



Comune di Cattolica

Provincia di Rimini



DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 523 DEL 27/06/2023

ADESIONE ALLA CONVENZIONE "DERRATE ALIMENTARI 5" - LOTTO 1 "FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER IL TERRITORIO REGIONALE" STIPULATA TRA L'AGENZIA REGIONALE INTERCENT-ER E LA DITTA MARR SPA IN DATA 13/06/2023 CON SCADENZA FISSATA IN DATA 12/06/2026 FINALIZZATA ALLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA E NIDO D'INFANZIA DEL COMUNE DI CATTOLICA. CIG DERIVATO N. 98853733DD.

CENTRO DI RESPONSABILITA'
SETTORE 03

SERVIZIO
UFFICIO DIRITTO ALLO STUDIO

DIRIGENTE RESPONSABILE
Stefano Bruscoli

IL DIRIGENTE

RICHIAMATE le deliberazioni n. 75 e 76 del 22/12/2022, dichiarate immediatamente eseguibili, con le quali il Consiglio Comunale ha approvato il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) e il Bilancio di Previsione Finanziario 2023-2025;

RICHIAMATA la deliberazione di Giunta Comunale n. 2 del 5/01/2023, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2023-2025: assegnazione risorse finanziarie;

PREMESSO che il Comune di Cattolica gestisce in modalità diretta il servizio di ristorazione scolastica all'interno dei servizi educativi per la prima infanzia: Scuole dell'infanzia e Nido d'Infanzia rendendosi necessario pertanto l'approvvigionamento della fornitura di derrate alimentari per le mense scolastiche;

DATO ATTO che:

- ai sensi dell'art. 1, comma 449 della Legge n. 296/2006, le amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1 del D. Lgs 30 marzo 2001, n. 165 possono ricorrere alle convenzioni previste dalla piattaforma CONSIP ovvero ne utilizzano i parametri prezzo/qualità come limiti massimi per la stipula dei contratti;

- ai sensi dell'art. 1 comma 450 della Legge n. 296/2006, le amministrazioni pubbliche di cui sopra, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, sono tenute, avvalendosi della piattaforma CONSIP, a fare ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA), ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure;

- il D.L. n. 52/2012 e il D.L. n. 95/2012, nonché le relative leggi di conversione, sanciscono l'obbligo di ricorso al mercato elettronico per l'approvvigionamento di beni e servizi da parte delle pubbliche amministrazioni;

RICHIAMATA la determinazione dirigenziale n. 583 del 18/08/2020 recante: *“Adesione alla convenzione stipulata tra l'Agenzia regionale Intercent-ER e la ditta MARR Spa per la fornitura delle derrate alimentari alle scuole dell'infanzia comunali e nido per il periodo 01/09/2020 – 31/12/2022 – CIG n. 8207819A80”* con la quale il Comune di Cattolica approvava l'adesione alla convenzione Intercent-ER *“Fornitura Derrate alimentari 4”*;

DATO ATTO che alla scadenza del 31/12/2022 della sopra richiamata convenzione non risultava ancora aggiudicata sul portale telematico Intercent-ER la Convenzione *“Derrate alimentari 5”*, la cui aggiudicazione risultava ancora in corso di perfezionamento;

RICHIAMATA la successiva determinazione dirigenziale n. 1000 del 15/12/2022 recante: *“Proroga degli ordinativi di fornitura delle derrate alimentari riferiti alla convenzione “Fornitura derrate alimentari 4” stipulata tra l'Agenzia regionale Intercent-er e la ditta “Marr Spa” di Rimini alla quale il Comune di Cattolica aveva aderito con determinazione dirigenziale n. 583/2020. CIG derivato n. 9518516FE0”* con la quale il Comune di Cattolica, al fine di non incorrere nell'ipotesi di interruzione di pubblico servizio, nelle more del perfezionamento delle procedure di aggiudicazione della nuova convenzione regionale, approvava la proroga fino al 30/06/2023, ai medesimi patti,

condizioni e prezzi della Convenzione “*Fornitura derrate alimentari 4*”;

DATO ATTO che alla data del 13/06/2023 risulta essere stata perfezionata la stipula tra l’Agenzia regionale Intercent-ER e la Ditta MARR S.P.A. di Rimini della Convenzione, con scadenza fissata in data 12/06/2023 denominata “*Derrate alimentari 5*” con particolare riferimento al *Lotto 1 “Fornitura di prodotti alimentari per il territorio regionale”* e il relativo listino prezzi per gli ordinativi di fornitura delle derrate alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;

VISTO che la procedura di gara sopra richiamata è stata espletata e che sul portale della centrale di committenza Intercent-ER della Regione Emilia-Romagna sono state pubblicate le risultante della gara denominata “*Derrate alimentari 5*” - *CIG Master n.: 95793032E9*;

RITENUTO, pertanto, necessario per tutto quanto sopra esposto, procedere all’adesione alla Convenzione Intercent-ER denominata “*Derrate alimentari 5*” - *CIG Master n.: 95793032E9* – *Lotto 1 “Fornitura di prodotti alimentari per il territorio regionale”* per garantire la prosecuzione della fornitura di derrate alimentari alle mense delle Scuole dell’Infanzia e del Nido d’Infanzia del Comune di Cattolica;

DATO ATTO che:

- in data 27/06/2023 si è proceduto all’adesione alla suddetta Convenzione “*Derrate alimentari 5*” - *CIG Master n.: 95793032E9* - *Lotto 1 “Fornitura di prodotti alimentari per il territorio regionale”* per assicurare la fornitura di derrate alimentari ai servizi educativi per l’infanzia del Comune di Cattolica, e precisamente le mense delle Scuole dell’Infanzia e del Nido d’Infanzia, per il periodo: 27 giugno 2023 - 12/giugno 2026 e che il CIG derivato assegnato alla presente fornitura dall’Autorità Nazionale Anticorruzione è il seguente: CIG n. **98853733DD**;

- che i contratti di fornitura vengono conclusi a tutti gli effetti tra le singole amministrazioni interessate con le modalità previste all’interno della convenzione stessa e secondo i prezzi riportati all’interno del relativo listino;

- che gli Enti contraenti hanno facoltà di procedere all’eventuale sostituzione di alcuni prodotti inseriti nell’elenco delle forniture, se non ritenuti idonei, nonché di procedere alla richiesta di inserimento nel citato elenco di ulteriori prodotti;

- che per gli articoli non previsti all’interno dei listini allegati alla convenzione si procederà ad avanzare apposita richiesta di integrazione o, in alternativa, si attiveranno le procedure per il reperimento degli stessi presso altri fornitori nel rispetto della normativa vigente;

RITENUTO pertanto di procedere all’adesione alla nuova convenzione Intercent-ER “*Derrate alimentari 5 – Lotto 1 “Fornitura di prodotti alimentari per il territorio regionale”*” stipulata tra l’Agenzia regionale e la Ditta “MARR SPA” con sede legale a Rimini, via Spagna, 20 – P.IVA n. 02686290400 per il periodo: 27/06/2023 – 12/06/2026 per una spesa complessiva massima sul triennio pari ad Euro 460.909,09= oltre ad IVA 10%;

VISTA la documentazione della procedura e precisamente la “*Convenzione per la fornitura di derrate alimentari 5 – Lotto 1 CIG 95793032E9*”, l’Allegato “*Specifiche tecniche*” e l’*Atto di Regolamentazione della fornitura* all’interno del quale si dettagliano le condizioni relative alla fornitura di derrate alimentari con riferimento alla suddetta Convenzione tra il Comune di Cattolica e la Ditta “MARR SPA” di Rimini, tutti documenti depositati agli atti

della presente determinazione dirigenziale quale parte integrante della stessa e che con la medesima si approvano;

VERIFICATO, infine, che ai fini della tracciabilità finanziaria di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii., al succitato appalto è stato assegnato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) il seguente codice CIG derivato: **98853733DD**;

VISTI:

- il D.lgs. n. 267/2000 e ss. mm.;
- il D.lgs. n. 165/2001 e ss. mm.;
- il D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- lo Statuto Comunale;
- il Regolamento Comunale sull'Ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

D E T E R M I N A

- 1) - di dare atto che la premessa è parte integrante e sostanziale della presente determinazione dirigenziale, si intende qui integralmente richiamata e ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- 2) - di aderire per il periodo: 27/06/2023 - 12/06/2026 alla nuova convenzione Intercet-ER “*Derrate alimentari 5*” stipulata tra l’Agenzia regionale e la Ditta “MARR SPA” con sede legale a Rimini, via Spagna, 20 – P.IVA n. 02686290400 per una spesa complessiva massima sul triennio pari ad Euro 460.909,09= oltre ad IVA 10%;
- 3) - di dare atto che con l’adesione alla suddetta convenzione, l’Ente si impegna secondo quanto stabilito nell’allegato *Atto di Regolamentazione della fornitura* all’acquisto di derrate alimentari per la produzione dei pasti da erogarsi nelle mense delle scuole dell’infanzia comunali, statali e nido d’infanzia precisando che per la fornitura di alcuni prodotti alimentari non previsti all’interno del listino, si procederà ad avanzare, tramite Intercet-ER, come previsto nella convenzione, apposita richiesta di integrazione o si attiveranno procedure per il reperimento degli stessi presso altri fornitori, nel rispetto della normativa vigente;
- 4) - di rinviare a successivo atto dirigenziale, a seguito delle opportune operazioni di variazione di bilancio, per l’assunzione dei relativi impegni di spesa che troveranno copertura sui capitoli in dotazione al Settore 3 – Servizio 3.2 “Servizi Educativi” dell’Ente;
- 5) - di individuare nella persona del Dirigente Settore 3 – Dott. Stefano Bruscoli il responsabile del procedimento per gli atti di adempimento della presente determinazione;

Del presente atto verrà data comunicazione ai seguenti uffici:

Ufficio Diritto Allo Studio

Ufficio Dietista

ESECUTIVITA'

La determinazione sarà esecutiva a partire dalla data di attestazione di regolarità contabile che sarà allegata quale parte integrante.

Cattolica lì, 27/06/2023

Firmato

Bruscoli Stefano / Arubapec S.p.a.

Atto prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs. N 82/2005 e ss.mm.)

CONVENZIONE
PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI 5
Lotto 1 – CIG 95793032E9

TRA

Agenzia Regionale Intercent-ER, (di seguito nominata, per brevità, anche “**Agenzia**”), con sede legale in Bologna, Via dei Mille n.21, in persona del Direttore e Legale Rappresentante, Dott. Adriano Leli;

E

MARR S.p.A., con sede legale in Rimini, Via Spagna n. 20, iscritta al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di Rimini al n. 01836980365 REA n. RN 276618, P.IVA02686290400 e domiciliata ai fini del presente atto in Rimini, Via Spagna n. 20 in persona del Procuratore Speciale Sig. Primo Alberto Casadei, giusta poteri allo stesso conferiti in data 27/01/2023 con Procura Speciale a rogito del Notaio Dott.ssa Stefania Di Mauro in Santarcangelo di Romagna, Rep. n. 58845 (di seguito nominata, per brevità, anche “**Fornitore**”);

PREMESSO

- a)** che l’Agenzia, nel rispetto dei principi in materia di scelta del contraente, ha ravvisato la necessità di procedere, ed infatti ha proceduto, all’individuazione del Fornitore per l’affidamento della fornitura di derrate alimentari a favore delle Pubbliche Amministrazioni della regione Emilia-Romagna, mediante Appalto Specifico discendente dal Sistema Dinamico di Acquisizione (SDA) per la fornitura di Derrate Alimentari 5 di cui al bando di gara inviato alla GUUE in data 21/10/2022;
- b)** che l’obbligo del Fornitore di prestare quanto oggetto della presente Convenzione sussiste fino alla concorrenza dell’importo massimo spendibile, nei modi e nelle forme disciplinati dalla presente Convenzione e da tutta la documentazione di gara, ai prezzi unitari, alle condizioni, alle modalità ed ai termini stabiliti;
- c)** che i singoli Contratti vengono conclusi a tutti gli effetti tra le singole Amministrazioni, da una parte, ed il Fornitore, dall’altra parte, attraverso l’emissione degli Ordinativi di Fornitura (i.e. Contratti);
- d)** che il Fornitore è risultato aggiudicatario della gara di cui sopra a tal fine indetta dall’Agenzia e, per l’effetto, ha manifestato espressamente la volontà di impegnarsi a fornire i beni oggetto della presente Convenzione ed eseguire gli Ordinativi di Fornitura, alle condizioni, modalità e termini di seguito stabiliti;
- e)** che il Fornitore dichiara che quanto risulta dalla presente Convenzione, dal Bando di gara, dal Disciplinare di gara e dagli allegati definisce in modo adeguato e completo l’oggetto delle

prestazioni da fornire e, in ogni caso, ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta;

- f)** che il Fornitore ha presentato valida documentazione amministrativa, tecnica e l'offerta economica ai fini della stipula della presente Convenzione;
- g)** che nei confronti del Fornitore sono state esperite le verifiche concernenti le dichiarazioni presentate in sede di gara e lo stesso ha presentato quanto previsto nel Disciplinare di gara e nei suoi allegati per la stipula della Convenzione;
- h)** che il Fornitore ha stipulato/in essere una polizza assicurativa per la responsabilità civile, richiesta ai fini di legge nonché per la stipula della presente Convenzione;
- i)** che il Fornitore ha presentato l'autodichiarazione circa il possesso dei requisiti di idoneità tecnica e professionale, di cui all'articolo 26 comma 1 lettera a) del Decreto Legislativo 81 del 2008 e s.m.i., nonché l'ulteriore documentazione richiesta ai fini della stipulazione della presente Convenzione;
- j)** che la presente Convenzione non è fonte di obbligazione per l'Agenzia nei confronti del Fornitore, rappresentando in ogni caso la medesima Convenzione le condizioni generali delle prestazioni che verranno concluse dalle singole Amministrazioni Contraenti con l'emissione dei relativi Ordinativi di Fornitura i quali, nei limiti ivi previsti, saranno per ciascuna delle stesse fonti di obbligazione.

Ciò premesso, tra le parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Articolo 1 - Valore delle premesse e degli allegati

Le premesse di cui sopra, gli Atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente Atto, il Capitolato Tecnico, l'elenco dei beni aggiudicati al Fornitore, l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica sono fonte delle obbligazioni oggetto della presente Convenzione.

Articolo 2 - Definizioni

Nell'ambito della Convenzione si intende per:

- a) Amministrazioni Contraenti:** le Amministrazioni Contraenti presso le quali il Fornitore si impegna a eseguire le forniture richieste;
- b) Convenzione:** il presente Atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- c) Fornitore:** l'Impresa risultata aggiudicataria e che, conseguentemente, sottoscrive la presente Convenzione, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
- d) Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto):** il documento, disponibile sul Sito delle Convenzioni, con il quale le Amministrazioni Contraenti comunicano la volontà di acquisire le prestazioni oggetto della Convenzione, impegnando il Fornitore all'esecuzione della prestazione richiesta;
- e) Sito:** spazio web sul Portale internet all'indirizzo <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it>, dedicato e gestito dalla Agenzia, contenente un'area riservata a ciascuna Convenzione.

Articolo 3 - Norme regolatrici e disciplina applicabile

1. L'erogazione dei beni oggetto della presente Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura è regolata, in via gradata:
 - a) dalle clausole della presente Convenzione e dagli Allegati ivi richiamati, in particolare dal Capitolato Tecnico, dall'Offerta Tecnica e dall'Offerta Economica dell'Aggiudicatario, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con il Fornitore relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
 - b) dai regolamenti di accesso e utilizzo delle Convenzioni riportati sul Sito di cui il Fornitore dichiara di avere esatta conoscenza e che, sebbene non siano materialmente allegati, fanno parte del presente Atto;
 - c) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 e comunque dalle norme di settore in materia di appalti pubblici;
 - d) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.
2. In caso di difficoltà interpretative tra quanto contenuto nel Capitolato Tecnico e suoi allegati e quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica, prevarrà quanto contenuto nei Capitolato Tecnico e suoi allegati, fatto comunque salvo il caso in cui l'Offerta Tecnica contenga, a giudizio della Agenzia, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nei Capitolato Tecnico e suoi allegati.
3. Le clausole della Convenzione sono sostituite, modificate o abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che in ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative dei prezzi migliorative per il Fornitore, quest'ultimo rinuncia a promuovere azioni o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere.
4. L'aggiudicatario è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia comprese quelle che potessero essere emanate in corso di Convenzione.

Articolo 4 - Oggetto

1. La Convenzione definisce la disciplina normativa e contrattuale, comprese le modalità di conclusione ed esecuzione dei contratti per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari, che qui si intendono integralmente richiamati, le cui prestazioni sono dettagliatamente descritte nel Capitolato Tecnico e nei suoi Allegati A "Specifiche Tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari", B1 e B2 "Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti".
2. Con la Convenzione, il Fornitore si obbliga irrevocabilmente nei confronti delle Amministrazioni a fornire i beni oggetto del presente Atto, con le caratteristiche tecniche e di conformità, a prestare tutti i servizi secondo le modalità indicate nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica nonché a prestare tutti i servizi connessi nella misura richiesta dalle stesse Amministrazioni Contraenti mediante gli Ordinativi di Fornitura, il tutto nei limiti del valore della Convenzione, pari a Euro 52.082.100,00, IVA esclusa.

3. Con l'emissione dell'Ordinativo di Fornitura le Amministrazioni danno origine ad un contratto per la fornitura dei beni oggetto di gara di durata pari a 36 mesi, decorrenti dalla data di stipulazione della Convenzione. Gli Ordinativi di Fornitura possono essere prorogati di ulteriori 6 (sei) mesi, nelle more della individuazione del nuovo Fornitore da parte dell'Agenzia Regionale Intercent-ER.
4. La presente Convenzione disciplina le condizioni generali dei singoli contratti conclusi dalle Amministrazioni e, pertanto, non è fonte di alcuna obbligazione per le stesse nei confronti del Fornitore, che sorge solo a seguito dell'emissione degli Ordinativi di Fornitura.
5. Le attività di cui alla Convenzione ed ai singoli Ordinativi di Fornitura non sono affidate al Fornitore in esclusiva e, pertanto, le Amministrazioni, per quanto di propria competenza e nel rispetto della normativa vigente, potranno affidare, in tutto o in parte, le stesse attività anche a soggetti terzi diversi dal Fornitore
6. L'Agenzia si riserva la facoltà di richiedere al Fornitore, nel periodo di efficacia del presente Atto, l'aumento delle prestazioni contrattuali, nei limiti in vigore per le forniture in favore della Pubblica Amministrazione, alle condizioni, corrispettivi e termini stabiliti nel presente Atto. In particolare, nel caso in cui prima del decorso del termine di durata della presente Convenzione sia esaurito l'importo massimo spendibile, al Fornitore potrà essere richiesto, alle stesse condizioni e corrispettivi, di incrementare tale importo di un quinto nei termini posti dall' art. 106 comma 12 del D.lgs. n. 50 del 2016, sussistendo le condizioni di cui al medesimo art. 106, comma 1, lett. a) e/o e), per far fronte agli ulteriori fabbisogni delle Amministrazioni.
7. Fermo restando quanto sopra, la Agenzia potrà altresì, nel corso dell'esecuzione, apportare variazioni secondo quanto previsto dal suddetto articolo.

Articolo 5 - Utilizzo della Convenzione

1. L'utilizzo della Convenzione comporta la registrazione al Sistema del Punto Ordinante.
2. Le Amministrazioni Contraenti utilizzano la Convenzione mediante l'emissione di Ordinativi di Fornitura sottoscritti dai Punti Ordinanti ed inviati al Fornitore.
3. È a carico del Fornitore ogni onere e rischio di controllo sulla legittimità dei soggetti che utilizzano la Convenzione; qualora il Fornitore dia esecuzione a Ordinativi di Fornitura emessi da soggetti non legittimati ad utilizzare la Convenzione, le forniture oggetto di tali Ordinativi non verranno consegnate nell'importo massimo spendibile oggetto della Convenzione stessa.

