministrazioni Contraenti, il Fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

### **Articolo 8**

#### **Elenco delle Referenze**

1. L'Elenco delle Referenze, tratto da Allegato 3 "Elenco delle Referenze - Busta C è costituito dall'insieme dei prodotti oggetto della presente fornitura. Esso si articola in due distinti lotti e comprende:

##### **lotto 1:**

- prodotti convenzionali;
- prodotti a marchio QC;
- prodotti tipici e tradizionali;
- prodotti a filiera corta, offerti dal Fornitore in sede di gara;
- prodotti non alimentari accessori alla consumazione e conservazione degli alimenti;

##### **lotto 2:**

- prodotti biologici;
- prodotti del commercio equo-solidale;
- prodotti a filiera corta, offerti dal Fornitore in sede di gara;

2. L'Elenco delle Referenze definisce, per ogni prodotto:

- il codice attribuito al prodotto da Intercent-ER;
- il codice attribuito al prodotto dal Fornitore;
- la denominazione di vendita;
- la modalità di conservazione (ambiente, refrigerato, congelato/surgelato);
- il formato confezione primaria, cioè il formato della confezione direttamente a contatto con il prodotto, non divisibile;
- il quantitativo minimo di consegna di ogni singolo prodotto, espresso in numero riferito al formato confezione primaria (es: 1 pezzo da 9Kg di Arrosto vitello/Spalla Reale; 5 confezioni da 1 Kg di preparato per risotto surgelato; 40/50 confezioni di formaggini da 0,140/0,200 Kg);
- la confezione/porzione individuale;
- la frequenza di consegna: quindicinale, settimanale, bi/trisettimanale;
- l'unità di misura del prezzo, ossia Kg, litro, pezzo;
- il prezzo per la sua unità di misura;

- l'aliquota IVA;
  - il prezzo IVA compresa;
  - il prezzo della confezione primaria (IVA esclusa e IVA compresa) - salvo che per i prodotti a peso variabile (es. carne, formaggi) - tenuto conto che per i prodotti ittici surgelati il prezzo al Kg espresso in sede di gara è al netto della glassatura e che il prezzo delle conserve espresso in sede di gara è al netto (prodotto + liquido di governo);
  - la/le marca/marche proposta/e, fino ad un massimo di tre;
  - il nome del prodotto;
  - l'Ente certificatore dei prodotti biologici;
3. 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.
4. Ulteriori prodotti non compresi nell'Elenco delle Referenze, ovvero di marca diversa, potranno essere acquistati dalle Amministrazioni Contraenti con la percentuale di sconto sui listini del Fornitore offerta in sede di gara ed indicata nel Listino Accessorio.

### **Articolo 9**

#### **Atto di Regolamentazione della Fornitura**

1. Le Amministrazioni che intendano aderire alla Convenzione, stipulata tra l'Agenzia Intercent-ER ed il Fornitore, possono contattare il Fornitore in via preliminare all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura a mezzo telefono, fax o e-mail una 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, sulla base del modello disponibile sul sito [www.intercent.it](http://www.intercent.it), che

vincolerà il Fornitore a quanto prescritto nella Convenzione, nel presente Capitolato Tecnico, nell'Offerta tecnica ed economica e nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura.

### **Articolo 10**

#### **Revisione prezzi**

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

**carni convenzionali:** i prezzi di aggiudicazione restano fissi per i primi tre mesi di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1°giorno del quarto mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata mensilmente, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia Intercent-ER, sulla base delle medie dei prezzi mensili risultanti dai listini della CCIAA di Milano, per le voci indicate per ogni prodotto nell'“Elenco delle Referenze”. Ogni mese i prezzi così rilevati saranno confrontati con i prezzi relativi al mese precedente, al fine di ricavarne la percentuale di aumento o di diminuzione. La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 2% e diminuzioni uguali o superiori all'1%. In fase di avvio della Convenzione, il confronto avverrà tra i prezzi del primo e del secondo mese di vigenza e la differenza percentuale ricavata sarà applicata ai prezzi di aggiudicazione a decorrere dal 1°giorno del quarto mese; successivamente tra i prezzi del secondo e del terzo mese e la differenza percentuale ricavata sarà applicata ai prezzi da ultimo vigenti a decorrere dal 1° giorno del quinto mese e così via;

**ortofrutticoli freschi convenzionali:** i prezzi di aggiudicazione restano fissi per i primi due mesi di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1°giorno del terzo mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata mensilmente, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia Intercent-ER, sulla base dei prezzi medi delle quotazioni del listino giornaliero del mercato ortofrutticolo di Bologna (CAAB). Il listino di riferimento sarà quello del primo lunedì –se non festivo - di ogni mese (se festivo si intende il martedì o il primo giorno utile). I prezzi così rilevati saranno confrontati con i prezzi relativi al mese precedente, al fine di ricavarne la percentuale di aumento o di diminuzione. La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 2% e diminuzioni uguali o superiori all'1%. In fase di avvio della Convenzione, il confronto avverrà tra i prezzi del primo e del secondo mese di vigenza e la differenza percentuale ricavata sarà applicata ai prezzi di aggiudicazione a decorrere dal 1°giorno del terzo mese; successivamente tra i prezzi del secondo e del terzo mese e la differenza percentuale ricavata sarà applicata ai prezzi da ultimo vigenti a decorrere dal 1° giorno del quarto mese e così via. La revisione non riguarderà i prodotti non contemplati in entrambi i listini a confronto, per i quali saranno applicati i prezzi da ultimo in vigore;

**ortofrutticoli freschi biologici:** i prezzi di aggiudicazione restano fissi per i primi due mesi di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1°giorno del terzo mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata mensilmente, 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. Il listino di riferimento sarà quello della prima settimana utile di ogni mese. I prezzi così rilevati saranno confrontati con i prezzi relativi al mese precedente, al fine di ricavarne la percentuale di aumento o di diminuzione. La revisione sarà applicata per aumenti uguali o superiori al 2% e diminuzioni uguali o superiori all'1%. In fase di avvio della Convenzione, il confronto avverrà tra i prezzi del primo e del secondo mese di vigenza e la differenza percentuale ricavata sarà applicata ai prezzi di aggiudicazione a decorrere dal 1°giorno del terzo mese; successivamente tra i prezzi del secondo e del terzo mese e la differenza percentuale ricavata sarà applicata ai prezzi da ultimo vigenti a decorrere dal 1° giorno del quarto mese e così via. La revisione non riguarderà i prodotti non contemplati in entrambi i listini a confronto, per i quali saranno applicati i prezzi per i quali saranno applicati i prezzi da ultimo in vigore;

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

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

## **Articolo 11**

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

1. L'esecuzione della fornitura deve avvenire 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” richiedono al Fornitore di volta in volta le quantità dei diversi prodotti che devono essere consegnati presso ciascuna Unità Approvvigionante.



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

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

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

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

Le Richieste di Approvvigionamento possono essere utilizzate (per tutte o anche solo per alcune categorie merceologiche di prodotti) anche per definire consegne ripetitive da effettuare in periodi temporali prestabiliti o per consegne in settimane non consecutive, sempre nel rispetto dell'importo minimo di consegna settimanale previsto dal presente Capitolato tecnico o del diverso importo minimo di consegna settimanale concordato tra le parti (es: richiesta di 10 l. di latte da consegnare ogni giorno pari della settimana).

#### **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 o ad Unità Approvvigionanti facenti capo alla stessa Amministrazione Contraente ed insistenti sullo stesso territorio comunale. Tale importo minimo è fissato in:

##### **Lotto 1**

- € 1.000,00 (mille/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti del servizio sanitario, sociale e socio-sanitario,



- € 800,00 (ottocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;

Lotto 2

- € 200,00 (duecento/00) al netto dell'IVA per le Unità Approvvigionanti del servizio sanitario, sociale e socio-sanitario,
- € 100,00 (cento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;

Tuttavia, prima dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, tra le parti possono essere concordati importi minimi di consegne settimanali 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. Al di fuori di detta ipotesi, 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 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 Unità Approvvigionanti del servizio sanitario, sociale e socio-sanitario,
- € 400,00 (quattrocento/00) al netto dell'IVA per le altre Unità Approvvigionanti;

Lotto 2

€ 100,00 (cento/00) al netto dell'IVA per tutte le 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 F 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.

I quantitativi minimi di consegna potranno subire variazioni in aumento in misura massima di 1 pezzo/conf. fino a 5 indicati; 2 pezz/conf. fino a 10 indicati; 3 pezz/conf. fino a 15 indicati; 4 pezz/conf. fino a 20 indicati.

### **Articolo 12**

#### **Strumenti informatici per le richieste di approvvigionamento e la gestione delle non conformità**

1. Qualora il Fornitore si sia obbligato, nell'ambito della propria offerta tecnica, a rendere disponibili strumenti informatici per la formulazione delle richieste di approvvigionamento e la gestione della modulistica allegata al presente capitolato tecnico, questi dovrà predisporre tali strumenti informatici, garantendo che essi siano funzionanti ed utilizzabili da parte delle Amministrazioni Contraenti/Unità Approvvigionanti, entro 30 gg. dalla data di stipulazione della Convenzione.
2. Il Fornitore dovrà altresì istruire il personale delle amministrazioni Contraenti all'uso di detti strumenti e fornire la dovuta assistenza.