Articolo 6 - Modalità di conclusione

1. In considerazione degli obblighi assunti dal Fornitore in forza della Convenzione, i singoli contratti con le Amministrazioni Contraenti si concludono con la semplice ricezione da parte del Fornitore dei relativi Ordinativi di Fornitura inviati o trasmessi dalle Amministrazioni stesse.
2. Gli Ordinativi di Fornitura vengono compilati dai Punti Ordinanti tramite il sistema.
3. Qualora non fosse possibile eseguire la fornitura oggetto dell'Ordinativo di Fornitura, anche solo in parte, il Fornitore è tenuto a comunicare per iscritto tale impossibilità alle Amministrazioni Contraenti entro due giorni lavorativi dall'emissione dell'Ordinativo di Fornitura. In tal caso

l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di recedere in tutto o in parte dall'Ordinativo secondo le modalità previste nella presente Convenzione.

Articolo 7 - Durata

1. Fermo restando l'importo massimo spendibile di cui all'articolo 4, comma 2, eventualmente incrementato ai sensi dell'articolo 4, comma 6, la presente Convenzione ha una durata di 36 (trentasei) mesi, a decorrere dalla relativa sottoscrizione.
2. Nel caso in cui prima della scadenza del termine di durata sia stato esaurito l'importo massimo spendibile di cui al precedente articolo 4, comma 2, eventualmente incrementato ai sensi dell'articolo 4, comma 6, la Convenzione verrà considerata conclusa.
3. Resta inteso che per durata della Convenzione si intende il periodo entro il quale le Amministrazioni possono aderire alla Convenzione per emettere Ordinativi di Fornitura. La Convenzione resta comunque valida, efficace e vincolante per la regolamentazione degli Ordinativi di Fornitura e per tutto il tempo di vigenza e di durata dei medesimi.
4. Le singole prestazioni ed i relativi servizi richiesti dalle Amministrazioni mediante gli Ordinativi di Fornitura avranno tutti una durata massima pari a 36 mesi dalla data di stipulazione della Convenzione.
5. E' escluso ogni tacito rinnovo del presente Atto.
6. Se, per qualsiasi motivo cessi l'efficacia della Convenzione o di ogni singolo Ordinativo di Fornitura, il Fornitore sarà tenuto a prestare la massima collaborazione, anche tecnica, affinché possa essere garantita la continuità dei servizi, soprattutto nel caso in cui gli stessi vengano successivamente affidati a Ditte diverse dal medesimo Fornitore.

Articolo 8 - Condizioni della fornitura e limitazione di responsabilità

1. Sono a carico del Fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla prestazione delle attività e dei servizi oggetto della Convenzione, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria per la prestazione degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi comprese quelle relative ad eventuali spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto all'esecuzione contrattuale.
2. Il Fornitore garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella Convenzione e dagli atti e documenti in essa richiamati, pena la risoluzione di diritto della Convenzione medesima e/o dei singoli Ordinativi di Fornitura, restando espressamente inteso che ciascuna Amministrazione Contraente potrà risolvere unicamente l'Ordinativo di Fornitura da essa emesso.
3. Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato Tecnico ovvero nell'Offerta Tecnica, presentata dal Fornitore se migliorativa. In ogni caso, il Fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni

tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula della Convenzione.

4. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula della Convenzione, restano ad esclusivo carico del Fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre ed il Fornitore non può, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a qualsiasi titolo, nei confronti delle Amministrazioni Contraenti, o, comunque, dell'Agenzia, per quanto di propria competenza, assumendosene il medesimo Fornitore ogni relativa alea.
5. Il Fornitore si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Agenzia e le Amministrazioni Contraenti da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di sicurezza vigenti.
6. Le attività contrattuali da svolgersi presso i locali delle Amministrazioni debbono essere eseguite senza interferire nel normale lavoro: le modalità ed i tempi debbono comunque essere concordati con le Amministrazioni. Il Fornitore prende atto che, nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, i locali delle medesime Amministrazioni continuano ad essere utilizzati per la loro destinazione istituzionale dal loro personale e/o da terzi autorizzati; il Fornitore si impegna, pertanto, ad eseguire le predette prestazioni salvaguardando le esigenze dei suddetti soggetti, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alla attività lavorativa in atto.
7. In adempimento agli obblighi normativi derivanti dal D.lgs. n. 81/2008 e s.m., l'Amministrazione Contraente presso cui deve essere eseguito l'Ordinativo di Fornitura, prima dell'inizio dell'esecuzione e sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto, si impegna ad integrare il D.U.V.R.I. predisposto dalla Agenzia, riferendolo ai rischi specifici da interferenza esistenti nell'ambiente in cui il Fornitore è destinato ad operare, nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività e quantifica gli eventuali oneri correlati. Detto documento, eventualmente integrato e/o modificato in accordo con il Fornitore, deve essere debitamente firmato per accettazione dal Fornitore medesimo, pena la nullità dell'Ordinativo di Fornitura.
8. Il Fornitore rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dalle Amministrazioni Contraenti e/o da terzi autorizzati.
9. Il Fornitore si impegna ad avvalersi, per la prestazione delle attività contrattuali, di personale specializzato che può accedere nei locali delle Amministrazioni nel rispetto di tutte le relative prescrizioni e procedure di sicurezza e accesso, fermo restando che è cura ed onere del Fornitore verificare preventivamente tali prescrizioni e procedure.
10. Il Fornitore si obbliga a consentire alla Agenzia, nonché alle Amministrazioni, per quanto di rispettiva competenza, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto degli Ordinativi di Fornitura, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

11. Il Fornitore si obbliga, infine, a dare immediata comunicazione alle singole Amministrazioni e/o all'Agenda, per quando di rispettiva ragione, di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui alla Convenzione e ai singoli Ordinativi di Fornitura.
12. Resta espressamente inteso che l'Agenda può essere considerata responsabile solo ed esclusivamente nei confronti del Fornitore, per l'emissione di eventuali propri Ordinativi di Fornitura e non può in nessun caso essere ritenuta responsabile nei confronti delle Amministrazioni Contraenti.
13. Inoltre, ogni Amministrazione Contraente può essere considerata responsabile unicamente e limitatamente per le obbligazioni nascenti dagli Ordinativi di Fornitura da ciascuna emessi.

Articolo 9 - Obbligazioni specifiche del Fornitore

1. Il Fornitore si obbliga, oltre a quanto previsto nelle altre parti della Convenzione, a:
- a) eseguire tutte le forniture oggetto della Convenzione, dettagliatamente descritte nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica, ove migliorativa, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nella Convenzione e negli Atti di gara.

Il Fornitore, in particolare, ha dichiarato in Offerta Tecnica il proprio impegno a fornire:

- le seguenti tipologie di carne di **pollo e di gallina**, etichettata in conformità al disciplinare "**Allevamento senza antibiotici**", in sostituzione dei corrispondenti prodotti convenzionali:

Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	POLLO E GALLINA allevamento senza antibiotici ; rurale in libertà; rurale all'aperto N. 50-64	NOTE	Quantità triennale	Unità di misura del prezzo
51	Coscia pollo singola 240/280 g	FILENI ALIMENTARE SPA	X	Allevamento senza antibiotici	3.150,00	Kg
55	Fuso pollo fresco	FILENI ALIMENTARE SPA	X	Allevamento senza antibiotici	1.062,00	Kg
58	Petto pollo senza forcina	FILENI ALIMENTARE SPA	X	Allevamento senza antibiotici	67.937,00	Kg
59	Pollo busto	FILENI ALIMENTARE SPA	X	Allevamento senza antibiotici	38.710,00	Kg
61	Rollatina anca pollo 200gT/R C	FILENI ALIMENTARE SPA	X	Allevamento senza antibiotici	9.812,00	Kg
63	Sovracoscia pollo	FILENI ALIMENTARE SPA	X	Allevamento senza antibiotici	23.631,00	Kg
64	Pollo busto	FILENI ALIMENTARE SPA	X	Allevamento senza antibiotici	38.710,00	Kg

- le seguenti tipologie di carne **bovina**, etichettata in conformità al disciplinare "**«Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi»**", in sostituzione dei corrispondenti prodotti convenzionali:

Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	BOVINO SQNZ, Qualità Controllata (QC), Qualità Verificata (QV), <<Alimentazione priva di additivi antibiotici>>, DOP, IGP, "Prodotto di montagna" N. 1-25	NOTE	Quantità triennale	Unità di misura del prezzo
1	Campanello gommosa vitellone	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	24.353,00	Kg
2	Fesa scottona	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	555,00	Kg
3	Fesa vitellone	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	14.751,00	Kg
4	Fettina vitellone ca. 120 g	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	3.288,00	Kg
5	Girello scottona	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	7.302,00	Kg
6	Girello vitellone	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	16.215,00	Kg
9	Noce vitellone	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	36.045,00	Kg
10	Roast-Beef scottona disossato	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	3.222,00	Kg
11	Roast-Beef vitellone disossato	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	2.009,00	Kg
12	Scamone scottona	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	1.545,00	Kg
13	Sottofesa senza girello scottona	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	578,00	Kg
14	Sottofesa vitellone	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	3.992,00	Kg
15	Spezzatino spalla vitellone	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	7.617,00	Kg

Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	BOVINO SQNZ, Qualità Controllata (QC), Qualità Verificata (QV), <<Alimentazione priva di additivi antibiotici>>, DOP, IGP, "Prodotto di montagna" N. 1-25	NOTE	Quantità triennale	Unità di misura del prezzo
16	Arrosto vitello Spalla/Reale	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	32.826,00	Kg
17	Arrosto vitello Spalla/Reale C	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	4.747,00	Kg
18	Fesa vitello	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	15.576,00	Kg
19	Girello vitello	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	1.146,00	Kg
20	Lombo vitello senza osso	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	557,00	Kg
21	Pancia Petto vitello disossato	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	331,00	Kg
22	Sottofesa con girello vitello	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	2.606,00	Kg
23	Sottospalla vitello disossato	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	889,00	Kg
24	Spalla vitello disossato	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	639,00	Kg
25	Ossa per brodo	Inalca	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	25.395,00	Kg

- le seguenti tipologie di carne **suina**, etichettata in conformità al disciplinare “**«Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi»**”, in sostituzione dei corrispondenti prodotti convenzionali:

Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	SUINO SQNZ. <<allevamento senza antibiotici>> N. 31-40	NOTE	Quantità triennale	Unità di misura del prezzo
34	Fettine lombo suino 100/120	FIORANI	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	4.610,00	Kg
37	Lombo suino dissosato	FIORANI	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	67.173,00	Kg
39	Salsiccia grossa	FIORANI	x	Assenza di trattamenti antibiotici negli ultimi 4 mesi	14.933,00	Kg

- i seguenti prodotti **ittici congelati**, dotati di certificazione **MSC** e **ASC** in sostituzione dei corrispondenti prodotti convenzionali:

Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	PRODOTTI ITTICI MSC, Friend of the Sea, ecc. N. 90-122	NOTE	Quantità triennale	Unità di misura del prezzo
91	Bastoncini di pesce panati	C.S.I.	X	MSC	4.442,00	Kg
92	Burger di branzino	AFB ALTERNATIVE	x	ASC	9.135,00	Kg
94	Burger di trota	AFB ALTERNATIVE	x	ASC	9.135,00	Kg
97	Cotolette di pesce panate	SYSCO FRANCE	X	MSC	4.492,00	Kg
99	Filetè di merluzzo naturale senza lische	SYSCO FRANCE	X	MSC	10.397,00	Kg
100	Filetè di merluzzo naturale senza lische	SYSCO FRANCE	X	MSC	31.137,00	Kg
102	Filetti Halibut Iqf	ROYAL GREENLAND	X	MSC	77.989,00	Kg
103	Filetti Limanda Igf	DALIAN GUOFU	X	MSC	11.970,00	Kg
104	Filetti Merluzzo	SEA FROZEN	X	MSC	583,00	Kg
108	Filetti Platessa Iqf	BERTUS DEKKER	X	MSC	75.827,00	Kg

- i seguenti prodotti, provenienti da Aziende iscritte alla rete del Lavoro Agricolo di Qualità (**LAQ**) o aderenti al sistema di **Agricoltura Sociale**, in sostituzione dei corrispondenti prodotti convenzionali:

N. Progressivo	Codice Intercent-ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	PRODOTTI DA AGRICOLTURA SOCIALE O LAQ	NOTE
1	125	Basilico tritato	OROGEL	X	LAQ
2	128	Burger vegetali (legumi/verdure/cereali)	OROGEL	X	LAQ
3	142	Melanzane cubetti	OROGEL	X	LAQ
4	150	Prezzemolo tritato	OROGEL	X	LAQ
5	154	Soia edamame	OROGEL	X	LAQ
6	157	Verdure per insalata russa	OROGEL	X	LAQ
7	158	Zucca cubetti	OROGEL	X	LAQ
8	159	Zucchine a cubetti	OROGEL	X	LAQ
9	162	Broccoli - BIO	OROGEL	X	LAQ
10	278	Frutta sciroppata - Pere	CONSERVE ITALIA	*	LAQ
11	280	Frutta sciroppata - Macedonia	CONSERVE ITALIA	*	LAQ
12	317	Verdure in scatola: piselli fini	CONSERVE ITALIA	*	LAQ
13	318	Verdure in scatola: piselli fini 3/1	CONSERVE ITALIA	*	LAQ
14	508	Arance Tarocco 77/88	CONOR	*	LAQ
15	509	Arance Valencia 64/73	CONOR	*	LAQ

N. Progressivo	Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	PRODOTTI DA AGRICOLTURA SOCIALE O LAQ	NOTE
16	519	Zucchine chiare medie Italia	CONOR	x	LAQ
17	520	Zucchine scure medie Italia	CONOR	x	LAQ
18	523	Pesche Nettarine 67/73	CONOR	x	LAQ
19	524	Pesche Nettarine di Romagna Igp 67/73	CONOR	x	LAQ
20	529	Meloni retati medio-grossi	CONOR	x	LAQ
21	531	Kiwi Italia alla rinfusa 80/85	CONOR	x	LAQ
22	536	Pere Abate 65/70	CONOR	x	LAQ
23	537	Pere Abate 70/75	CONOR	x	LAQ
24	538	Pere Kaiser 65/70	CONOR	x	LAQ
25	539	Pere Williams 60/65	CONOR	x	LAQ
26	543	Lattuga Cappuccio	CONOR	x	LAQ
27	544	Lattuga gentile	CONOR	x	LAQ
28	546	Lattuga Romana	CONOR	x	LAQ
29	550	Basilico in mazzi da 30 g ca.	CONOR	x	AGRICOLTURA SOCIALE
30	557	Carote alla rinfusa	CONOR	x	LAQ
31	562	Patate gialle Italia alla rinfusa in sacchi 40/80	CONOR	x	LAQ
32	574	Albicocche - BIO	CONOR	x	LAQ
33	578	Caco - BIO	CONOR	x	LAQ
34	579	Carote - BIO	CONOR	x	LAQ
35	589	Kiwi - BIO	CONOR	x	LAQ
36	597	Patate - BIO	CONOR	x	LAQ
37	608	Susine - BIO	CONOR	x	LAQ

- il seguente prodotto a marchio **QC**, in sostituzione del corrispondente prodotto convenzionale:

Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	RAGIONE SOCIALE FORNITORE	CONSERVE DI POMODORO A MARCHIO QC O SQNPI	NOTE
303	Conserven di pomodoro - Polpa di Pomodoro 3/1	STERILTOM	X	Prodotto a marchio QC

- i seguenti prodotti a marchio **SQNPI**, in sostituzione dei corrispondenti prodotti convenzionali:

Codice	Denominazione di vendita	Ragione sociale fornitore	NOTE
512	Cetrioli	CONOR	SQNPI
513	Melanzane tonde	CONOR	SQNPI
519	Zucchine chiare medie Italia	CONOR	SQNPI
520	Zucchine scure medie Italia	CONOR	SQNPI
525	Pesche Pasta Gialla 70/80	CONOR	SQNPI
543	Lattuga Cappuccio	CONOR	SQNPI
544	Lattuga gentile	CONOR	SQNPI
546	Lattuga Romana	CONOR	SQNPI

- i seguenti prodotti, preparati con solo **olio extra vergine di oliva**, in sostituzione dei corrispondenti prodotti convenzionali:

Codice Intercent -ER	Denominazione di vendita Intercent-ER	Marca delle referenze (fino a n. 3)	PRODOTTI DA FORNO PREPARATI SOLO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	NOTE
237	Fette biscottate Integrali	GRISSIN BON	X	Preparato solo con olio EVO
239	Grissini Stirati Torinesi	VITAVIGOR	X	Preparato solo con olio EVO
241	Crakers salati - BIO	CRICH	X	Preparato solo con olio EVO
242	Fette biscottate monoporzione bifetta - BIO	GRISSIN BON	X	Preparato solo con olio EVO
244	Piadina romagnola IGP	LA CONTADINA	X	Preparato solo con olio EVO
400	Pane senza glutine	BIAGLUT	X	Preparato solo con olio EVO

- b) garantire la continuità dei servizi presi in carico, coordinandosi per la esecuzione delle prestazioni con eventuali Fornitori a cui è subentrato;
 - c) adottare nell'esecuzione di tutte le attività, le modalità atte a garantire la vita e l'incolumità dei propri dipendenti, dei terzi e dei dipendenti delle Amministrazioni nonché ad evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati;
 - d) erogare le forniture oggetto della Convenzione e prestare i servizi connessi, impiegando tutte le strutture ed il personale necessario per la loro realizzazione secondo quanto stabilito nella Convenzione e negli Atti di gara, predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizio, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza, nonché atti a consentire alla Agenzia di monitorare la conformità della prestazione dei servizi alle norme previste nella Convenzione e negli Ordinativi di Fornitura, e, in particolare, ai parametri di qualità predisposti;
 - e) dotare il personale delle divise di modello e dei dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa, e di tutte le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio;
 - f) osservare, integralmente, tutte le Leggi, Norme e Regolamenti di cui alla vigente normativa in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e a verificare che anche il personale rispetti integralmente le disposizioni di cui sopra;
 - g) su richiesta scritta dell'Agenzia o delle singole Amministrazioni Contraenti, il Fornitore dovrà presentare il libro unico del lavoro. Nel caso di inottemperanza agli obblighi ivi precisati accertati dalla richiedente, la medesima comunicherà, al Fornitore e se necessario all'Ispettorato del Lavoro, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 20% sul valore del corrispettivo mensile corrisposto ovvero alla sospensione del pagamento dei successivi corrispettivi, destinando le somme accantonate a garanzia degli obblighi di cui sopra. La detrazione del 20% sarà applicata fino al momento in cui l'Ispettorato del Lavoro non abbia accertato che gli obblighi predetti siano integralmente adempiuti. Per tali detrazioni il Fornitore non può opporre eccezioni alla richiedente né ha titolo per un eventuale risarcimento del danno;
2. Il Fornitore si impegna a predisporre e trasmettere alla Agenzia in formato elettronico, tutti i dati e la documentazione di rendicontazione delle forniture secondo quanto previsto al successivo articolo 13.

Articolo 10 - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

1. Il Fornitore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
2. Il Fornitore si obbliga ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi ed Integrativi di Lavoro applicabili alla data di stipula della presente Convenzione alla

categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

3. Il Fornitore si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i su-indicati Contratti Collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.
4. Gli obblighi relativi ai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di cui ai commi precedenti vincolano il Fornitore anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità della presente Convenzione.
5. Il Fornitore si impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 Cod. Civ., a far rispettare gli obblighi di cui ai precedenti commi del presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti delle attività oggetto della Convenzione.
6. Si applicano le disposizioni di cui all'art. 30 commi 5 e 6 del D.lgs. n. 50 del 2016, a salvaguardia dell'adempienza contributiva e retributiva.