### **Articolo 13**

#### **Conservazione, trasporto e consegna dei prodotti**

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

5. Eventuali eccedenze dei quantitativi di derrate in consegna, non verranno riconosciute e pertanto non verranno pagate.
6. Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori ai quantitativi ordinati, il Fornitore avrà l'obbligo di reintegrare, nelle modalità più avanti indicate, le quantità mancanti.
7. Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, secondo quanto meglio precisato all'art. 14.

#### **Articolo 14**

##### ***Imballaggi e pallet***

1. Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
2. Fermo quanto previsto al comma 1, gli imballaggi devono altresì rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
  - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi
  - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
  - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
  - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
  - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
  - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo.
3. I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi o bagnati o ammuffiti.
4. I pallet e gli imballaggi utilizzati devono essere conformi ai requisiti dichiarati dal Fornitore in sede di gara.

## **Articolo 15**

### **Sostituzione di prodotti indicati nell'Elenco delle Referenze per indisponibilità definitiva**

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di tutte le marche o dell'unica marca indicate/a dal Fornitore nell'Elenco delle Referenze in sede di gara in corrispondenza di un prodotto, il Fornitore può chiederne a Intercent-ER la sostituzione definitiva purché il prodotto della marca (o delle marche) proposta/e in sostituzione abbia/abbiano i requisiti minimi previsti nell'Allegato B.
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 la 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 "Richiesta di sostituzione di nell'Elenco delle Referenze" (Modulo 3) 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 proposto in sostituzione).
4. 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 offerto in sostituzione, delle caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al previsto nell'Elenco delle Referenze e nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" (Allegato A al Capitolato).
5. 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.
6. 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.
7. Al termine della valutazione Intercent-ER comunica al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di richiesta.
8. 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.

9. 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.

#### **Articolo 16**

##### ***Indisponibilità temporanea della marca di un prodotto***

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità temporanea della marca prescelta dall'Unità Approvvigionante per un prodotto, il Fornitore deve tempestivamente comunicare al Punto Ordinante e/o all'Unità Approvvigionante la non disponibilità di quella determinata marca.
3. Qualora in sede di offerta il Fornitore abbia indicato più marche per lo stesso prodotto, egli è tenuto a fornire una delle marche offerte a scelta dalle Unità Approvvigionanti.
2. Nel caso in cui il Fornitore in sede di offerta abbia offerto una sola marca per prodotto, egli è tenuto a fornire una marca sostitutiva di qualità almeno equivalente. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.
3. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea della marca di uno o più prodotti, esclusi i prodotti certificati di cui al successivo articolo, si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del prodotto non disponibile secondo le modalità descritte all'Art. 15.

#### **Articolo 17**

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

1. In caso di non disponibilità temporanea della marca di prodotti certificati (intendendosi per prodotti certificati quelli di cui alle rispettive normative comunitarie e nazionali di riferimento), si procede nei modi previsti al precedente Art. 16 commi 1, 2 e 3.
2. Nel caso in cui non fosse momentaneamente disponibile un prodotto certificato di nessuna marca, i prodotti sono sostituiti con corrispondenti prodotti convenzionali presenti nell'Elenco delle Referenze. In tal caso il Fornitore ha l'obbligo tassativo di comunicare, nei modi previsti al precedente articolo, immediatamente al Punto 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.

## **Articolo 18**

### **Caratteristiche degli automezzi di trasporto e obblighi del personale addetto al trasporto**

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

## **Articolo 19**

### **Consegna e accettazione della merce**

1. All'atto del ricevimento della merce le Unità Approvvigionanti effettueranno, tramite proprio personale all'uopo incaricato, controlli quantitativi e qualitativi sulle merci che dovranno risultare conformi a quanto stabilito dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" (Allegato A al medesimo Capitolato), 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. balance, 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 fattura accompagnatoria**, 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, la fattura accompagnatoria deve contenere altresì, per ogni prodotto, il peso netto dello stesso, il peso lordo comprensivo della glassatura e l'indicazione della relativa percentuale di glassatura.

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, addebitando al Fornitore eventuali spese di magazzinaggio relative alla merce in questione;
  - 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. 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.
8. 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.