Articolo 11 - Modalità e termini di esecuzione della fornitura

1. Nel rispetto delle modalità di seguito stabilite e nei luoghi indicati dalle Amministrazioni, il Fornitore si obbliga a prestare le forniture dettagliatamente descritte nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica.
2. L'erogazione della prestazione si intende comprensiva di ogni onere e spesa, nessuno escluso.
3. Non sono ammesse prestazioni parziali, pertanto l'esecuzione di ciascuna prestazione deve avvenire secondo quanto disciplinato nel Capitolato Tecnico ovvero nell'Offerta Tecnica, se migliorativa, salvo diverso accordo scritto intercorso tra il Fornitore e le singole Amministrazioni.
4. Ai sensi della Legge di Bilancio 2018, commi 411-415, relativa agli obblighi delle Pubbliche Amministrazioni di emissione dell'ordine elettronico verso il Nodo Smistamento Ordini, considerate inoltre le disposizioni della Legge Regionale n. 11/2004 e s.m.i. e dei conseguenti atti attuativi (Delibera di Giunta Regionale 287/2015), gli Enti e le Aziende del Servizio Sanitario Regionale devono emettere gli ordini esclusivamente in forma elettronica attraverso la rete PEPPOL, inviandoli al seguente PARTICIPANT ID: 0211:IT02686290400.
5. Inoltre, a partire dalle decorrenze indicate, il Fornitore dovrà garantire l'invio dei documenti di trasporto elettronici a fronte degli ordini ricevuti e delle consegne effettuate. Il Fornitore dovrà, pertanto, dotarsi degli strumenti informatici idonei alla gestione dei nuovi adempimenti telematici. Per i dettagli tecnici si rinvia alla sezione dedicata al sito dell'Agenzia Intercent-ER <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it>, che contiene tutti i riferimenti del Sistema Regionale per la dematerializzazione del Ciclo Passivo degli Acquisti (formato dei dati, modalità di colloquio, regole tecniche, ecc.), nonché al Nodo Telematico di Interscambio NoTI-ER.
6. In alternativa, le Imprese potranno utilizzare le funzionalità semplificate per la ricezione degli ordini e l'invio dei documenti di trasporto elettronici PEPPOL che sono messe a disposizione sulla piattaforma di Intercent-ER all'indirizzo <https://piattaformaintercenter.regione.emilia-romagna.it/portale/> previa registrazione.

Articolo 12 - Servizi connessi

Oltre ai servizi oggetto della Convenzione, il Fornitore si obbliga a prestare i seguenti servizi, il cui costo è compreso nel corrispettivo. Tali servizi sono:

- **Servizio di reportistica:** Il Fornitore si impegna a predisporre e trasmettere, via Web o via posta elettronica, alle Amministrazioni un flusso informativo, su base mensile, entro il termine perentorio di 10 giorni successivi alla scadenza del mese di riferimento, contenente le seguenti informazioni minime:
 - o quantitativi dei singoli articoli acquistati;
 - o quantitativi dei singoli articoli acquistati per Amministrazione Contraente;
 - o relativi importi.
- Il Fornitore si impegna inoltre a predisporre e trasmettere, via Web o via posta elettronica, all'Agenda un report, su base annuale, contenente i dati sopra riportati in forma aggregata, entro il termine perentorio di 10 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Agenda.
Resta inteso che le Amministrazioni Contraenti si riservano la facoltà di richiedere la consegna di report contenenti informazioni aggiuntive a quelle sopra elencate.
Al termine dell'Ordinativo di Fornitura, il Fornitore deve consegnare alle Amministrazioni un report complessivo contenente tutte le informazioni sopra riportate
- **Numero dedicato:** il Fornitore si impegna, alla stipula della Convenzione, a mettere a disposizione un numero di telefono, un numero di fax e un indirizzo e-mail, attivo per tutto l'anno dalle ore 9.00 alle ore 17.00 per le operazioni di pronto intervento, per bonifiche ambientali da incidenti rilevanti, nonché per tutte le richieste e le esigenze anche urgenti riferite al servizio e per l'inoltro di reclami.

Articolo 13 - Corrispettivi

1. I corrispettivi contrattuali dovuti al Fornitore dalla singola Amministrazione in forza degli Ordinativi di Fornitura sono calcolati sulla base dei prezzi offerti per unità di misura di cui all'offerta economica, indicati nell'Elenco delle Referenze, allegato alla presente Convenzione quale sua parte integrante e sostanziale. Tali prezzi saranno soggetti a revisione, conformemente a quanto previsto dall'art. 9 del Capitolato Tecnico.
2. Tutti i predetti corrispettivi si riferiscono a forniture prestate a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali e gli stessi sono dovuti unicamente al Fornitore e, pertanto, qualsiasi terzo, ivi compresi eventuali sub-fornitori o subappaltatori non possono vantare alcun diritto nei confronti delle Amministrazioni, fatto salvo quanto previsto all'articolo 105 comma 13 del Dlgs. n. 50 del 2016.
3. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Fornitore dall'esecuzione della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

4. I corrispettivi contrattuali sono stati determinati a proprio rischio dal Fornitore in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi carico il Fornitore di ogni relativo rischio e/o alea.
5. Il Fornitore non può vantare diritto ad altri compensi, ovvero a adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati.
6. L'Agenzia non può in nessun caso essere ritenuta responsabile dei pagamenti delle singole Amministrazioni Contraenti.

Articolo 14 - Adeguamento dei prezzi

1. È ammessa la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del Codice.
2. L'Agenzia procederà alla revisione dei prezzi, alle condizioni e modalità stabilite all'articolo 9 del Capitolato Tecnico.
3. Delle revisioni mensili e periodiche sarà data comunicazione al Fornitore e verrà data notizia tramite il sito web dell'Agenzia, di norma entro il 1° giorno del mese – nel caso delle revisioni mensili – o entro il giorno successivo all'adozione dello specifico atto, negli altri casi. La revisione dei prezzi si applica a tutti i contratti, a decorrere dalla avvenuta comunicazione.

Articolo 15 - Fatturazione e pagamenti

1. Il Fornitore si obbliga ad effettuare la fatturazione secondo le modalità e nel rispetto dei tempi sotto previsti.
2. Il pagamento dei corrispettivi di cui al precedente articolo è effettuato dalle Amministrazioni in favore del Fornitore, sulla base delle fatture emesse da queste ultime conformemente alle modalità previste dalla normativa, anche secondaria, vigente in materia, nonché dal presente Atto.
3. I pagamenti saranno effettuati ai sensi di legge.
4. L'importo delle predette fatture è bonificato sul conto corrente n. CC0650227922, dedicato alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 della L. 136/2010, intestato al Fornitore, presso Cassa di Risparmio di Ravenna S.p.A., sita in Piazza Giovanni XXIII n. 5 – 47039 Savignano Sul Rubicone (FC), con le seguenti coordinate bancarie: IBAN IT07V0627068050CC0650227922.
5. Il Fornitore, sotto la propria esclusiva responsabilità, rende tempestivamente note le variazioni circa le modalità di accredito di cui sopra; in difetto di tale comunicazione, anche se le variazioni vengono pubblicate nei modi di legge, il Fornitore non può sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.
6. Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il Fornitore può sospendere la fornitura e, comunque, lo svolgimento delle attività previste nella Convenzione e nei singoli Ordinativi di Fornitura. Qualora il Fornitore si renda inadempiente a tale obbligo, l'Ordinativo di Fornitura e/o la Convenzione si possono risolvere di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con

nelle modalità previste dalla vigente normativa, rispettivamente dalle Amministrazioni e/o dall'Agenzia.

Articolo 16 - Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa

1. Il Fornitore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m., pena la nullità assoluta della presente Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura.
2. Il conto corrente di cui al comma 4 dell'art. 15 è dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.
3. Il Fornitore si obbliga a comunicare all'Agenzia ed alle Amministrazioni Contraenti le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente, nonché ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'art. 3, comma 7, L. 136/2010 e s.m.
4. Qualora le transazioni relative agli Ordinativi di Fornitura inerenti alla presente Convenzione siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, la presente Convenzione e gli Ordinativi stessi sono risolti di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010 e s.m.
5. Il Fornitore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.
6. Il Fornitore, il subappaltatore o subcontraente, che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione alla Amministrazione Contraente e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede l'Amministrazione Contraente stessa; copia di tale comunicazione deve essere inviata per conoscenza anche alla Agenzia.
7. L' Agenzia verificherà che nei contratti di subappalto, sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.
8. Con riferimento ai subcontratti, il Fornitore si obbliga a trasmettere alla Agenzia ed alla Amministrazione Contraente, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2 del D.lgs. n 50 del 2016, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge sopracitata. E' facoltà della Agenzia e della Amministrazione Contraente richiedere copia del contratto tra il Fornitore ed il subcontraente al fine di verificare la veridicità di quanto dichiarato.
9. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13/08/2010 n. 136 e s.m.

Articolo 17 - Trasparenza

1. Il Fornitore, espressamente ed irrevocabilmente:

- a) dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione della presente Convenzione;
 - b) dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione della Convenzione stessa;
 - c) si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altre utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione della presente Convenzione rispetto agli obblighi con essa assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risulti conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Fornitore non rispetti gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata della presente Convenzione, la stessa si intende risolta di diritto ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 Cod. Civ., per fatto e colpa del Fornitore, che è conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 18 - Penali

1. Intercent-ER e le Amministrazioni Contraenti hanno la facoltà di effettuare tutti gli accertamenti e controlli che ritengano opportuni, con qualsiasi modalità ed in ogni momento, durante l'efficacia degli Ordinativi di Fornitura, per assicurare che da parte del Fornitore siano scrupolosamente osservate tutte le pattuizioni contrattuali. Altresì, si riservano di controllare la validità delle prestazioni eseguite, portando tempestivamente a conoscenza del Fornitore gli inadempimenti relativi all'applicazione delle penali.
2. Ove si verificano inadempienze da parte del Fornitore nell'esecuzione delle obbligazioni previste nella Convenzione e nel Capitolato Tecnico, non imputabili all'Amministrazione Contraente ovvero a forza maggiore o caso fortuito, regolarmente contestate, Intercent-ER e le Amministrazioni Contraenti si riservano di applicare le penali di cui al presente articolo.
3. Le penali applicate saranno stabilite in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare mensile dell'Ordinativo di Fornitura relativo al mese in cui si è verificata la fattispecie da cui si genera l'applicazione della penale, comunque complessivamente non superiore al dieci per cento, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze derivanti dall'inadempimento.
4. Le penali minime che Intercent-ER e le Amministrazioni Contraenti si riservano di applicare sono le seguenti:

Penali di competenza delle Amministrazioni Contraenti:

- Nel caso di inosservanze delle norme contrattuali e per ciascuna carenza rilevata, l'Amministrazione si riserva l'insindacabilità di applicare le penali di cui agli artt. 3, 5, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20, 23 del Capitolato Tecnico;

Penali di competenza dell'Agenzia Intercent-ER:

- L’Agenzia si riserva la facoltà di applicare le penali di cui agli artt. 15, 17, 26 del Capitolato Tecnico.
 - Per ogni giorno solare di ritardo rispetto al termine stabilito per la consegna della reportistica di cui al precedente articolo 12, l’Agenzia applicherà una penale pari a Euro 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo nell’invio della reportistica, elevabili fino ad Euro 100,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo successivo al 5° giorno lavorativo.
5. Deve considerarsi ritardo anche il caso in cui il Fornitore esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nella presente Convenzione e nella documentazione nella stessa richiamata; in tali casi le Amministrazioni Contraenti, ovvero l’Agenzia, applicano al Fornitore le penali di cui ai precedenti commi sino al momento in cui il servizio inizia ad essere prestato in modo effettivamente conforme alle disposizioni contrattuali, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.
 6. Intercent-ER, in caso di reiterati inadempimenti del Fornitore, segnalati dalle Amministrazioni Contraenti, potrà applicare penali dallo 0,3 per mille al 1 per mille del valore della Convenzione, rivalendosi sulla cauzione, salvo il diritto alla risoluzione della Convenzione.
 7. Il ritardo nell’adempimento che determini un importo massimo della penale superiore agli importi di cui al comma precedente comporterà la risoluzione di diritto dell’Ordinativo di Fornitura e/o della Convenzione per grave ritardo. In tal caso l’Agenzia e/o le Amministrazioni Contraenti avranno la facoltà di ritenere definitivamente la cauzione e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.
 8. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all’applicazione delle penali di cui ai precedenti commi, verranno contestati per iscritto al Fornitore dall’Amministrazione Contraente o dall’Agenzia; il Fornitore dovrà comunicare per iscritto in ogni caso le proprie deduzioni nel termine massimo di giorni 2 (due) dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a insindacabile giudizio delle Amministrazioni Contraenti, che avranno richiesto l’applicazione delle penali di cui si tratta, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate a decorrere dall’inizio dell’inadempimento.
 9. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall’adempimento dell’obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l’obbligo di pagamento della medesima penale.
 10. Le Amministrazioni Contraenti potranno applicare al fornitore penali sino a concorrenza della misura massima del 10% (dieci per cento) del valore del proprio Ordinativo di Fornitura; il Fornitore prende atto, in ogni caso, che l’applicazione delle penali non preclude il diritto delle singole Amministrazioni Contraenti a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
 11. L’Agenzia in caso di reiterati inadempimenti del Fornitore, segnalati alla stessa dalle Amministrazioni Contraenti, salvo il diritto di risoluzione della Convenzione in relazione alla gravità ravvisata negli stessi, può applicare penali rivalendosi sulla cauzione.

12. L'Agenzia, per quanto di sua competenza, può applicare al Fornitore penali sino a concorrenza della misura massima del 10% (dieci per cento) dell'importo massimo complessivo della Convenzione, resta fermo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
13. Il ritardo nell'adempimento che determini un importo massimo della penale superiore all'importo sopra previsto comporta la risoluzione di diritto dell'Ordinativo di Fornitura e/o della Convenzione per grave ritardo. In tal caso l'Agenzia ha facoltà di ritenere definitivamente la cauzione, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.

Articolo 19 - Cauzione definitiva

1. Con la stipula della Convenzione ed a garanzia degli obblighi assunti con il perfezionamento di ogni singolo rapporto di fornitura, il Fornitore costituisce una cauzione definitiva in favore della Agenzia di importo pari al 10% del valore della fornitura, eventualmente incrementata ai sensi del D.lgs. 50 n. 2016 art. 103 (al netto degli oneri fiscali).
2. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria.
3. La cauzione deve essere vincolata per tutta la durata della Convenzione e, comunque, di tutti i contratti da essa derivanti. In caso di risoluzione, la cauzione definitiva viene ripartita in modo proporzionale sulla base degli Ordinativi di Fornitura in corso emessi dalle singole Amministrazioni Contraenti.
4. La cauzione definitiva si intende estesa a tutti gli accessori del debito principale ed è prestata a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni del Fornitore, anche future ai sensi e per gli effetti dell'art. 1938 Cod. Civ., nascenti dall'esecuzione dei singoli Ordinativi di Fornitura ricevuti.
5. In particolare, la cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che le Amministrazioni Contraenti/l'Agenzia, fermo restando quanto previsto nel precedente articolo "Penali", hanno diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione.
6. La garanzia opera per tutta la durata dei singoli Ordinativi di Fornitura, e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dai predetti Ordinativi e dalla Convenzione; pertanto, la garanzia sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti delle Amministrazioni Contraenti/Agenzia, per quanto di ragione, verso il Fornitore, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali.
7. La cauzione può essere progressivamente e proporzionalmente svincolata, sulla base dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80%. A tal fine le Amministrazioni Contraenti trasmettono all'Agenzia i documenti attestanti l'avvenuta regolare esecuzione delle prestazioni, di norma semestralmente, e comunque inviano, a seguito della completa ed esatta esecuzione dell'Ordinativo di Fornitura emesso, apposita comunicazione da cui risulti la completa e regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali

8. Qualora l'ammontare della cauzione definitiva si riduca per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Fornitore deve provvedere al reintegro entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata da parte dell'Agenzia.
9. In caso di inadempimento delle obbligazioni previste nel presente articolo le singole Amministrazioni Contraenti e/o l'Agenzia hanno facoltà di dichiarare risolto rispettivamente l'Ordinativo di Fornitura e/o la Convenzione.

Articolo 20 - Riservatezza

1. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione della Convenzione.
2. L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione della Convenzione.
3. L'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.
4. Il Fornitore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.
5. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, la Agenzia, nonché le Amministrazioni Contraenti, hanno facoltà di dichiarare risolti di diritto, rispettivamente, la Convenzione ed i singoli Ordinativi di Fornitura, fermo restando che il Fornitore è tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
6. Il Fornitore può citare i termini essenziali della Convenzione nei casi in cui sia condizione necessaria per la partecipazione del Fornitore stesso a gare e appalti, previa comunicazione all'Agenzia delle modalità e dei contenuti di detta citazione.
7. Il Fornitore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 e del D.lgs. n. 51/2018 e in materia di riservatezza.

Articolo 21 - Risoluzione

1. A prescindere dalle cause generali di risoluzione dei contratti di fornitura e della presente Convenzione, le Amministrazioni Contraenti potranno risolvere ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con le modalità previste dalla vigente normativa nel caso di mancato adempimento delle prestazioni contrattuali a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nella Convenzione e negli atti e documenti in essa richiamati.
2. In caso di inadempimento del Fornitore anche a uno solo degli obblighi assunti con la stipula della Convenzione che si protragga oltre il termine, non inferiore comunque a 20 (venti) giorni lavorativi, che verrà assegnato, a mezzo comunicazione effettuata con le modalità previste dalla vigente normativa, dall'Amministrazione Contraente e/o dalla Agenzia, per quanto di propria

competenza, per porre fine all'inadempimento, la medesima Amministrazione Contraente e/o la Agenzia hanno la facoltà di considerare, per quanto di rispettiva competenza, risolti di diritto il relativo Ordinativo di Fornitura e/o la Convenzione e di ritenere definitivamente la cauzione, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.

3. In ogni caso, ferme le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dall' art. 108 del D.lgs. n. 50/16 e s.m., l'Amministrazione Contraente può risolvere di diritto ai sensi dell'art. 1456 Cod. Civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore nel rispetto delle modalità previste dalla vigente normativa, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, i singoli Ordinativi di Fornitura nei seguenti casi:

- a) reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore, comprovati da almeno 3 (tre) documenti di contestazione ufficiale, al di fuori dei casi di cui all'articolo 108 del D.lgs. n. 50 del 2016;
- b) violazione delle norme in materia di cessione del contratto e dei crediti;
- c) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di cui all'articolo "Cauzione definitiva";
- d) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza di ogni singolo Ordinativo di Fornitura, ai sensi dell'articolo "Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa";
- e) mancata rispondenza tra i servizi erogati e quelli offerti in gara;
- f) nei casi previsti dall'articolo "Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa";
- g) nei casi di cui all'articolo "Riservatezza";
- h) nei casi di cui all'articolo "Subappalto";
- i) nei casi di cui all'articolo "Trasparenza";

In ogni caso, ferme le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dall' art. 108 del D.lgs. n. 50/16 e s.m., l'Agenzia, può risolvere di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore nelle modalità previste dalla vigente normativa, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, la Convenzione nei seguenti casi:

- a) Nel caso in cui almeno 3 (o numero diverso se del caso) Amministrazioni Contraenti abbiano risolto il proprio ordinativo di Fornitura ai sensi dei precedenti comma 1 e 2.
- b) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di cui all'articolo "Cauzione definitiva";
- c) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza della Convenzione, ai sensi dell'articolo "Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa";
- d) mancata rispondenza tra i servizi erogati e quelli offerti in gara;
- e) nei casi previsti dall'articolo "Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa";
- f) nei casi di cui all'articolo "Riservatezza";
- g) nei casi di cui all'articolo "Subappalto";
- h) nei casi di cui all'articolo "Trasparenza";

- i) qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte.
- 4. La risoluzione della Convenzione legittima la risoluzione dei singoli Ordinativi di Fornitura a partire dalla data in cui si verifica la risoluzione della Convenzione stessa. In tal caso il Fornitore si impegna comunque a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità della fornitura in favore delle Amministrazioni Contraenti.
- 5. In tutti i casi di risoluzione della Convenzione e/o del/degli Ordinativo/i di Fornitura, l'Agenzia e/o le Amministrazioni Contraenti hanno diritto di escutere la cauzione prestata rispettivamente per l'intero importo della stessa o per la parte percentualmente proporzionale all'importo del/degli Ordinativo/i di Fornitura risolto/i.
- 6. Ove non sia possibile escutere la cauzione, sarà applicata una penale di equivalente importo, che sarà comunicata al Fornitore con le modalità previste dalla vigente normativa. In ogni caso, resta fermo il diritto della medesima Amministrazione Contraente e/o della Agenzia al risarcimento dell'ulteriore danno.
- 7. Si precisa che, le cause di risoluzione di cui sopra possono riguardare la Convenzione e/o l'Ordinativo di Fornitura. In tal caso l'Agenzia e/o le Amministrazioni Contraenti, per le parti di loro rispettiva competenza, possono risolvere la Convenzione e/o l'Ordinativo di Fornitura.
- 8. Nel caso di risoluzione degli Ordinativi di fornitura, il Fornitore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative alle forniture regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento dell'Ordinativo di fornitura.

Articolo 22 - Recesso

- 1. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, le Amministrazioni Contraenti e/o l'Agenzia, per quanto di proprio interesse, hanno diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dai singoli Ordinativi di Fornitura e/o dalla Convenzione, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore con lettera raccomandata a/r.
- 2. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - i) qualora sia stato depositato contro il Fornitore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
 - ii) qualora il Fornitore perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici e, comunque, quelli previsti dal Bando di gara e dal Disciplinare di gara relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto il Fornitore medesimo;

- iii)* qualora taluno dei componenti l'Organo dell'Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico del Fornitore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.
- iv)* Si conviene altresì che le singole Amministrazioni Contraenti, in coincidenza con la scadenza del proprio bilancio triennale, potranno recedere in tutto o in parte dal proprio Ordinativo di Fornitura nell'ipotesi in cui, in ottemperanza alla normativa vigente in materia di impegni pluriennali di spesa, le risorse stanziare nel proprio bilancio annuale o pluriennale non risultino sufficienti per la copertura degli impegni di spesa derivanti dall'ulteriore durata del medesimo Ordinativo di Fornitura. Tale ipotesi integra e sostanzia a tutti gli effetti una ulteriore giusta causa di recesso.
- v)* L'Amministrazione Contraente, in caso di mutamenti di carattere organizzativo interessanti la stessa Amministrazione, che abbiano incidenza sull'esecuzione della fornitura, può altresì recedere unilateralmente, in tutto o in parte, dall'Ordinativo di Fornitura, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore con lettera raccomandata a/r.
- vi)* Nei casi di cui ai commi precedenti il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 Cod. Civ.
- vii)* L'Amministrazione Contraente può altresì recedere, per motivi diversi da quelli elencati, da ciascun singolo Ordinativo di Fornitura, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 c.c. con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Fornitore con lettera raccomandata a/r, purché tenga indenne lo stesso Fornitore delle spese sostenute, delle prestazioni rese e del mancato guadagno.
- viii)* In ogni caso, dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per le Amministrazioni Contraenti.

Articolo 23 - Eventi di forza maggiore

1. Si intende per forza maggiore il verificarsi di un evento o circostanza che impedisca al Fornitore di adempiere ad una più obbligazioni contrattuali, se e nella misura in cui provi:
 - [a] che tale impedimento è fuori dal suo ragionevole controllo; e
 - [b] che l'evento non avrebbe potuto ragionevolmente essere previsto al momento della conclusione della Convenzione; e
 - [c] che gli effetti dell'impedimento non avrebbero potuto ragionevolmente essere evitati o superati dal Fornitore stesso.

2. In assenza di prova contraria, si presume che gli eventi seguenti soddisfino le condizioni (a) e (b) del comma 1 del presente articolo, mentre resta a carico del Fornitore provare la sussistenza della condizione (c):
- (i) guerra (dichiarata o meno), ostilità, invasione, atti di un nemico straniero, estesa mobilitazione militare;
 - (ii) guerra civile, sommossa, ribellione, rivoluzione, forza militare o usurpazione di potere, insurrezione, atti di terrorismo, sabotaggio o pirateria;
 - (iii) restrizioni valutarie o agli scambi commerciali, embargo, sanzioni;
 - (iv) atti dell'autorità, legittimi o illegittimi, osservanza di leggi o ordini governativi, norme, espropriazione, confisca di beni, requisizione, nazionalizzazione;
 - (v) peste, epidemia, catastrofi naturali o eventi naturali estremi;
3. Il Fornitore è tenuto a comunicare senza ritardo all'Agenzia il verificarsi dell'evento che inibisce l'adempimento degli obblighi contrattuali. L'Agenzia valuta il sussistere delle condizioni di cui al comma 1 del presente articolo.
4. Il Fornitore che si trovi in tali condizioni è esonerato dall'obbligo di adempiere alle proprie obbligazioni contrattuali e da responsabilità per danni o inadempimento, a partire dal momento in cui comunica l'evento all'Agenzia.
5. Ove l'effetto dell'impedimento o dell'evento invocato sia temporaneo, le conseguenze sopradette si produrranno solo nella misura in cui e fino a quando l'impedimento o l'evento invocati inibiscano al Fornitore l'adempimento degli obblighi contrattuali.
6. Il Fornitore deve informare l'Agenzia non appena tali eventi cessino e lo stesso può riprendere l'adempimento delle proprie obbligazioni.
7. Qualora la durata dell'impedimento invocato sia, o diventi, insostenibile, sulla base delle esigenze della Agenzia e delle Amministrazioni Contraenti, le stesse avranno il diritto di risolvere la Convenzione e/o gli Ordinativi di Fornitura.
8. Le parti convengono che, in assenza di diverso accordo, la Convenzione e gli Ordinativi di Fornitura potranno comunque essere risolti ove la durata dell'impedimento superi i 120 giorni.

Articolo 24 - Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

1. Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del Fornitore stesso quanto delle Amministrazioni Contraenti, e/o di terzi, in virtù dei servizi oggetto della Convenzione e degli Ordinativi di Fornitura, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. Il Fornitore, inoltre, dichiara di aver stipulato o comunque di essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa a beneficio anche delle Amministrazioni Contraenti e dei terzi, per l'intera durata della presente Convenzione e di ogni Ordinativo di Fornitura, a copertura del rischio di responsabilità civile del medesimo Fornitore in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui alla Convenzione ed ai singoli Ordinativi di Fornitura. In particolare, detta polizza tiene indenne

le Amministrazioni Contraenti, ivi compresi i loro dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno il Fornitore possa arrecare alle Amministrazioni Contraenti ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui alla Convenzione ed ai singoli Ordinativi di Fornitura. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale, per le Amministrazioni Contraenti e, pertanto, qualora il Fornitore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta la Convenzione ed ogni singolo Ordinativo di Fornitura si risolve di diritto con conseguente ritenzione della cauzione prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Articolo 25 - Subappalto

1. Il Fornitore non può affidare in subappalto l'integrale esecuzione della Convenzione.
2. Conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, il Fornitore intende affidare in subappalto la fornitura dei prodotti ortofrutticoli.
3. Il Fornitore è responsabile dei danni che dovessero derivare alle Amministrazioni Contraenti, alla Agenzia o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.
4. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura, i requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate.
5. Il subappalto è autorizzato dalla Agenzia. Il Fornitore si impegna a depositare presso la Agenzia medesima, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto, la copia del contratto di subappalto. Copia del contratto di subappalto deve essere inviata anche all'Amministrazione Contraente. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, la Agenzia non autorizzerà il subappalto.
6. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Fornitore. Il fornitore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Agenzia e delle Amministrazioni Contraenti, in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.
7. Il Fornitore si obbliga a manlevare e tenere indenne la Agenzia e/o le Amministrazioni Contraenti da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.
8. Ai sensi dell'art. 105, comma 14, del D.lgs. n. 50/2016, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.
9. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

10. Fuori dai casi di cui all'articolo 105 comma 13, il Fornitore si obbliga a trasmettere all'Amministrazione Contraente entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.
11. Qualora il Fornitore non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore nel termine di cui al comma precedente, l'Amministrazione Contraente sospende il successivo pagamento a favore del Fornitore.
12. In caso di cessione in subappalto di attività senza la preventiva approvazione ed in ogni caso di inadempimento da parte del Fornitore agli obblighi di cui ai precedenti commi, la Agenzia potrà risolvere la Convenzione e le Amministrazioni Contraenti l'Ordinativo di Fornitura, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.
13. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.

Articolo 26 - Divieto di cessione del contratto e dei crediti

1. È fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere, a qualsiasi titolo, la Convenzione e i singoli Ordinativi di Fornitura, a pena di nullità delle cessioni stesse, salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.
2. E' fatto assoluto divieto al Fornitore di cedere a terzi i crediti della fornitura senza specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione Contraente debitrice, salvo quanto previsto dall'art. 106 comma 13 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.
3. Anche la cessione di credito soggiace alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss.mm.
4. In caso di inadempimento da parte del Fornitore degli obblighi di cui ai precedenti commi, le Amministrazioni Contraenti hanno facoltà di dichiarare risolti di diritto i singoli Ordinativi di Fornitura, per quanto di rispettiva ragione.

Articolo 27 - Responsabile della Fornitura e Referente del Fornitore

1. Con la stipula del presente atto il Fornitore individua nel Sig. Primo Alberto Casadei il Responsabile della Fornitura, con capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore, il quale è Referente nei confronti della Agenzia.
2. I dati di contatto del Responsabile della Fornitura sono: numero telefonico 0541-746672, numero di fax 0541-746780, indirizzo e-mail licitazioni@marr.it – PEC: marrentipubblici@legalmail.it.
3. Il Fornitore deve inoltre comunicare alle Amministrazioni Contraenti il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del contratto, che svolgerà il ruolo di interfaccia con l'Amministrazione Contraente per tutte le attività ed eventuali problematiche inerenti al servizio.

Articolo 28 - Foro competente

1. Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Fornitore e la Agenzia, è competente in via esclusiva il Foro di Bologna.

2. Per tutte le controversie relative ai rapporti tra il Fornitore e le Amministrazioni Contraenti, la competenza è determinata in base alla normativa vigente.

Articolo 29 - Trattamento dei dati, consenso al trattamento

1. Con la sottoscrizione della presente Convenzione, le parti, in relazione ai trattamenti di dati personali effettuati in esecuzione della Convenzione medesima, dichiarano di essersi reciprocamente comunicate tutte le informazioni previste dal Regolamento UE 2016/679 (GDPR), ivi comprese quelle relative alle modalità di esercizio dei diritti dell'interessato.

In particolare, il Fornitore dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione della presente Convenzione, le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE/2016/679 circa la raccolta ed il trattamento dei dati personali conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione della Convenzione stessa e degli Ordinativi di Fornitura, nonché di essere pienamente a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa.

L'informativa è contenuta al paragrafo 28 del Disciplinare di Gara che deve intendersi integralmente trascritto in questa sede.

2. L'Agenzia, oltre ai trattamenti effettuati in ottemperanza ad obblighi di legge, esegue i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura, in particolare per finalità legate al monitoraggio dei consumi ed al controllo della spesa delle Amministrazioni Contraenti, nonché per l'analisi degli ulteriori risparmi di spesa ottenibili.
3. Con la sottoscrizione della Convenzione il rappresentante legale del Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali e si impegna ad adempiere agli obblighi di rilascio dell'informativa e di richiesta del consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione della Convenzione e dei contratti attuativi, per le finalità descritte nel Disciplinare di gara in precedenza richiamate.
4. In ogni caso le Amministrazioni Contraenti, aderendo alla Convenzione con l'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, dichiarano espressamente di acconsentire al trattamento ed alla trasmissione all'Agenzia, da parte del Fornitore, anche per via telefonica e/o telematica, dei dati relativi alla fatturazione, rendicontazione e monitoraggio, per le finalità connesse all'esecuzione della Convenzione e dei singoli Ordinativi di Fornitura ed ai fini del monitoraggio dei consumi e del controllo della spesa totale, nonché dell'analisi degli ulteriori risparmi di spesa ottenibili.
5. I trattamenti dei dati sono improntati, in particolare, ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avvengono nel rispetto delle misure di sicurezza previste dall' art 32 Regolamento UE 2016/679. Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei, fermi restando i diritti dell'interessato di cui agli artt. 7 e da 15 a 22 del Regolamento UE 2016/679.
6. Qualora, in relazione all'esecuzione della presente Convenzione, vengano affidati al Fornitore trattamenti di dati personali di cui l'Agenzia risulta titolare, il Fornitore stesso è da ritenersi

designato quale Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti dell'art. 28, Regolamento UE 2016/679 (GDPR). In coerenza con quanto previsto dalla normativa richiamata, il Fornitore si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento UE 2016/679 e dalle ulteriori norme regolamentari in materia, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in qualsiasi caso, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.

7. Il Fornitore qualora venga nominato "Responsabile del trattamento" si impegna inoltre a:
 - a) adempiere all'incarico attribuito adottando idonee e preventive misure di sicurezza, con particolare riferimento a quanto stabilito dall'art. 32 Regolamento UE 2016/679;
 - b) tenere un registro del trattamento conforme a quanto previsto dall'art. 30 del Regolamento UE/2016/679 ed a renderlo tempestivamente consultabile dal Titolare del trattamento. Il Fornitore dovrà consentire alle Amministrazioni Contraenti di eseguire, anche tramite terzi incaricati, le verifiche sulla corretta applicazione delle norme in materia di trattamento dei dati personali;
 - c) predisporre, qualora l'incarico comprenda la raccolta di dati personali, l'informativa di cui all'art 13 del Regolamento UE 2016/679 e verificare che siano adottate le modalità operative necessarie affinché la stessa sia effettivamente portata a conoscenza degli interessati;
 - d) dare direttamente riscontro orale, anche tramite propri incaricati, alle richieste verbali dell'interessato;
 - e) trasmettere all'Agenzia, con la massima tempestività, le istanze dell'interessato per l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 7 e da 15 a 23 del Regolamento UE 2016/679 che necessitino di riscontro scritto, in modo da consentire all'Agenzia stessa di dare riscontro all'interessato nei termini; nel fornire altresì all'Agenzia tutta l'assistenza necessaria, nell'ambito dell'incarico affidato, per soddisfare le predette richieste;
 - f) individuare gli incaricati del trattamento dei dati personali, impartendo agli stessi le istruzioni necessarie per il corretto trattamento dei dati, sovrintendendo e vigilando sull'attuazione delle istruzioni impartite;
 - g) consentire all'Agenzia, in quanto Titolare del trattamento, l'effettuazione di verifiche periodiche circa il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento dei dati personali, fornendo alla stessa piena collaborazione.
8. Ove applicabile, in ragione dell'oggetto della Convenzione, ove il Fornitore sia chiamato ad eseguire attività di trattamento dei dati personali, il medesimo potrà essere nominato Responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE; in tal caso, il Fornitore si impegna ad accettare la designazione a Responsabile del trattamento da parte dell'Amministrazione Contraente relativamente ai dati personali di cui la stessa è titolare e che potranno essere trattati dal Fornitore nell'ambito di erogazione dei servizi contrattualmente previsti. In tal caso, il Fornitore si obbliga ad adottare le misure di natura fisica, logica, tecnica e

organizzativa idonee a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, ivi comprese quelle specificate nell' Ordinativo di Fornitura, unitamente ai suoi allegati.

9. Il Fornitore si impegna ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, tecnica e organizzativa necessarie a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, nonché ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e privacy ed a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori, opportunamente autorizzati al trattamento dei dati personali.

Articolo 30 - Oneri fiscali e spese contrattuali

1. La presente Convenzione viene stipulata nella forma della scrittura privata con firma digitale.
2. Sono a carico del Fornitore tutti gli oneri anche tributari e le spese contrattuali relative alla Convenzione ed agli Ordinativi di Fornitura ivi incluse, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelle notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc. ad eccezione di quelle che fanno carico alle Amministrazioni Contraenti per legge.

Articolo 31 - Verifiche sull'esecuzione della Convenzione

1. Anche ai sensi degli artt. 101 e 103 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm., il Fornitore si obbliga a consentire alle Amministrazioni Contraenti ed all'Agenzia, per quanto di propria competenza, di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto degli Ordinativi di fornitura, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
2. Le Amministrazioni Contraenti nominano da uno a tre componenti incaricati, di norma in contraddittorio con il Referente del Fornitore, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli sulle modalità operative e sulle attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio, in tutte le sue fasi.
3. Al termine delle verifiche è redatto un verbale, firmato dai presenti e consegnato in copia alla Ditta, che si impegna a risolvere le eventuali non conformità riscontrate e, su richiesta dei Referenti delle Amministrazioni, a comunicare quali azioni correttive intende porre in atto per evitare il ripetersi delle non conformità dallo stesso giudicate gravi.
4. Nel caso siano contestate al Fornitore non conformità nell'esecuzione del servizio, le stesse devono essere risolte in via bonaria tra le parti, mantenendo comunque le Amministrazioni Contraenti la facoltà di richiedere la ripetizione delle attività non correttamente svolte e la sostituzione dei prodotti non conformi senza ulteriori addebiti economici. In attesa della risoluzione della non conformità, la fattura riferita al prodotto o servizio contestato non deve essere emessa e, se già emessa non sarà liquidata. Qualora le contestazioni non vengano risolte in via bonaria, le Amministrazioni Contraenti procedono ad applicare le penalità previste al precedente Articolo.
5. Il Fornitore, in ogni caso, si obbliga a rispettare tutte le indicazioni relative alla buona e corretta esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalle Amministrazioni Contraenti.

Articolo 32 - Procedura di affidamento in caso di fallimento del Fornitore o in caso di risoluzione per inadempimento

In caso di fallimento del Fornitore o di risoluzione della Convenzione e/o degli Ordinativi di Fornitura per inadempimento del medesimo, si procede ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. n. 50/16.

Articolo 33 - Sciopero del personale

1. In caso di sciopero il Fornitore deve porre in atto tutte le misure dirette a consentire l'erogazione delle prestazioni indispensabili per garantire la continuità dei servizi oggetto della Convenzione e comunque deve essere assicurato un servizio di emergenza.
2. In caso di inottemperanza le Amministrazioni Contraenti potranno procedere all'esecuzione d'ufficio degli interventi mancanti a causa dello sciopero, addebitando al Fornitore l'eventuale maggior costo sostenuto, il cui importo sarà detratto dalla prima fattura utile.
3. Ogni sciopero deve essere comunicato dal Fornitore alle Amministrazioni con un anticipo di almeno 7 gg.
4. Le fatture relative al mese nel quale la/le giornate di sciopero sono state svolte, saranno decurtate di 1/26 del canone mensile per ciascuna delle giornate stesse.

Articolo 34 - Clausola finale

1. Il presente atto costituisce manifestazione integrale della volontà negoziale delle parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, avendone negoziato il contenuto, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, qualunque modifica al presente Atto non può aver luogo e non può essere provata che mediante Atto scritto; inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole della Convenzione e/o dei singoli Ordinativi di Fornitura non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.
2. Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento della Convenzione o dei singoli Ordinativi di Fornitura (o di parte di essi) da parte delle Amministrazioni Contraenti non costituisce in nessun caso rinuncia ai diritti loro spettanti che le medesime parti si riservano comunque di far valere nei limiti della prescrizione.
3. Con il presente Atto si intendono regolati tutti i termini generali del rapporto tra le parti; in conseguenza esso non viene sostituito o superato dagli eventuali accordi operativi attuativi o integrativi, quale ad esempio gli Ordinativi di Fornitura, e sopravvive ai detti accordi continuando, con essi, a regolare la materia tra le parti; in caso di contrasti le previsioni del presente Atto prevalgono su quelle degli Atti di sua esecuzione, salvo diversa espressa volontà derogatoria delle parti manifestata per iscritto.