## **Articolo 20**

### **Sostituzioni a seguito di verifiche alla consegna**

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche “a vista” e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri) effettuate dai Punti Ordinanti o dalle Unità Approvvigionanti al momento della consegna dei prodotti stessi, risultassero non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato – e relativi Allegati- e nell’Elenco delle Referenze.
2. Per i prodotti a consegna trisettimanale e bisettimanale, tale sostituzione deve essere eseguita dal Fornitore entro due ore dall’orario di consegna ed entro le ore 8:30 del giorno lavorativo successivo per le consegne previste fra le ore 15:00 e le ore 17:00.
3. Per i prodotti a consegna settimanale e quindicinale tale sostituzione deve essere eseguita dal Fornitore entro il tempo massimo di un giorno lavorativo, successivo alla richiesta di sostituzione da parte dei Punti Ordinanti o delle Unità Approvvigionanti.
4. Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte dei Punti Ordinanti o delle Unità Approvvigionanti mediante compilazione e consegna al Fornitore del “Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di 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 4 “Reclamo al Fornitore”, come previsto all’Art.17 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 “ 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;
  - 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 23 del presente Capitolato.
9. Nel caso in cui le determinazioni analitiche non confermino la non conformità del prodotto, l'Amministrazione contraente deve pagare al Fornitore le derrate contestate e sostenere i costi delle determinazioni eseguite.
10. Nei casi in cui per esigenze di servizio i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti 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.

### **Articolo 21**

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

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna.
2. In particolare per i prodotti a consegna trisettimanale e bisettimanale, il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi solo nel caso in cui la richiesta di sostituzione gli sia stata comunicata, mediante la compilazione del Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme, entro il giorno lavorativo successivo alla data di consegna.
4. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del prodotto 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, entro 3 giorni lavorativi successivi alla data di consegna.
6. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del/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 4 "Reclamo al Fornitore", come previsto all'Art. 17 della Convenzione.
8. 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, si procede secondo la seguente procedura.
9. Le Unità Approvvigionanti devono:

- 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;
- 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 23 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 22**

### **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, da eseguire sulla base del Regolamento CE n. 2073/06 e ss.mm.

## **Articolo 23**

### **Gestione delle non conformità per analisi negative**

1. Nell'ipotesi in cui le verifiche analitiche di cui agli articoli 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 la penale prevista dalla Convenzione, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni.

4. 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.
5. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza 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 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 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.). Nel caso in cui il reclamo sia inoltrato dai Punti Ordinanti o dalle Unità Approvvigionanti, copia del reclamo deve essere inviata per conoscenza a Intercent-ER.
2. A tal fine, Intercent-ER, i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti devono utilizzare l'apposito "Modulo 4 - Reclamo al Fornitore", compilato in tutte le sue parti.
3. Il Fornitore ha l'obbligo di comunicare le proprie eventuali controdeduzioni entro 3 (tre) giorni lavorativi dalla data di ricezione del reclamo. In mancanza di risposta e di presentazione delle controdeduzioni, entro detto termine, il reclamo si intende accolto.
4. In conseguenza dell'accettazione del reclamo, il Fornitore deve provvedere a porre i necessari rimedi affinché venga risolta la causa che ha dato origine al reclamo, nei termini massimi stabiliti dai soggetti che hanno inoltrato il reclamo.

#### **Articolo 25**

##### ***Verifiche ispettive***

1. Intercent-ER e le singole Amministrazioni Contraenti, mediante i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti, si riservano di effettuare periodicamente, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli di conformità delle forniture e delle attività rese dal Fornitore. Tali controlli possono essere effettuati mediante proprie strutture o affidando tali attività a Organismi terzi specializzati.

2. Gli Organismi terzi incaricati per l'effettuazione dei controlli 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/lec 17025.
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. I controlli potranno riguardare:
  - le fasi di produzione;
  - lo stato igienico delle attrezzature e degli ambienti;
  - le modalità di stoccaggio;
  - lo stato igienico-sanitario del personale.
5. Il Fornitore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.
6. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il Fornitore ovvero un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata ed il Fornitore non può in alcun modo inficiarne la validità.
7. I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Allegato A "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari".
8. I costi delle attività di controllo sono a carico dell'Amministrazione contraente o dell'Unità Approvvigionante che ha disposto il controllo o di Intercent-ER nel caso in cui il controllo sia disposto da quest'ultima.
9. Nel caso in cui l'Organismo di controllo rilevi la non conformità, il Fornitore deve porre in essere le azioni volte alla immediata risoluzione, sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l'hanno generata.
10. Il Fornitore inoltre deve provvedere alla predisposizione della documentazione necessaria atta a conseguire la formale evidenza delle attività eseguite per la risoluzione definitiva delle non conformità riscontrate.

## **Articolo 26**

### **Referente del Fornitore e delle Amministrazioni Contraenti**

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

## **Articolo 27**

### **Diritto di sciopero**

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

## **Articolo 28**

### **Allegati**

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

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

**Modulo 1** - Atto di Regolamentazione della Fornitura

**Modulo 2** - Richiesta di Approvvigionamento

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

**Modulo 4** - Reclamo al Fornitore

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

**Modulo 6** – Accertamento di non conformità