AGENZIA*

IL FORNITORE*

LOTTO 1 - Affidamento della fornitura di prodotti alimentari per il territorio regionale

CARNI: bovine, suine, ovine, avicunicole, uova e ovoprodotti

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
CARNI BOVINE				
1	C00001	Campanello gommosa vitellone	Kg	€ 6,8500
2	C00002	Fesa scottona	Kg	€ 7,8000
3	83664	Fesa vitellone	Kg	€ 8,1500
4	C00003	Fettina vitellone ca. 120 g	Kg	€ 12,3500
5	C00004	Girello scottona	Kg	€ 8,5500
6	83666	Girello vitellone	Kg	€ 10,2500
7	85074	Hamburger 100/110 gr	Kg	€ 7,5300
8	2583	Macinato vitellone	Kg	€ 7,0000
9	83665	Noce vitellone	Kg	€ 7,9000
10	C00005	Roast-Beef scottona disossato	Kg	€ 10,3000
11	83669	Roast-Beef vitellone disossato	Kg	€ 9,0000
12	C00006	Scamone scottona	Kg	€ 9,0500
13	C00007	Sottofesa senza girello scottona	Kg	€ 7,5500
14	83759	Sottofesa vitellone	Kg	€ 8,6000
15	C00008	Spezzatino spalla vitellone	Kg	€ 8,3000
16	C00009	Arrosto vitello Spalla/Reale	Kg	€ 8,1500
17	C00010	Arrosto vitello Spalla/Reale C	Kg	€ 8,1500
18	83701	Fesa vitello	Kg	€ 9,1000
19	83705	Girello vitello	Kg	€ 11,9000
20	83697	Lombo vitello senza osso	Kg	€ 11,9000
21	C00011	Pancia Petto vitello disossato	Kg	€ 5,9000
22	83702	Sottofesa con girello vitello	Kg	€ 8,4000
23	83698	Sottospalla vitello disossato	Kg	€ 7,9000
24	83699	Spalla vitello disossato	Kg	€ 7,1000
25	C00012	Ossa per brodo	Kg	€ 1,2000
26	46357	Fesa vitellone - BIO	Kg	€ 13,6500
27	48077	Fettine posteriore vitellone - BIO	Kg	€ 14,4500
28	47611	Girello vitellone - BIO	Kg	€ 14,8500
29	48357	Macinato vitellone - BIO	Kg	€ 10,1500
30	48078	Spezzatino vitellone - BIO	Kg	€ 11,5500
Sconto offerto sottocategoria = 0,19%				
CARNI SUINE				
31	46230	Braciola 170 gr	Kg	€ 5,6300
32	4753	Coppa suino disossata	Kg	€ 5,8000
33	154	Cosciotto disossato	Kg	€ 4,4900
34	C00013	Fettine lombo suino 100/120	Kg	€ 7,1600
35	86704	Fettine panate suino	Kg	€ 4,4300
36	34269	Filone suino cuore italiano	Kg	€ 4,8300
37	20905	Lombo suino disossato	Kg	€ 5,3600
38	3559	Pancetta suino senza cotenna	Kg	€ 5,5700
39	C00014	Salsiccia grossa	Kg	€ 6,8200
40	156	Spalla disossata	Kg	€ 5,0600
41	67690	Spiedini misti tacchino/pollo/suino/verdura 160/180 gr ca	Kg	€ 6,4800
42	43448	Braciola suino - BIO	Kg	€ 11,7000
43	48067	Fettine suino - BIO	Kg	€ 17,8400
Sconto offerto sottocategoria = 0,26%				
CARNI OVINE				
44	20778	Agnello senza testa	Kg	€ 11,7500
45	20946	Agnello Cosciotto	Kg	€ 15,6300
Sconto offerto sottocategoria = 40,40%				
CARNI AVICUNICOLE				
46	41528	Arrosto coniglio	Kg	€ 7,3200
47	658	Coniglio	Kg	€ 8,1700
48	30766	Coniglio disossato	Kg	€ 17,3100
49	34536	Cosce coniglio	Kg	€ 10,3000
50	222	Coscia pollo a ponte	Kg	€ 3,5900
51	81078	Coscia pollo singola 240/280 g	Kg	€ 3,2900
52	38599	Fettina petto pollo - grammatura ca. 120gr	Kg	€ 8,7800
53	32139	Fettina petto pollo - grammatura ca. 120gr - C	Kg	€ 7,3100
54	3227	Fuso pollo congelato	Kg	€ 2,6800

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
55	3230	Fuso pollo fresco	Kg	€ 3,8400
56	228	Gallina busto	Kg	€ 3,1700
57	43599	Petto pollo C	Kg	€ 5,8800
58	86620	Petto pollo senza forcella	Kg	€ 7,9500
59	86443	Pollo busto	Kg	€ 4,4000
60	38406	Pollo busto congelato ca. 1 kg	Kg	€ 3,2100
61	34320	Rollatina anca pollo 200gT/R C	Kg	€ 6,3800
62	52063	Sovrac. Pollo s/o S/p cl.A Iqf	Kg	€ 4,8800
63	86596	Sovracoscia pollo	Kg	€ 4,2700
64	38406	Pollo busto	Kg	€ 4,4000
65	48096	Fusi pollo - BIO	Kg	€ 6,2200
66	46815	Petto pollo - BIO	Kg	€ 13,9000
67	46816	Petto pollo a fette - BIO	Kg	€ 16,3400
68	82989	Sovracosce senza pelle e senza ossa - BIO	Kg	€ 10,6500
69	245	Arrosto Fesa tacchino	Kg	€ 9,2000
70	86273	Cotoletta fesa di tacchino 140 gr C	Kg	€ 8,8800
71	35910	Fesa tacchino lobo	Kg	€ 8,2300
72	85503	Fesa tacchino lobo	Kg	€ 8,4100
73	38598	Fettina fesa tacchino - grammatura ca. 120gr	Kg	€ 10,0000
74	3189	Fettina fesa tacchino - grammatura ca. 120gr C	kg	€ 10,4900
75	86273	Fettina fesa tacchino panata ca.90 g	Kg	€ 8,8800
76	23537	Hamburger tacchino ca. 100 gr	Kg	€ 5,2500
77	614470	Tacchino arrosto affettato 100 gr ATM	Kg	€ 10,6400
78	82700	Tacchino coscia disossata	Kg	€ 6,7100
79	35910	Fesa tacchino lobo	Kg	€ 8,2300
80	38598	Fettina fesa tacchino - grammatura ca. 120gr	Kg	€ 9,3900
81	20923	Cordon Bleu panato ca. 130 g	Kg	€ 4,0200
82	20940	Cotolette pollo prec. ca. 100 g	Kg	€ 3,6600
83	20904	Spinacine petto pollo prec. ca. 100 g	Kg	€ 4,0200
Sconto offerto sottocategoria = 3,31%				
UOVA E OVOPRODOTTI				
84	625897	Albume d'uovo	Kg	€ 2,4800
85	625895	Misto uova pastorizzate 1 kg	Kg	€ 3,1300
86	626418	Uova cat.a m medie cassa x 30	Pz	€ 5,1700
87	633680	Albume d'uovo - BIO	Kg	€ 3,2200
88	47229	Misto uova pastorizzate - BIO	Kg	€ 4,0400
89	59504	Uova cat.a m medie cassa x 30 - BIO	Pz	€ 8,2800
Sconto offerto sottocategoria = 0,20%				
Sconto offerto categoria carni = 2,16%				
ALIMENTI SURGELATI: ittico (pesci, molluschi, crostacei), verdure, surgelati vari				
ITTICO SURGELATO: PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI (prezzo al netto della glassatura)				
90	89301	Anelli Totano Iqf	Kg	€ 9,5000
91	83886	Bastoncini di pesce panati	Kg	€ 7,8800
92	I00001	Burger di branzino	Kg	€ 11,3800
93	86162	Burger di salmone	Kg	€ 10,3100
94	I00002	Burger di trota	Kg	€ 10,1300
95	89983	Calamaro pulito 10/20	Kg	€ 9,6300
96	I00003	Coda rana pescatrice 100/200	Kg	€ 4,7500
97	81983	Cotolette di pesce panate	Kg	€ 8,5600
98	89302	Fettuccine totano	Kg	€ 6,0900
99	89764	Filetè di merluzzo naturale senza lisce	Kg	€ 10,3200
100	89763	Filetè di merluzzo naturale senza lisce	Kg	€ 10,5100
101	87201	Filetti Branzino con pelle Iqf	Kg	€ 16,0300
102	84193	Filetti Halibut Iqf	Kg	€ 14,0000
103	84188	Filetti Limanda Iqf	Kg	€ 10,0000
104	84216	Filetti Merluzzo	Kg	€ 11,5400
105	I00004	Filetti Merluzzo impanato	Kg	€ 5,9000
106	87820	Filetti Ombrina Iqf	Kg	€ 20,1300
107	87206	Filetti Orata Iqf	Kg	€ 14,1000
108	84175	Filetti Platessa Iqf	Kg	€ 16,0000
109	84710	Filetti Scorfano con pelle Iqf	Kg	€ 10,5000
110	82806	Polpo 500/800 g Iqf	Kg	€ 10,6300
111	85807	Porzione di salmone senza pelle	Kg	€ 20,6300
112	88047	Preparato per risotto Iqf	Kg	€ 6,0300
113	89531	Seppia pulita 10/20 Iqf	Kg	€ 9,7400

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
114	89532	Seppia pulita 20/40 Iqf	Kg	€ 9,3800
115	87941	Sogliola intera	Kg	€ 16,2500
116	I00005	Spiedini di pesce calamari/mazzancolle	Kg	€ 19,2300
117	88504	Trance Salmone	Kg	€ 10,6300
118	I00006	Cozze sgusciate cotte surgelate Iqf	Kg	€ 5,0000
119	89113	Gamberi sgusciati 30/50 Iqf	Kg	€ 12,1800
120	88863	Mazzancolla sgusciata 30/40 Iqf	Kg	€ 12,4400
121	89240	Vongole veraci Adriatico con guscio precotte	Kg	€ 10,7500
122	I00007	Vongole veraci Adriatico sgusciate surgelate precotte	Kg	€ 5,4700
Sconto offerto sottocategoria = 12,73%				
VERDURE SURGELATE				
123	56985	Aglio	Kg	€ 10,4500
124	1168	Asparagi verdi	Kg	€ 5,7300
125	612707	Basilico tritato	Kg	€ 4,1100
126	51727	Bieta erbetta cubetti	Kg	€ 1,2900
127	34011	Broccoli	Kg	€ 1,8500
128	618382	Burger vegetali (legumi/verdure/cereali)	Kg	€ 6,5200
129	637615	Burger vegetali vegani (legumi/verdure/cereali)	Kg	€ 18,3700
130	5022	Carciofi a spicchi	Kg	€ 3,1900
131	33424	Carciofi cuori 25/30 gr	Kg	€ 4,2400
132	5427	Carote a rondelle	Kg	€ 0,9500
133	1676	Carotine intere	Kg	€ 1,1600
134	30104	Cavolfiori a rosette	Kg	€ 1,2400
135	1167	Cavolini bruxelles	Kg	€ 1,1600
136	3883	Cipolle affettate	Kg	€ 1,5800
137	1516	Fagiolini fini	Kg	€ 1,2900
138	1037	Fagiolini finissimi	Kg	€ 1,2800
139	30103	Finocchi a spicchi	Kg	€ 1,9500
140	211	Funghi champignon tagliati	Kg	€ 1,2600
141	5518	Funghi misti champignon/porcini	Kg	€ 2,7700
142	33149	Melanzane cubetti	Kg	€ 2,2900
143	37973	Melanzane grigliate	Kg	€ 3,0100
144	5440	Minestrone	Kg	€ 1,4300
145	43392	Misto per soffritto	Kg	€ 1,1800
146	46476	Misto verdure mediterranee	Kg	€ 4,5000
147	1165	Peperoni a falde	Kg	€ 3,2400
148	46610	Peperoni grigliati	Kg	€ 3,1300
149	5439	Piselli fini	Kg	€ 1,4700
150	612703	Prezzemolo tritato	Kg	€ 3,7100
151	632319	Purea cavolfiori cotto	Kg	€ 1,6700
152	632320	Purea fagiolini cotto	Kg	€ 1,6700
153	4606	Purea zucca	Kg	€ 3,7300
154	618105	Soia edamame	Kg	€ 4,8900
155	5444	Spinaci cubetti	Kg	€ 1,1400
156	52709	Spinaci nuggets	Kg	€ 5,1300
157	613327	Verdure per insalata russa	Kg	€ 1,6300
158	46456	Zucca cubetti	Kg	€ 2,0700
159	612629	Zucchine a cubetti	Kg	€ 1,6300
160	30105	Zucchine a disco	Kg	€ 1,2100
161	600995	Bieta cubetti - BIO	Kg	€ 2,1300
162	612754	Broccoli - BIO	Kg	€ 3,9900
163	45610	Carote disco - BIO	Kg	€ 2,0100
164	45611	Fagiolini finissimi - BIO	Kg	€ 2,2500
165	45520	Minestrone - BIO	Kg	€ 2,0900
166	45521	Piselli fini - BIO	Kg	€ 2,5000
167	45522	Spinaci cubetti - BIO	Kg	€ 2,2300
168	33989	Patate a cubetti	Kg	€ 1,8800
169	623491	Patate a spicchi al naturale	Kg	€ 1,7300
170	5877	Patate novelle	Kg	€ 1,6500
171	601635	Patate cubetti - BIO	Kg	€ 2,0500
172	S00001	Patate novelle - BIO	Kg	€ 2,0500
Sconto offerto sottocategoria = 0,03%				
SURGELATI VARI				
173	620448	Pizza margherita tonda	Kg	€ 4,7900
174	633308	Torta ai funghi/ricotta e spinaci	Kg	€ 6,8600

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
175	53959	Erbazzone di Reggio Emilia (Re)	Kg	€ 5,4600
176	50338	Gnocchi di Patata - BIO	Kg	€ 3,0700
177	56955	Cannelloni ricotta/spinaci	Kg	€ 4,7300
178	607940	Cappelletti formaggi	Kg	€ 7,4100
179	623792	Cappelli prete formaggi	Kg	€ 8,7200
180	602320	Crepes ricotta spinaci/funghi	Kg	€ 6,2800
181	3099	Gnocchi di patate	Kg	€ 1,3800
182	59223	Lasagne bolognese	Kg	€ 6,7300
183	637029	Passatelli romagnoli	Kg	€ 11,2200
184	5615	Pasta all'uovo ripiena: Tortellini di carne	Kg	€ 4,0100
185	53468	Pasta sfoglia stesa	Kg	€ 2,6900
186	1814	Pasta uovo precotta gialla/verde	Kg	€ 2,1700
187	48823	Ravioli ricotta spinaci	Kg	€ 4,2000
188	626003	Salatini pasta sfoglia gusti vari	Kg	€ 4,4200
189	5599	Tortelli di zucca	Kg	€ 8,2300
190	57380	Tortelloni Ricotta/Spinaci	Kg	€ 4,0400
191	637016	Strozzapreti (strozaprit - FC)	Kg	€ 4,7200
192	35179	Polpette bovino adulto precotte S	Kg	€ 8,4600
193	5384	Gelato barattolo gusti vari	Kg	€ 3,2700
194	604848	Gelato coppa gusti vari	Kg	€ 6,2900
195	81374	Polpette con soia 30 gr 55/45	Kg	€ 6,2200
Sconto offerto sottocategoria = 20,70%				
Sconto offerto categoria alimenti surgelati = 8,68%				
ALIMENTI VARI: cereali, farinacei, condimenti, grassi, scatolame, legumi e cereali secchi, prodotti dietetici / infanzia, bevande				
CEREALI, FARINACEI				
196	39716	Riso Arborio	Kg	€ 2,6900
197	37662	Riso Carnaroli	Kg	€ 3,4000
198	39717	Riso Fino parboiled	Kg	€ 1,7500
199	53425	Riso Ribe parboiled	Kg	€ 1,8300
200	46216	Riso Ribe Parboiled - BIO	kg	€ 2,5300
201	615700	Amido di mais maizena	Kg	€ 6,8300
202	697	Farina 0	Kg	€ 0,7600
203	2769	Farina 00	Kg	€ 0,8300
204	52907	Farina di ceci	Kg	€ 4,1900
205	3795	Farina di mais precotta	Kg	€ 1,5200
206	608641	Farina per pizza	Kg	€ 1,0000
207	51390	Semola di grano duro	Kg	€ 1,2700
208	5731	Farina 0 - BIO	kg	€ 1,1700
209	1413	Pane grattugiato	Kg	€ 1,2400
210	56321	Colomba pasquale	Kg	€ 6,5300
211	610671	Croissant ripieni vari	Kg	€ 4,3900
212	610670	Croissant vuoti	Kg	€ 5,5100
213	56291	Crostata alla frutta o cacao	Kg	€ 3,8800
214	619901	Crostatina alla frutta o cacao monodose	Kg	€ 3,8600
215	601269	Pandoro	Kg	€ 6,3900
216	601268	Panettone	Kg	€ 5,9300
217	624997	Tortina allo Yogurt tipo plumcake	Kg	€ 6,1100
218	637239	Crostatine alla frutta - BIO	Kg	€ 3,4900
219	603057	Tortina allo Yogurt - BIO	Kg	€ 8,5300
220	42826	Cous cous	Kg	€ 2,4900
221	606513	Pasta all'uovo secca da brodo: formati vari	Kg	€ 2,6300
222	606339	Pasta all'uovo secca: tagliatelle	Kg	€ 3,1000
223	619321	Pasta semola grano duro da brodo secca: formati vari	Kg	€ 1,3000
224	612019	Pasta semola grano duro integrale secca: formati vari	Kg	€ 2,1600
225	619342	Pasta semola grano duro secca: formati vari	Kg	€ 1,3000
226	630574	Pasta all'uovo fresca: Tagliatelle - BIO	kg	€ 2,9900
227	624211	Pasta semola grano duro secca: formati vari - BIO	kg	€ 1,6100
228	54510	Biscotti secchi	Kg	€ 1,7300
229	621897	Biscotti secchi monodose	Kg	€ 2,4000
230	54511	Biscotti tipo frollini	Kg	€ 1,7300
231	59324	Biscotti tipo frollini integrali	Kg	€ 1,7300
232	620496	Biscotti tipo frollini monodose	Kg	€ 2,0300
233	611462	Biscotti Wafers gusti vari monodose	Kg	€ 4,7400
234	56677	Crakers non salati	kg	€ 3,0100
235	56676	Crakers salati	kg	€ 3,0100

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
236	632767	Fette biscottate	Kg	€ 3,0800
237	626664	Fette biscottate Integrali	Kg	€ 7,2300
238	635158	Fette biscottate monoporzione bifetta	Kg	€ 4,2400
239	48794	Grissini Stirati Torinesi	Kg	€ 6,6100
240	620216	Biscotti tipo frollini - BIO	kg	€ 3,4300
241	608361	Crakers salati - BIO	kg	€ 6,2500
242	632236	Fette biscottate monoporzione bifetta - BIO	Kg	€ 6,6000
243	626070	Galette riso monoporzione - BIO	kg	€ 12,6700
244	619312	Piadina romagnola IGP	 Kg	€ 2,5300
Sconto offerto sottocategoria = 26,20%				
GENERI VARI - CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME, LEGUMI E CEREALI SECCHI				
245	602947	Farro perlato	Kg	€ 2,2500
246	602948	Orzo perlato	Kg	€ 1,0700
247	36826	Orzo Solubile	L	€ 5,3200
248	43491	Farro perlato - BIO	Kg	€ 3,2000
249	43492	Orzo perlato - BIO	Kg	€ 1,8000
250	603300	Corn flakes monodose	Kg	€ 15,1300
251	617889	Muesli alla frutta monodose	Kg	€ 11,3200
252	612429	Preparato con estratto di origine vegetale granulare per brodo	Kg	€ 3,5100
253	620426	Preparato per brodo con estratto di carne granulare 5%	Kg	€ 4,8100
254	619942	Preparato per brodo con estratto di carne in pasta 10%	Kg	€ 6,9600
255	755	Filetti di alici in olio oliva	Kg	€ 21,0700
256	633170	Filetti di sgombro in olio oliva	Kg	€ 8,4000
257	634320	Tonno al naturale	Kg	€ 6,1200
258	55994	Tonno sott'olio - barattolo	Kg	€ 7,1700
259	609985	Tonno sott'olio - scatolette	Kg	€ 8,8300
260	56770	Olio di Oliva in bottiglia	L	€ 9,7500
261	34089	Olio Extravergine di Oliva in bottiglia	L	€ 6,3600
262	30720	Olio Extravergine di Oliva in latta	L	€ 6,2300
263	625835	Olio Extravergine di Oliva monodose	L	€ 7,6300
264	620217	Olio extravergine di oliva - BIO	L	€ 7,4900
265	41688	Olio di semi - Arachidi	L	€ 3,2500
266	41689	Olio di semi - Girasole	L	€ 1,8500
267	44141	Olio di semi - Girasole	L	€ 1,8500
268	41690	Olio di semi - Mais	L	€ 2,1300
269	44142	Olio di semi - Mais	L	€ 2,1300
270	36662	Frutta secca - Prugne secche snocciate	Kg	€ 8,9300
271	1323	Mandorle sgusciate	Kg	€ 8,8000
272	1321	Nocciole tostate sgusciate	Kg	€ 11,0000
273	51700	Noci sgusciate	Kg	€ 12,8000
274	43216	Pinoli sgusciati	Kg	€ 33,3300
275	2004	Uva secca	Kg	€ 3,2800
276	2887	Frutta sciroppata - Albicocche	Kg	€ 3,2700
277	1269	Frutta sciroppata - Ananas	Kg	€ 2,8500
278	1997	Frutta sciroppata - Pere	Kg	€ 2,6000
279	2312	Frutta sciroppata - Pesche	Kg	€ 1,8800
280	36993	Frutta sciroppata - Macedonia	Kg	€ 2,3200
281	5503	Prugne Snocciate	Kg	€ 2,1700
282	601881	Polpa di frutta - Mela Albicocca	Kg	€ 1,7600
283	601882	Polpa di frutta - Mela Banana	Kg	€ 1,7600
284	601883	Polpa di frutta - Mela Prugna	Kg	€ 1,7600
285	601880	Polpa di frutta - Polpa di mela	Kg	€ 1,5000
286	601884	Purea di frutta 3/1 gusti vari	Kg	€ 1,3300
287	602946	Ceci secchi	Kg	€ 1,8000
288	602933	Fagioli borlotti secchi	Kg	€ 2,0000
289	602935	Fagioli cannellini secchi	Kg	€ 1,9900
290	31134	Legumi misti secchi	Kg	€ 1,8000
291	602943	Lenticchie secche	Kg	€ 1,5300
292	5953	Ceci secchi - BIO	Kg	€ 2,7900
293	5954	Fagioli borlotti secchi - BIO	Kg	€ 3,0500
294	5852	Fagioli cannellini secchi - BIO	Kg	€ 3,0500
295	3848	Capperi sotto sale	Kg	€ 3,4500
296	32179	Carciofi spicchi/fettine al naturale	Kg	€ 2,7300
297	612139	Ceci cotti vapore	Kg	€ 1,1700
298	2908	Cipolline agrodolci	Kg	€ 3,0700

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
299	1108	Cipolline al naturale	Kg	€ 1,4700
300	45995	Conserva di pomodoro – Passata	Kg	€ 1,2100
301	1371	Conserva di pomodoro – Passata 3/1	Kg	€ 1,5900
302	2140	Conserven di pomodoro – doppio concentrato	Kg	€ 2,9300
303	2138	Conserven di pomodoro – Polpa di Pomodoro 3/1	Kg	€ 1,4100
304	2136	Conserven di pomodoro – Pomodori Pelati 3/1	Kg	€ 1,6900
305	611691	Funghi champignon affettati al naturale	Kg	€ 1,9300
306	624130	Funghi champignon affettati trifolati	Kg	€ 3,8000
307	629373	Lenticchie al naturale	Kg	€ 1,0800
308	3735	Mais dolce in grani 3/1	Kg	€ 2,8700
309	34543	Olive nere denocciolate	Kg	€ 1,5900
310	51973	Olive verdi denocciolate	Kg	€ 1,6700
311	3808	Pomodori secchi	Kg	€ 2,8700
312	44179	Verdure in scatola: canellini	Kg	€ 1,8000
313	629372	Verdure in scatola: canellini 3/1	Kg	€ 1,2000
314	629371	Verdure in scatola: fagioli borlotti	Kg	€ 1,5600
315	612059	Verdure in scatola: fagioli borlotti 3/1	Kg	€ 1,2100
316	605977	Verdure in scatola:giardiniera	Kg	€ 1,6500
317	44174	Verdure in scatola:piselli fini	Kg	€ 2,2700
318	42087	Verdure in scatola:piselli fini 3/1	Kg	€ 1,4500
319	612131	Conserva di pomodoro - Passata - BIO	Kg	€ 1,2700
320	614948	Lenticchie piccole BIO	kg	€ 3,0000
321	5742	Polpa di pomodoro - BIO	Kg	€ 1,6700
322	5743	Pomodori pelati - BIO	Kg	€ 1,6700
323	1474	Zucchero impalpabile (velo)	Kg	€ 2,2700
324	937	Zucchero Semolato	Kg	€ 1,8300
325	631301	Zucchero Semolato bustine	Kg	€ 2,1400
326	604691	Zucchero di canna - Prodotti del mercato equo e solidale BIO	Kg	€ 5,6500
327	611763	Confettura gusti assortiti barattoli	Kg	€ 2,9300
328	611561	Confettura gusti assortiti monodose	Kg	€ 3,2000
329	901238	Miele Millefiori monodose	Kg	€ 5,8500
330	610386	Confettura gusti assortiti barattoli multidose - BIO	Kg	€ 13,3300
331	614167	Miele millefiori - BIO	Kg	€ 7,9900
332	904594	Cioccolato al latte in tavoletta	Kg	€ 13,2700
333	930239	Cioccolato fondente in tavoletta	Kg	€ 13,2700
334	603700	Crema spalmabile al cioccolato monoporzione	Kg	€ 4,7300
335	32548	Dolcificante in bustine monodose	Kg	€ 15,1300
336	601862	Aceto Balsamico di Modena IGP	 L	€ 2,0000
337	613813	Aceto di Vino Bianco	L	€ 0,7600
338	51822	Aceto di Vino Bianco monodose	L	€ 5,6700
339	1421	Besciamella	Kg	€ 3,0000
340	37360	Maionese	Kg	€ 2,4700
341	634288	Pesto genovese	Kg	€ 4,8700
342	611512	Aceto mele - BIO	L	€ 3,7900
343	1023	Bicarbonato	Kg	€ 15,7300
344	1256	Noce moscata macinata	Kg	€ 16,6700
345	1520	Pepe macinato	Kg	€ 8,1300
346	46056	Sale fino	Kg	€ 0,1900
347	901627	Sale fino in bustine da c. 1 gr	Kg	€ 3,6700
348	619352	Sale grosso	Kg	€ 0,2000
349	48295	Sale iodato con spargitore	Kg	€ 2,3900
350	931252	Sale iodato fino	Kg	€ 0,2600
351	932335	Sale iodato grosso	Kg	€ 0,2600
352	619274	Zafferano in bustine da 0,08g	Kg	€ 2.360,0000
353	2735	Zafferano vasetto 5 gr	Kg	€ 2.314,6700
354	933740	Camomilla in filtri da 1,5 gr	Kg	€ 14,3900
355	126	Carne bovina in scatola in gelatina	Kg	€ 9,3300
356	634517	Dessert/budino gusti vari (cioccolato, vaniglia, caffè)	Kg	€ 2,0700
357	1592	Fecola patate	Kg	€ 2,0800
358	901540	Lievito vanigliato busta 5X15g	Kg	€ 15,8700
359	2005	Preparato per purea di patate in fiocchi	kg	€ 3,7900
360	34032	The solubile in sacchetti	Kg	€ 2,5300
361	12682-0	Valeriana	Kg	€ 8,5600
362	619309	Caffè macinato	Kg	€ 10,5300
363	601978	Caffè macinato - commercio equo e solidale	Kg	€ 14,7700

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
364	933739	The deteinato in filtri	Kg	€ 15,4000
365	46362	The in filtri confezione da 100 filtri	Kg	€ 8,7300
366	4732	Cacao amaro in polvere	Kg	€ 6,5300
367	40090	Sciroppi gusti vari	L	€ 3,0500
368	602711	Bevanda riso - BIO	Kg	€ 1,8700
369	902996	Nettari e Succhi di Frutta in brik: gusti assortiti	L	€ 1,2000
370	46544	Nettari e Succhi di Frutta: gusti assortiti	L	€ 1,2000
371	637612	Succo di limone 100% in bottiglia	Kg	€ 1,4700
372	609703	Succhi di Frutta: gusti assortiti - BIO	L	€ 2,6900
373	604846	Succo arancia 100% in brick - BIO	L	€ 2,4400
374	604847	Succo mela limpido in brick - BIO	L	€ 2,4400
Sconto offerto sottocategoria = 34,69%				
PRODOTTI DIETETICI E/O INFANZIA				
375	625511	Biscotti per infanzia	Kg	€ 6,2700
376	625727	Biscottini biberon per infanzia	Kg	€ 9,8100
377	602706	Biscottino granulato senza glutine	Kg	€ 7,7400
378	603801	Crema cereali/riso	Kg	€ 10,0000
379	A00001	Latte di proseguimento - 1 2 3	L	€ 3,6900
380	41276	Liofilizzati Infanzia gusti vari	Kg	€ 130,6300
381	630775	Omogeneizzati carne - gusti vari - BIO	Kg	€ 9,8900
382	630825	Omogeneizzati frutta e vegetali - gusti vari - BIO	Kg	€ 4,4400
383	56051	Omogenizzati carne gusti vari	Kg	€ 7,3900
384	48337	Omogenizzati formaggio	Kg	€ 9,2800
385	56069	Omogenizzati frutta e vegetali gusti vari	Kg	€ 4,8100
386	56079	Omogenizzati pesce gusti vari	Kg	€ 10,3200
387	1870	Pastina per prima infanzia	Kg	€ 3,5800
388	31572	Biscotti aproteici	Kg	€ 19,9400
389	604668	Biscotti senza glutine	Kg	€ 17,3100
390	612274	Crackers senza glutine	Kg	€ 18,3100
391	608684	Farina senza glutine	Kg	€ 2,9400
392	5561	Fette biscottate aproteiche	Kg	€ 16,6900
393	628757	Fette biscottate senza glutine	Kg	€ 4,2900
394	607438	Grissini senza glutine	Kg	€ 16,8100
395	859	Latte Granulare	Kg	€ 6,5300
396	609270	Merendine aproteiche	Kg	€ 27,8100
397	605495	Merendine senza glutine	Kg	€ 18,1300
398	603940	Pane aproteico	Kg	€ 17,1300
399	630051	Pane grattugiato senza glutine	Kg	€ 7,5600
400	608728	Pane senza glutine	Kg	€ 10,9900
401	745	Pasta aproteica	Kg	€ 8,9900
402	623706	Pasta senza glutine formati vari	Kg	€ 3,4400
403	37434	Pastina aproteica formati vari	Kg	€ 8,9900
404	47918	Pastina senza glutine formati vari	Kg	€ 9,1900
405	600746	Tagliatelle all'uovo senza glutine	Kg	€ 14,7400
406	31571	Tagliatelle aproteiche	Kg	€ 10,2400
Sconto offerto sottocategoria = 42,89%				
BEVANDE				
407	A00002	Acqua frizzante 50 cl bottiglia in bioplastica/materiale riciclato/riciclabile	L	€ 0,4100
408	901866	Acqua frizzante 1,5 l bottiglia in bioplastica/materiale riciclato/riciclabile	L	€ 0,2000
409	632247	Acqua naturale 1,5 l bottiglia in bioplastica/materiale riciclato/riciclabile	L	€ 0,2000
410	631741	Acqua naturale 50 cl bottiglia in bioplastica/ materiale riciclato/riciclabile	L	€ 0,4000
411	901139	Acqua naturale 1 l bottiglia in bioplastica/materiale riciclato/riciclabile	L	€ 0,3700
412	634381	Acqua naturale in brick 500 ml	L	€ 0,7400
413	A00003	Acqua naturale in vetro 1 l	L	€ 0,7600
414	A00004	Acqua naturale in vetro 0,5 l	L	€ 1,5000
415	A00005	Acqua frizzante in vetro 1 l	L	€ 0,7600
416	A00006	Acqua frizzante in vetro 0,5 l	L	€ 1,5000
417	931671	Bevanda al gusto di Te' al limone/pesca	L	€ 0,7200
418	939125	Bibita gassata tipo Coca-Cola	L	€ 0,5500
419	940102	Bibita gassata al gusto di arancia	L	€ 0,5500
420	51255	Vino da cucina brik (1 L)	L	€ 1,0900
421	51577	Vino da cucina brik (0,25 L)	L	€ 1,5300
Sconto offerto sottocategoria = 15,38%				
Sconto offerto categoria alimenti vari = 32,38%				
LATTICINI E SALUMI				

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
LATTICINI				
422	600503	Yogurt gusti vari - BIO	Kg	€ 3,0700
423	619722	Mozzarella - BIO	 Kg	€ 12,7600
424	626842	Ricotta Vaccina - BIO	 Kg	€ 6,6700
425	48818	Stracchino - BIO	Kg	€ 10,0400
426	619556	Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP - BIO	 Kg	€ 16,9700
427	A00007	Yogurt gusti vari	Kg	€ 1,7600
428	606365	Caciotta latte vaccino	Kg	€ 7,9400
429	836	Edamer	Kg	€ 5,3800
430	34820	Emmental Bavarese porzionato	Kg	€ 9,9500
431	32912	Emmental Bavarese Trancio	Kg	€ 8,2700
432	834	Formaggio stagionato	Kg	€ 8,1100
433	38592	Italico porzionato	Kg	€ 10,6800
434	58413	Scamorza affumicata da taglio	Kg	€ 8,3300
435	54231	Tomino	Kg	€ 11,5400
436	59979	Casatella	Kg	€ 8,9700
437	613727	Formaggio tipo fiocchi di latte	Kg	€ 14,8100
438	40617	Mozzarella bocconcini	Kg	€ 6,4000
439	628865	Mozzarella Cubetti	Kg	€ 7,4700
440	49254	Mozzarella Filone	Kg	€ 6,4100
441	53968	Mozzarella ovolina	Kg	€ 7,5500
442	616079	Ricotta vaccina	Kg	€ 3,7900
443	43415	Ricotta vaccina monoporzione	Kg	€ 3,8600
444	54660	Robiola Spalmabile monoporzione	Kg	€ 8,6300
445	624996	Stracchino	Kg	€ 6,4400
446	32845	Stracchino monoporzione	Kg	€ 6,8300
447	42338	Formaggini spalmabili	Kg	€ 5,4300
448	934075	Formaggio spalmabile	Kg	€ 6,3700
449	824	Burro	Kg	€ 6,6000
450	57333	Burro in monoporzioni	Kg	€ 7,6300
451	2438	Asiago Pressato DOP 1/4	 Kg	€ 9,4600
452	56303	Asiago Pressato DOP porzionato	 Kg	€ 5,1300
453	602550	Gorgonzola DOP Dolce 1/8	 Kg	€ 7,4600
454	5378	Grana Padano DOP 1/32	 Kg	€ 12,9200
455	2447	Grana Padano DOP 1/8	 Kg	€ 12,5200
456	607787	Grana Padano DOP 15 mesi porzionato	 Kg	€ 17,3400
457	35431	Grana Padano Gratt. DOP in busta	 Kg	€ 12,3900
458	603849	Grana Padano Gratt. DOP porzionato	 Kg	€ 16,6800
459	52589	Montasio DOP	 Kg	€ 9,9400
460	5379	Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP 1/32	 Kg	€ 16,9200
461	2453	Parmigiano Reggiano 24 Mesi DOP 1/8	 Kg	€ 16,3900
462	629802	Parmigiano Reggiano DOP porzionato	 Kg	€ 19,0900
463	629801	Parmigiano Reggiano DOP porzionato	 Kg	€ 18,5900
464	37135	Parmigiano Reggiano Gratt. DOP in busta	 Kg	€ 14,2300
465	603851	Parmigiano Reggiano Grattugiato DOP porzionato	 Kg	€ 18,8500
466	3876	Pecorino romano DOP	 Kg	€ 16,4400
467	54164	Taleggio DOP	 Kg	€ 8,2800
468	38593	Taleggio DOP monoporzione	 Kg	€ 11,5300
469	629242	Squacquerone di Romagna DOP	 Kg	€ 9,5200
470	621869	Latte fresco Intero - BIO	 L	€ 1,5600
471	637412	Latte fresco A.Q. Intero	L	€ 1,3500
472	637412	Latte fresco Intero	L	€ 1,3500
473	609308	Latte fresco Intero	L	€ 1,3500
474	603004	Latte fresco Intero più giorni	L	€ 1,3500
475	31948	Latte Intero Uht	L	€ 1,0800
476	626177	Latte 1,2% grassi Uht	L	€ 1,1300
477	37118	Latte fresco P.S.	L	€ 1,2900
478	5431	Latte P.S. Uht	L	€ 0,9700
479	30663	Panna da cucina UHT	L	€ 3,0000
Sconto offerto sottocategoria = 0,80%				
SALUMI				
480	611903	Bresaola sottofesa intera	Kg	€ 19,0000
481	2024	Coppa stagionata in rete	Kg	€ 8,9800
482	52457	Fiocco	Kg	€ 10,3100
483	619939	Mortadella	Kg	€ 3,4400

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
484	713	Pancetta affumicata cruda	Kg	€ 7,1900
485	2857	Pancetta arrotolata	Kg	€ 8,3100
486	1706	Pancetta tesa	Kg	€ 7,1900
487	56682	Porchetta	Kg	€ 5,8100
488	609877	Prosciutto cotto affettato porzionato senza lattosio, proteine del latte, polifosfati glutine	Kg	€ 10,2500
489	623568	Prosciutto cotto intero senza lattosio, proteine del latte, polifosfati glutine	Kg	€ 4,1300
490	609878	Prosciutto crudo affettato porzionato	Kg	€ 16,6700
491	605374	Prosciutto crudo nazionale disossato stag. 14/16 mesi	Kg	€ 11,0700
492	609879	Salame affettato porzionato	Kg	€ 11,5000
493	32549	Salame stagionato	Kg	€ 5,0000
494	609880	Speck affettato porzionato	Kg	€ 14,7500
495	34068	Wurstel di suino	Kg	€ 2,8500
496	619695	Prosciutto cotto intero - BIO	Kg	€ 12,2500
497	620480	Prosciutto Parma DOP affettato porzionato	 Kg	€ 31,0700
498	2016	Prosciutto Parma DOP disossato stag. almeno 18 mesi	 Kg	€ 17,2700
499	620477	Bresaola della Valtellina Igp affettata porzionata	 Kg	€ 34,0000
500	605906	Mortadella Bologna IGP affettata porzionata	 Kg	€ 9,1300
501	58079	Speck dell'Alto Adige IGP	 Kg	€ 8,8100
502	611445	Cotechino Modena IGP	 Kg	€ 3,7500
503	57786	Zampone Modena Igp	 Kg	€ 6,6300
504	616093	Cappello del Prete (cappel da pret - PC)	 Kg	€ 5,0000
Sconto offerto sottocategoria = 47,05%				
Sconto offerto categoria latticini e salumi = 12,66%				
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI				
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI				
505	20029-0	Mandarini 50/60	Kg	€ 1,5979
506	20306-0	Mandarini Miyagawa 63/74	Kg	€ 1,5979
507	20008-0	Arance Navel 70/80	Kg	€ 1,4433
508	20009-0	Arance Tarocco 77/88	Kg	€ 1,4433
509	20008-0	Arance Valencia 64/73	Kg	€ 1,4433
510	20019-0	Clementine 54/63 senza semi	Kg	€ 1,5464
511	20028-0	Limoni Primo Fiore Sicilia 58/63	Kg	€ 1,4433
512	20111-0	Cetrioli	Kg	€ 1,7010
513	20134-0	Melanzane tonde	Kg	€ 1,4433
514	20141-0	Peperoni Gialli	Kg	€ 1,8557
515	20142-0	Peperoni Rossi	Kg	€ 1,8557
516	20336-0	Pomodori ciliegini medi Italia	Kg	€ 2,4742
517	20149-0	Pomodori tondi lisci rossi a grappolo Italia	Kg	€ 1,4948
518	20147-0	Pomodoro insalatato	Kg	€ 1,4948
519	20355-0	Zucchine chiare medie Italia	Kg	€ 1,7526
520	20161-0	Zucchine scure medie Italia	Kg	€ 1,7526
521	20414-0	Albicocche 40/45	Kg	€ 1,8557
522	20244-0	Fragole in vaschetta 30/40	Kg	€ 4,3299
523	4856-0	Pesche Nettarine 67/73	 Kg	€ 2,0103
524	4856-0	Pesche Nettarine di Romagna Igp 67/73	 Kg	€ 2,0103
525	20079-0	Pesche Pasta Gialla 70/80	 Kg	€ 1,8557
526	20006-0	Angurie	Kg	€ 0,8247
527	20016-0	Cachi 75/80	Kg	€ 1,5464
528	20053-0	Meloni gialli	Kg	€ 1,2887
529	20055-0	Meloni retati medio-grossi	Kg	€ 1,3918
530	20088-0	Susine tipo black 50/55 Italia	Kg	€ 1,4948
531	20734-0	Kiwi Italia alla rinfusa 80/85	Kg	€ 1,7526
532	20040-0	Mele Golden 75/80	Kg	€ 1,2887
533	20034-0	Mele Morgenduft 70/80	Kg	€ 1,0825
534	20511-0	Mele Royal gala 70/80	Kg	€ 1,1340
535	20496-0	Mele Stark 75/80	Kg	€ 1,2887
536	20637-0	Pere Abate 65/70	Kg	€ 1,5979
537	20638-0	Pere Abate 70/75	Kg	€ 2,1134
538	9573-0	Pere Kaiser 65/70	 Kg	€ 1,9588
539	20073-0	Pere Williams 60/65	 Kg	€ 1,5464
540	20094-0	Uva da tavola bianca Italia	Kg	€ 1,8041
541	20093-0	Uva da tavola black pearl	Kg	€ 1,8041
542	20132-0	Indivia Scarola imbiancata aperta	Kg	€ 1,7526
543	20126-0	Lattuga Cappuccio	Kg	€ 1,7526
544	20174-0	Lattuga gentile	Kg	€ 1,7526

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
545	20128-0	Lattuga Iceberg	Kg	€ 1,8557
546	20131-0	Lattuga Romana	Kg	€ 1,7526
547	20127-	Radicchio rosso tondo Italia	Kg	€ 1,8557
548	20155-2	Rucola selvatica alla rinfusa Italia	Kg	€ 0,6186
549	20164-0	Asparagi Verdi	Kg	€ 4,2268
550	20101-2	Basilico in mazzi da 30 g ca.	Kg	€ 27,8351
551	20153-0	Prezzemolo in mazzi Italia	Kg	€ 1,8557
552	20097-0	Rosmarino alla rinfusa Italia	Kg	€ 4,6392
553	20118-0	Bietole da costa	Kg	€ 1,1340
554	20105-0	Cicoria Catalogna	Kg	€ 1,1340
555	20152-0	Porri 40/60 Italia	Kg	€ 1,6495
556	20095-0	Aglione secco in mazzi	Kg	€ 3,9175
557	20103-0	Carote alla rinfusa	Kg	€ 0,8763
558	20108-0	Cavoli Cappuccio Bianchi	Kg	€ 1,0825
559	20110-0	Cavoli Verza	Kg	€ 1,3402
560	20114-0	Cipolle Bianche tonde 60/80	Kg	€ 1,0309
561	20113-0	Cipolle Dorate tonde alla rinfusa 60/80	Kg	€ 1,0309
562	20137-0	Patate gialle Italia alla rinfusa in sacchi 40/80	Kg	€ 0,8247
563	20138-0	Patate Novelle 40/70 in cassa	Kg	€ 0,9278
564	20160-0	Zucca lunga violina media Italia	Kg	€ 1,0825
565	20984-0	Zucca tonda delica media Italia	Kg	€ 1,0825
566	20106-0	Cavolfiori bianchi	Kg	€ 1,5464
567	20217-0	Finocchi	Kg	€ 1,3918
568	20158-0	Sedano bianco	Kg	€ 1,7526
569	21061-0	Sedano rapa	Kg	€ 1,0309
570	20157-0	Sedano verde	Kg	€ 1,1340
571	20014-0	Banane	Kg	€ 1,4433
572	1724-0	Banane Commercio equo e solidale	Kg	€ 1,9072
573	20292-0	Aglione secco - BIO	Kg	€ 5,3608
574	20275-0	Albicocche - BIO	Kg	€ 2,0103
575	20315-0	Arance Valencia ovale - BIO	Kg	€ 1,4433
576	20997-0	Asparagi - BIO	Kg	€ 7,2165
577	20759-0	Banane - BIO	Kg	€ 1,8557
578	20411-0	Caco - BIO	Kg	€ 1,7526
579	20291-0	Carote - BIO	Kg	€ 1,2371
580	20303-0	Cavolfiori - BIO	Kg	€ 1,9072
581	20627-0	Cavoli Broccoli - BIO	Kg	€ 1,9072
582	20260-0	Cavolo cappuccio bianco - BIO	Kg	€ 1,9072
583	20382-0	Cetrioli - BIO	Kg	€ 1,9588
584	20246-0	Ciliegie - BIO	Kg	€ 7,7320
585	20289-0	Cipolle Dorate - BIO	Kg	€ 1,2887
586	20313-0	Clementine - BIO	Kg	€ 1,9588
587	20263-0	Finocchi - BIO	Kg	€ 1,9072
588	20379-0	Fragole - BIO	Kg	€ 7,2165
589	20858-0	Kiwi - BIO	Kg	€ 2,0619
590	20255-0	Lattuga Gentile - BIO	Kg	€ 2,3711
591	20205-0	Limoni - BIO	Kg	€ 1,7526
592	20364-0	Mandarini - BIO	Kg	€ 1,9072
593	20282-0	Melanzane Ovali - BIO	Kg	€ 2,6804
594	20465-0	Mele Gialle 65/70 - BIO	Kg	€ 1,7526
595	20463-0	Mele Rosse 56/70 - BIO	Kg	€ 1,7526
596	20390-0	Meloni retati - BIO	Kg	€ 1,7010
597	20287-0	Patate - BIO	Kg	€ 1,2887
598	20474-0	Peperoni Gialli - BIO	Kg	€ 2,4742
599	20475-0	Peperoni Rossi - BIO	Kg	€ 2,4742
600	21182-0	Pere Abate 65/70 - BIO	Kg	€ 2,2680
601	20993-0	Pere Williams 65/70 - BIO	Kg	€ 2,2680
602	20417-0	Pesche polpa gialla - BIO	Kg	€ 2,1134
603	20285-0	Pomodori a grappolo - BIO	Kg	€ 2,3711
604	20284-0	Pomodori Insalatari - BIO	Kg	€ 2,3711
605	20612-0	Pomodori Ciliegini - BIO	kg	€ 2,9897
606	20253-0	Radicchio Rosso (tipo chioggia) - BIO	Kg	€ 2,2680
607	20302-0	Sedano Verde - BIO	Kg	€ 1,9588
608	20274-0	Susine - BIO	Kg	€ 1,9588
609	20300-0	Uva Bianca - BIO	Kg	€ 2,1649

Codice Intercent -ER	Cod. Fornitore	Denominazione di vendita	Unità di misura del prezzo	Prezzo prodotto offerto € (per unità di misura, IVA esclusa) (P) (Max 4 decimali)
610	20301-0	Zucca lunga violina media - BIO	Kg	€ 1,7526
611	20286-0	Zucchine medie scure - BIO	Kg	€ 2,4742
Sconto offerto categoria prodotti ortofrutticoli = 30,64%				



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

**ALLEGATO 3
CAPITOLATO TECNICO**

INDICE

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

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

1. DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato Tecnico si intende per:

- a) Amministrazione/i Contraente/i: le Pubbliche Amministrazioni presenti sul territorio regionale che intendano utilizzare la Convenzione stipulata tra Intercent-ER e il Fornitore nel periodo della sua validità ed efficacia, nei limiti dell'importo massimo stabilito dalla Convenzione medesima;
- b) Atto di Regolamentazione della Fornitura: il documento sottoscritto dal Punto Ordinante o – se delegata - dall'Unità Approvvigionante/i e dal Fornitore, in cui vengono concordate e definite le modalità operative relative alla consegna dei prodotti e le frequenze di consegna richieste (giorni e fasce orarie), nonché i riferimenti per la fatturazione. Nel documento viene altresì indicata la disponibilità del Fornitore ad effettuare, presso alcune Unità Approvvigionanti, consegne di prodotti per importi inferiori all'importo minimo settimanale, indicando detti importi minimi e l'importo minimo per consegna che saranno da queste richiesti;
- c) CAM: i Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di esecuzione del servizio, vale a dire, i “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020;
- d) Capitolato Tecnico: il presente documento, compresi tutti i suoi allegati, che contiene le condizioni e le specifiche tecniche della fornitura;
- e) Derrate: l'insieme dei prodotti alimentari di cui al presente Capitolato tecnico e relativi allegati;
- f) Elenco delle Referenze: l'elenco dei prodotti alimentari definiti da Intercent-ER ed offerti dal Fornitore in sede di gara (vedasi l'Allegato 4 al Disciplinare di gara).
- g) Fornitore: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive la Convenzione con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto nella stessa previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
- h) Importo minimo di adesione: l'importo minimo dell'Ordinativo di Fornitura;
- i) Importo minimo per consegna: l'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati alla stessa Unità Approvvigionante o ad Unità Approvvigionanti facenti capo alla stessa

- Amministrazione Contraente ed insistenti sullo stesso territorio comunale in un'unica consegna.
- j) Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
 - k) Prodotto: ciascun prodotto identificato dal codice e dalla denominazione di vendita definiti da Intercent-ER e indicati nell'Elenco delle Referenze. Nel caso in cui il Fornitore abbia indicato in sede di gara, in relazione a ciascun prodotto più di una marca, per articolo si intenderà quello individuato da ognuna delle marche indicate dal Fornitore;
 - l) Punto Ordinante: gli uffici e le persone fisiche delle Amministrazioni Contraenti autorizzati ad impegnare la spesa e quindi abilitati ad effettuare gli Ordinativi di Fornitura;
 - m) Richiesta di Approvvigionamento: il documento, con il quale le Amministrazioni contraenti, attraverso i propri Punti Ordinanti o - qualora delegate - attraverso le Unità Approvvigionanti, richiedono di volta in volta i prodotti che intendono acquistare e le relative quantità che devono essere consegnate presso i luoghi indicati e nei termini stabiliti nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura;
 - n) Scheda tecnica di prodotto: si intende il documento che riporta tutte le informazioni sul prodotto, vale a dire: denominazione dell'alimento; elenco degli ingredienti; indicazione di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze; quantità di tali ingredienti o categorie di ingredienti; quantità netta dell'alimento; termine minimo di conservazione o data di scadenza; condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego; nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare; paese di origine o luogo di provenienza; istruzioni per l'uso (nei casi in cui la mancanza di tale indicazione possa rendere difficile un uso adeguato dell'alimento); titolo alcolometrico volumico effettivo, per bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume; dichiarazione nutrizionale (con valore energetico e quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale).
 - o) Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari: l'Allegato A e l'Allegato B, ossia l'insieme delle caratteristiche merceologiche ed igieniche che i prodotti alimentari previsti nell'Elenco delle Referenze debbono possedere, nonché le esigenze tecniche che il Fornitore deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste;
 - p) Unità Approvvigionante/i: gli uffici e/o gli enti (i.e. scuole, ospedali, presidi, ecc.) indicati dai Punti Ordinanti nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura. Le Unità Approvvigionanti possono essere delegate a gestire operativamente il rapporto contrattuale (per esempio stilare le Richieste di Approvvigionamento ed effettuare con il Fornitore la pianificazione della

Fornitura). Le Unità Approvvigionanti – se delegate dal Punto Ordinante – possono sottoscrivere i documenti preliminari e/o afferenti all'esecuzione del contratto. Le Unità Approvvigionanti possono coincidere con i Punti Ordinanti;

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

2. NORME APPLICABILI

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

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

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

- **L. 30.4.62 n. 283**, "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- **Reg. CE 2002/17**, recante i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e che istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **L.R 28/1999** - Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. abrogazione delle leggi regionali N. 29/92 E N. 51/95;
- **Reg. CE 2004/852**, Igiene dei prodotti alimentari;
- **Reg. CE 2004/853**, recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Reg. CE 2004/1935** Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- **Reg. CE 2005/2073**, Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

- **Reg. CE 2006/1881 e ss.mm.ii. (Reg. CE 1126/2007, Reg CE 565/2008)**, relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- **Reg. CE 2006/2023** e successive modifiche - Regolamento della Commissione sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- **Reg. CE 2008/889** e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 2007/834 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- **Reg. UE 2011/1169 e s.m.i.** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- **Reg. UE 2012/1151** Regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Reg. UE 2013/609**, in vigore dal 21 luglio 2016, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini della prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;
- **Reg. UE 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio**, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, che abroga il Reg. CE 882 del 2004 e Reg. CE 854/2004);
- **Reg. UE 2018/848** del Parlamento e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- **DM (MIPAAF) del 20 maggio 2022** "Disposizioni per l'attuazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio e pertinenti regolamenti delegati e esecutivi, in relazione agli obblighi degli operatori e dei gruppi di operatori per le norme di produzione e che abroga i decreti ministeriali 18 luglio 2018 n. 6793, 30 luglio 2010 n. 11954 e 8 maggio 2018, n. 34011" (GU n.151 del 30-6-2022).

3. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

2. In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate al successivo art. 6 “Garanzie sui prodotti” del presente articolo e nell’Allegato A al presente Capitolato tecnico “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari”.
 3. È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
 4. Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari”, di cui all’Allegato A e di cui all’Allegato B.1 “Linee guida analisi rischio microbiologico” e all’Allegato B.2 “Linee guida analisi rischio microbiologico (aggiornamento 2022)” al presente Capitolato Tecnico e all’Elenco delle Referenze e non è autorizzato a sostituire i prodotti previsti nell’Elenco delle Referenze, salvo quanto definito agli artt. 15 “Sostituzione di prodotti indicati nell’Elenco delle Referenze per indisponibilità definitiva”, 16 “Indisponibilità temporanea della marca di un prodotto” e 17 “Indisponibilità di prodotti certificati” del presente Capitolato.
 5. Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve presentare:
 - le schede tecniche di tutti i prodotti forniti;
 - la documentazione a comprova dell’acquisto dei prodotti di montagna, filiera corta o etici, offerti in sede di gara;
 - la documentazione a comprova della conformità degli imballaggi e dei pallet utilizzati, sia a quanto prescritto dall’art. 14 “Imballaggi e pallet” del presente Capitolato, sia a quanto offerto dal Fornitore in sede di gara.
- Nel caso in cui il Fornitore non consegni la documentazione richiesta, nei termini indicati dall’Amministrazione contraente, di norma pari a 10 giorni lavorativi, è prevista una penale pari allo 0,3 per mille dell’importo mensile per ogni giorno di ritardo.
6. Le specificità merceologiche oggetto della fornitura possono comprendere:
 - prodotti alimentari convenzionali,
 - prodotti alimentari biologici,
 - prodotti a produzione integrata (L.R. 28/1999),
 - prodotti alimentari DOP e IGP,
 - prodotti alimentari per diete particolari,
 - prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna,
 - prodotti di montagna,
 - prodotti etici,
 - prodotti del mercato equo e solidale.

Nel dettaglio si definiscono:

Prodotti convenzionali:

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

Prodotti biologici:



categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento UE 848/2018) e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

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



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

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

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



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

DOP – Denominazione di origine protetta:



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

IGP – Indicazione geografica protetta:



il marchio IGP identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Prodotti etici:

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

Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna:

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

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

Prodotti di montagna:



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

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

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

DI ORIGINE ANIMALE:

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

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

DI ORIGINE VEGETALE E DELL'APICOLTURA:

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

Inoltre:

INGREDIENTI UTILIZZATI

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

IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

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

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

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):

Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

4. RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

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

5. VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

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

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

dove:

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

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

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

6. GARANZIE SUI PRODOTTI

1. Il Fornitore deve fornire sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti di cui all'Allegato B.1 – Linee guida analisi rischio microbiologico” e all'Allegato B.2 – Linee guida analisi rischio microbiologico (aggiornamento 2022)” legge anche eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.
2. Il Fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.
3. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica e igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalle Amministrazioni Contraenti, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col Fornitore.

4. Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del Fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti consegnati o in consegna, il Fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alle Amministrazioni Contraenti.
5. Su richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati;
6. Qualora accertamenti analitici effettuati dalle Amministrazioni contraenti, evidenziassero valori microbiologici non conformi ai parametri di legge agli indici riportati nell'Allegato B al presente Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il Fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

7. ELENCO DELLE REFERENZE

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

✓ Lotto 1 PRODOTTI ALIMENTARI

➤ CARNI

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

➤ ALIMENTI SURGELATI

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

➤ ALIMENTI VARI

- CEREALI, FARINACEI
- CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME

- LEGUMI E CEREALI SECCHI
 - PRODOTTI DIETETICI
 - BEVANDE
 - LATTICINI E SALUMI
 - LATTICINI
 - SALUMI
 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
- ✓ Lotto 2 CARNI
- CARNI BOVINE
 - CARNI SUINE
 - CARNI OVINE
 - CARNI AVICUNICOLE
 - UOVA E OVOPRODOTTI
- ✓ Lotto 3 ALIMENTI SURGELATI
- ITTICO SURGELATO: PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI
 - VERDURE SURGELATE
 - SURGELATI VARI
- ✓ Lotto 4 ALIMENTI VARI
- CEREALI, FARINACEI
 - CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME
 - LEGUMI E CEREALI SECCHI
 - PRODOTTI DIETETICI
 - BEVANDE
- ✓ Lotto 5 LATTICINI E SALUMI
- LATTICINI
 - SALUMI
- ✓ Lotto 6 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

3. L'Elenco delle Referenze dovrà contenere le informazioni necessarie alle Amministrazioni Contraenti per l'emissione degli ordinativi.

Per ogni prodotto l'Elenco delle Referenze definisce:

- il codice attribuito al prodotto da Intercent-ER;
 - l'indice di revisione dei prezzi;
 - la periodicità della revisione;
 - il codice attribuito al prodotto dal Fornitore;
 - la denominazione di vendita;
 - la specifica (se trattasi di prodotto convenzionale, biologico, DOP, IGP, ecc.);
 - la modalità di conservazione (ambiente, refrigerato, congelato/surgelato);
 - la confezione/porzione individuale;
 - l'unità di misura del prezzo, ossia Kg, litro, pezzo, ...;
 - il prezzo prodotto offerto del singolo prodotto per la sua unità di misura, al netto di IVA;
 - il formato confezione primaria, cioè il formato della confezione direttamente a contatto con il prodotto, non divisibile (ad es. "taglio anatomico");
 - il quantitativo minimo di consegna di ogni singolo prodotto, espresso in numero riferito al formato confezione primaria (es: 1 pezzo da 9 Kg di Arrosto vitello/Spalla Reale; 5 confezioni da 1 Kg di preparato per risotto surgelato; 40/50 confezioni di formaggini da 0,140/0,200 Kg);
 - il prezzo finito per confezione primaria fornitore (IVA esclusa) - salvo che per i prodotti a peso variabile (es. carne, formaggi) - tenuto conto che per i prodotti ittici surgelati il prezzo al Kg espresso in sede di gara è al netto della glassatura e che il prezzo delle conserve espresso in sede di gara è al netto (prodotto - liquido di governo);
 - l'aliquota IVA applicabile per ogni prodotto;
 - la/le marca/marche proposta/e, fino ad un massimo di tre;
 - la denominazione del prodotto (ad es. Philadelphia, ecc.);
 - l'Organismo di certificazione dei prodotti biologici e COMES.
4. I valori relativi al formato confezione primaria potranno subire variazioni in più o in meno nei limiti del 10%. I Valori relativi al formato confezione individuale potranno subire variazioni in più o in meno nei limiti del 5%. Dette percentuali si applicano anche quando, in relazione ad una referenza, sia previsto un valore tra un minimo e un massimo.
5. Le Amministrazioni Contraenti potranno acquistare ulteriori prodotti alimentari, freschi o trasformati non presenti nell'Elenco delle Referenze, ovvero di marca diversa, purché strettamente inerenti alle macrocategorie di prodotti oggetto dei singoli lotti. Tali ulteriori prodotti

potranno essere acquistati applicando la percentuale di sconto offerta dal fornitore in sede di gara rispetto:

- ✓ se il prodotto appartiene a una delle sottocategorie presenti nel lotto (es. per il lotto 1, carne suina, carne bovina, ecc.) alla base d'asta della sottocategoria di appartenenza;
- ✓ se il prodotto non appartiene a una delle sottocategorie presente nel lotto (es. per il lotto 1, carne di cavallo) alla base d'asta di gara del lotto di appartenenza.

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

8. ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DELLA FORNITURA

1. Le Amministrazioni che intendano aderire alla Convenzione, stipulata tra l'Agenzia Intercent-ER e il Fornitore, possono contattare il Fornitore in via preliminare all'emissione dell'Ordinativo di Fornitura a mezzo telefono, e-mail o altro mezzo telematico comunicato dal fornitore, per concordare un incontro e definire in un apposito Atto di Regolamentazione della Fornitura (Modulo 1), sottoscritto da entrambe le parti, di norma:
 - la tipologia dei prodotti da fornire, fermo restando che è possibile acquistare solo talune categorie di prodotti (es: carni, ortofrutticoli, cereali e farinacei, surgelati, ecc...);
 - la/le sedi, in cui dovrà essere eseguita la consegna;
 - eventuali consegne periodiche o ripetitive nel corso della settimana o del mese;
 - gli orari di consegna;
 - i nominativi delle Unità Approvvigionanti;
 - eventuali situazioni logistiche che possano incidere sulle operazioni di consegna, quali, ad esempio, magazzini collocati in vicoli stretti;
 - i riferimenti per la successiva fatturazione;
 - ogni altra informazione utile alla migliore esecuzione della fornitura.
2. A seguito della redazione dell'Atto di cui sopra, l'Amministrazione Contraente può emettere l'Ordinativo di Fornitura, che vincolerà il Fornitore a quanto prescritto nella Convenzione, nel presente Capitolato Tecnico, nell'Offerta tecnica ed economica e nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura.

9. REVISIONE PREZZI

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

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

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

A.1) Per le **carne** (convenzionali, biologiche, certificate SQNZ, ecc.), **per i prodotti freschi dell'ortofrutta convenzionale, per le uova e per gli ovoprodotti** (convenzionali e biologici) i prezzi di aggiudicazione restano fissi per il primo mese di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1° giorno del secondo mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata ogni mese, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia Intercent-ER, sulla base dell'**Indice dei prezzi ufficiali all'ingrosso per il settore agroalimentare nazionale**, pubblicati mensilmente dalla **Borsa Merci Telematica Italiana** (di seguito **BMTI**), società del sistema camerale italiano per la regolazione, lo sviluppo e la trasparenza del mercato e per la diffusione dei prezzi e dell'informazione economica.

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

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

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

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

A.2) Per i **prodotti freschi dell'ortofrutta biologica**, i prezzi di aggiudicazione restano fissi per il primo mese di vigenza della Convenzione. A decorrere dal 1° giorno del secondo mese di vigenza della Convenzione, la revisione sarà operata ogni mese, previa istruttoria coordinata dall'Agenzia

Intercent-ER, sulla base dei prezzi prevalenti delle quotazioni del listino settimanale dei prezzi all'ingrosso della **Borsa Ortofrutticola Biologica** presso la **CCIAA di Bologna**, reperibili all'indirizzo <https://www.bo.camcom.gov.it/borsa-merci/prezzi-prodotti-ortofruttili> > prezzi prodotti ortofruttili BIO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

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

10.1 RICHIESTA DI APPROVVIGIONAMENTO

1. I Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti, se delegate nelle forme e con le modalità predefinite Modulo 1 "Atto di Regolamentazione della Fornitura" richiedono al Fornitore di volta in volta le quantità dei diversi prodotti che devono essere consegnati presso ciascuna Unità Approvvigionante.
2. Le Richieste di Approvvigionamento devono essere effettuate mediante la compilazione del Modulo 2 "Richiesta di Approvvigionamento", da inviare al Fornitore via e-mail oppure mediante l'utilizzo del sistema telematico (software) predisposto dal Fornitore.
3. Le Richieste di Approvvigionamento devono essere effettuate con un anticipo di 2 (due) giorni lavorativi completi rispetto alla data di consegna ed inviate al Fornitore in orario d'ufficio (9:00 - 13:00; 14:00 – 18:00) di un qualsiasi giorno lavorativo (dal lunedì al venerdì, esclusi i festivi). Il Fornitore ha l'obbligo di consegnare i prodotti richiesti, nelle quantità specificate nelle Richieste di Approvvigionamento, nei giorni e nelle fasce orarie definiti nel Modulo 1 "Atto di Regolamentazione della Fornitura". Non si considerano giorni di consegna il sabato, la domenica e le giornate di festività nazionale.
4. Eventuali ritardi nella consegna devono essere tempestivamente segnalati dal Fornitore alle Unità Approvvigionanti, le quali si riservano la possibilità di annullare la Richiesta di Approvvigionamento o di pattuire con il Fornitore dei nuovi termini di consegna e di applicare la relativa penalità.
5. Nel caso di consegne non previste o anticipate le Amministrazioni Contraenti hanno la possibilità di non accettare la fornitura, con addebito al Fornitore delle spese di trasporto o di eventuale magazzinaggio.
6. L'Amministrazione Contraente, mediante la propria Unità Approvvigionante, nell'effettuare la Richiesta di Approvvigionamento, ha la facoltà di indicare la preferenza per una delle marche del prodotto, offerte dal Fornitore in sede di gara. Il Fornitore, nel caso in cui ve ne sia la disponibilità, ha l'obbligo di fornire la marca prescelta.

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

10.2 IMPORTO MINIMO PER CONSEGNA

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

Lotto 1:

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

Lotti da 2 a 6:

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

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

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

11. QUANTITATIVO MINIMO DI CONSEGNA DI OGNI PRODOTTO

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

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

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

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

12. STRUMENTI INFORMATICI PER LE RICHIESTE DI APPROVVIGIONAMENTO E LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

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

13. CONSERVAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PRODOTTI

1. Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico - sanitarie vigenti.
2. Il Fornitore deve effettuare la consegna dei prodotti presso l'area adiacente all'ingresso del magazzino/cella dell'Unità Approvvigionante, mediante proprio personale o personale di ditte da lui incaricate.

3. Salvo diversi accordi, la consegna dei prodotti oggetto di fornitura deve avvenire su idonei bancali, roll o pedane. Qualora situazioni logistiche particolari lo impongano, il Fornitore deve avvalersi di attrezzature e/o supporti adeguati allo stato fisico dei luoghi di consegna.
4. La consegna e il ritiro dei bancali, delle pedane o dei roll utilizzati per il trasporto dei prodotti consegnati deve essere concordata tra l'Unità Approvvigionante e il Fornitore e formalizzata nel documento Modulo 1 "Atto Regolamentazione della Fornitura". La proprietà di dette attrezzature resta del Fornitore, il quale non può richiedere alle Amministrazioni contraenti alcuna cauzione in relazione alle pedane o roll dallo stesso messe a disposizione. Le attrezzature non più utilizzabili in corso di vigenza contrattuale devono essere ritirate e sostituite dal Fornitore. Al termine del contratto le attrezzature devono essere riconsegnate dalle Unità Approvvigionanti al Fornitore. Qualora dette attrezzature non siano restituite al Fornitore, questi ne addebiterà all'Amministrazione Contraente il costo, tenuto conto della vetustà e dell'usura.
5. Eventuali eccedenze dei quantitativi di derrate in consegna, non verranno riconosciute e pertanto non verranno pagate.
6. Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori ai quantitativi ordinati, il Fornitore avrà l'obbligo di reintegrare, nelle modalità più avanti indicate, le quantità mancanti.
7. Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, secondo quanto meglio precisato al successivo art. 14 "Imballaggi e pallet".
8. Non potranno essere consegnati prodotti non aventi le caratteristiche minime previste nell'Allegato A – Specifiche tecniche e Allegato B.1 "Linee guida analisi rischio microbiologico" e all'Allegato B.2 – Linee guida analisi rischio microbiologico (aggiornamento 2022)". In tal caso saranno previste penali di € 500,00 per ogni caso di sostituzione di prodotti presenti nell'Elenco delle Referenze con altri prodotti che non abbiano le caratteristiche qualitative equivalenti o superiori ai prodotti sostituiti.

14. IMBALLAGGI E PALLET

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

3. Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
4. I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi, bagnati o ammuffiti.
5. Le Amministrazioni contraenti verificano il rispetto degli imballaggi e dei pallet a quanto previsto ai precedenti punti 1 e 2 al momento dell'OdF e in fase di esecuzione del servizio.
6. Qualora sia riscontrato il mancato utilizzo degli imballaggi e dei pallet dichiarati in sede di gara, per ogni episodio, si applicherà una penale pari a **€ 100,00**.

15. SOSTITUZIONE DI PRODOTTI INDICATI NELL'ELENCO DELLE REFERENZE PER INDISPONIBILITÀ DEFINITIVA

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di tutte le marche o dell'unica marca indicate/a dal Fornitore nell'Elenco delle Referenze in sede di gara in corrispondenza di un prodotto, il Fornitore può chiederne a Intercent-ER la sostituzione definitiva purché il prodotto della marca (o delle marche) proposta/e in sostituzione abbia/abbiano i requisiti minimi previsti nell'Allegato A.
2. Nel caso in cui nel corso della durata della Convenzione Intercent-ER, le Amministrazioni Contraenti o il Fornitore, riscontrino che per determinati prodotti/marchi siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti alla sicurezza alimentare, Intercent-ER può richiedere al Fornitore la sostituzione del prodotto dall'Elenco delle Referenze, con altro equivalente. In tal caso il Fornitore deve presentare a Intercent-ER la scheda tecnica del prodotto sostitutivo e non può richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta economica presentata in sede di gara.
3. Il Fornitore, per richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve compilare, per ogni oggetto di richiesta di sostituzione, il Modulo 3 "Richiesta di sostituzione di prodotto", nel quale sia specificata la motivazione della richiesta di sostituzione, siano allegate la scheda tecnica del prodotto proposto in sostituzione e copia dell'etichetta del prodotto proposto in sostituzione.
4. e trasmetterlo a Intercent-ER.
5. Intercent-ER comunicherà al Fornitore l'eventuale accettazione della sostituzione di richiesta.
6. Nel caso in cui Intercent-ER autorizzi la sostituzione di uno o più prodotti, l'aggiornamento dell'Elenco delle Referenze è a carico di Intercent-ER, che provvede alla comunicazione, mediante il proprio Sito web, degli aggiornamenti apportati.

7. Le sostituzioni effettuate dal Fornitore non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo prodotto.
8. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio di mancata sostituzione dei prodotti secondo quanto precisato ai punti precedenti.

16. INDISPONIBILITÀ TEMPORANEA DELLA MARCA DI UN PRODOTTO

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità temporanea della marca prescelta dall'Unità Approvvigionante per un prodotto, il Fornitore deve tempestivamente comunicare al Punto Ordinante e/o all'Unità Approvvigionante la non disponibilità di quella determinata marca. Qualora in sede di offerta il Fornitore abbia indicato più marche per lo stesso prodotto, egli è tenuto a fornire una delle marche offerte a scelta dalle Unità Approvvigionanti.
2. Nel caso in cui il Fornitore in sede di offerta abbia offerto una sola marca per prodotto, egli è tenuto a fornire una marca sostitutiva di qualità almeno equivalente. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione e devono essere corredati di scheda tecnica del prodotto e di copia dell'etichetta del prodotto.
3. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea della marca di uno o più prodotti, esclusi i prodotti certificati di cui al successivo art. 17 "Indisponibilità temporanea di prodotti certificati", si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del prodotto non disponibile secondo le modalità descritte all'art.15 "Sostituzione di prodotti indicati nell'elenco delle referenze per indisponibilità definitiva".
4. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti

17. INDISPONIBILITÀ TEMPORANEA DI PRODOTTI CERTIFICATI

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

di prodotti di cui non è stato possibile l'approvvigionamento, indicando contestualmente i prodotti sostitutivi.

3. I prodotti convenzionali proposti in sostituzione devono essere forniti alle condizioni economiche previste nell'Elenco delle Referenze.
4. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea di uno o più prodotti certificati si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del/i prodotto/i non disponibile secondo le modalità descritte all'art. 15 "Sostituzione di prodotti indicati nell'elenco delle referenze per indisponibilità definitiva".
5. Sarà prevista una penale di **€ 300,00** per ogni episodio mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti.

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

1. Il Fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale ovvero mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL), secondo quanto offerto in sede di gara. L'utilizzo di altre tipologie di mezzi è consentito secondo i limiti imposti dalla normativa vigente in regione Emilia-Romagna, nei diversi Comuni, nei diversi periodi dell'anno e secondo quanto sintetizzato alla pagina web della Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia dell'Emilia-Romagna (Arpae): <https://www.arpae.it/it/temi-ambientali/aria/liberiamo-laria>
2. I mezzi impiegati dal Fornitore, adibiti al trasporto dei prodotti alimentari, devono essere idonei nelle dotazioni (i.e. sponda idraulica) e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti - nel caso in cui questi non siano protetti - e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare, per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi devono essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore, ove previsto. Il trasporto deve avvenire alle temperature indicate dalla legge per le diverse tipologie di prodotti.
3. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.

4. Sui mezzi di trasporto e carico (camion e muletti) utilizzati deve essere presente un'etichetta posta a non più di un metro dal pianale, sulla quale sia possibile rilevare la firma e la data dell'ultimo lavaggio del mezzo.
5. Il personale impiegato nell'esecuzione della fornitura deve possedere adeguata professionalità, soddisfare i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti e conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
6. Il personale impiegato del Fornitore deve avere un atteggiamento corretto e in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci.
7. Qualora siano riscontrate inadempienze rispetto alle caratteristiche di cui ai commi 1, 2 e 3, per ogni episodio sarà applicata una penale fino ad **€ 1.000,00**.

19. CONSEGNA E ACCETTAZIONE DELLA MERCE

1. All'atto del ricevimento della merce le Unità Approvvigionanti effettueranno, tramite il proprio personale incaricato, controlli quantitativi e qualitativi sulle merci che dovranno risultare conformi a quanto stabilito dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" (Allegati A.1, A.2 e B), ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Elenco delle Referenze.
2. Nello specifico saranno eseguiti:
 - controllo della completa rispondenza della merce alle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari" (Allegato A al presente Capitolato) ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Elenco delle Referenze;
 - controlli "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri, misuratori del calibro) sullo stato della merce consegnata;
 - controllo della rispondenza della merce all'ordine;
 - controllo della rispondenza della merce consegnata al DDT (documento di trasporto);
 - controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari.
3. Ad ogni arrivo la merce deve essere **corredata di documento accompagnatorio**, in duplice copia, contenente i seguenti dati:
 - il nome del Fornitore;

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

qualunque scostamento autorizza la non accettazione della merce.

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

5. La firma per ricevuta della merce non impegna le Amministrazioni Contraenti che si riservano di comunicare le proprie osservazioni ed eventuali contestazioni con successive comunicazioni scritte.
6. Con particolare riferimento ad eventuali scostamenti quantitativi, le Unità Approvvigionanti si riservano la possibilità di:
 - respingere l'eccedenza di fornitura;
 - accettare le differenze quantitative riscontrate, anche modificando i quantitativi di forniture successive;
 - ottenere dal Fornitore l'invio di merce mancante nel più breve tempo possibile, fermo restando che ogni maggior onere per l'integrazione della fornitura è a carico del Fornitore.
7. Per quanto riguarda il controllo qualitativo della merce, resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non impegna le Amministrazioni Contraenti se non come accettazione delle quantità ricevute. Le Amministrazioni Contraenti si riservano il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata e di comunicare successivamente le proprie eventuali osservazioni e contestazioni.
8. Le Amministrazioni Contraenti si riservano la possibilità di addebitare al Fornitore danni eventualmente riportati in seguito a non conformità della fornitura, riscontrate in fase di accettazione o durante l'utilizzo della merce nel proprio processo produttivo.
9. In tali casi, al Fornitore verrà data immediata comunicazione e fornita massima disponibilità per la verifica delle motivazioni e la congruità dell'importo conteggiato, prima di ricevere l'eventuale addebito.

10. Penali previste:

- € 250,00** per ogni caso di ritardata consegna rispetto agli orari previsti nella Convenzione o nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura per più di 2 volte nell'arco del mese. Per ritardata consegna s'intende quella effettuata con un ritardo massimo di 2 ore rispetto agli orari previsti nella Convenzione o nell'Atto di Regolamentazione della Fornitura;
- € 250,00** per ogni caso di mancata consegna di tutta la merce ordinata, ovvero nel caso in cui il Fornitore non la consegna nei giorni stabiliti oppure con un ritardo superiore a 2 ore rispetto alle fasce orarie stabilite nel Modulo 1 – Atto di Regolamentazione della Fornitura;
- € 300,00** per incompleta consegna di prodotti per più di 2 volte in un mese;
- € 500,00** nel caso in cui i prodotti consegnati non corrispondano ai prodotti ordinati in misura pari o superiore al 50%. L'importo della penale si riduce proporzionalmente per percentuali di non corrispondenza inferiori al 50%. La penale si applica ogniqualvolta si verifica l'errata consegna;
- € 300,00** per mancata consegna per più di 2 volte in un mese di prodotti certificati;
- € 200,00** per mancata consegna per più di 2 volte in un mese di prodotti a filiera corta o provenienti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie. La penale si applica per ogni episodio.

20. SOSTITUZIONI A SEGUITO DI VERIFICHE ALLA CONSEGNA

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

4. Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte dei Punti Ordinanti o delle Unità Approvvigionanti mediante compilazione e consegna al Fornitore del “Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di non conforme”.
5. La merce contestata e non ritirata entro 15 giorni dalla comunicazione potrà essere inviata al fornitore addebitando ogni spesa sostenuta.
6. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le seguenti penali, previo invio al Fornitore di formale Reclamo, che avviene compilando il Modulo 4 “Reclamo al Fornitore”, come previsto nel presente capitolato.

Penali previste:

€ 50,00 per ritardo nella sostituzione del prodotto di cui al comma 2 la penale si applica per ogni 30 minuti di ritardo;

€ 100,00 per ritardo nella sostituzione del prodotto di cui al comma 3 la penale si applica per ogni giorno di ritardo;

7. Nel caso in cui il Fornitore, nonostante la penale contestata, non intenda comunque ottemperare all’obbligo di sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi a seguito dei controlli e delle verifiche effettuati dalle Unità Approvvigionanti all’atto della consegna, si procede secondo la seguente procedura.
8. Le Unità Approvvigionanti devono:
 - a) identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l’etichetta “In attesa di accertamento” nella quale devono essere indicate anche la data e l’ora di identificazione e le anomalie riscontrate. Nel caso in cui il prodotto sia deperibile deve essere conservato a temperatura conforme alle istruzioni riportate in etichetta;
 - b) compilare il Modulo 6 “Accertamento di non conformità” allegato al presente Capitolato;
 - c) richiedere al Fornitore, o a un suo incaricato, la firma del modulo per presa visione;
 - d) verbalizzare, se del caso, il rifiuto del Fornitore a sottoscrivere il modulo;
 - e) avvisare il laboratorio di riferimento, richiedendo di effettuare la campionatura e l’esecuzione delle determinazioni analitiche necessarie per valutarne la conformità ai requisiti di legge e ai requisiti contrattuali.
8. Nel caso in cui le determinazioni analitiche confermino la non conformità del prodotto si procede nei modi previsti dall’art. **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** “Gestione delle non conformità per analisi negative” del presente Capitolato.
9. Nel caso in cui le determinazioni analitiche non confermino la non conformità del prodotto, l’Amministrazione contraente deve pagare al Fornitore le derrate contestate e sostenere i costi delle determinazioni eseguite.

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

21. VERIFICHE SUCCESSIVE ALLA CONSEGNA E SOSTITUZIONI

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

- c) avvisare il laboratorio di riferimento, richiedendo di effettuare la campionatura e l'esecuzione delle determinazioni analitiche necessarie per valutarne la conformità ai requisiti di legge e ai requisiti contrattuali.
8. Nel caso in cui le determinazioni analitiche confermino la non conformità del prodotto si procede nei modi previsti dall'**Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.** "Gestione delle non conformità per analisi negative" del presente Capitolato.
9. Nel caso in cui le determinazioni analitiche non confermino la non conformità del prodotto, l'Amministrazione contraente deve pagare al Fornitore le derrate contestate e sostenere i costi delle determinazioni analitiche eseguite.
10. Qualora, per esigenze di servizio, i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti necessitino dei prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti e il Fornitore non effettui la sostituzione nei tempi prescritti, esse possono acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il Fornitore è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

22. VERIFICHE DI CONFORMITÀ ESEGUITE MEDIANTE PRELIEVI DI CAMPIONI E VERIFICHE ANALITICHE

I Punti Ordinanti o le Unità Approvvigionanti - se delegate - che intendano effettuare verifiche di conformità sui prodotti consegnati dal Fornitore, possono avvalersi di Organismi terzi per l'esecuzione di prelievi di campioni e di verifiche analitiche, da eseguire sulla base del Regolamento CE n. 2073/05 e ss.mm.

23. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ PER ANALISI NEGATIVE

1. Nell'ipotesi in cui le verifiche analitiche di cui ai precedenti artt.20, 21 e 22 rilevino la non conformità del/i prodotto /i esaminati, i Punti Ordinanti e/o le Unità Approvvigionanti comunicano per iscritto al Fornitore gli esiti delle verifiche analitiche effettuate.
2. Nel caso in cui il Fornitore non accetti i risultati delle verifiche eseguite in autocontrollo, le parti di comune accordo incaricano un altro Laboratorio di analisi accreditato.
3. Nel caso in cui le verifiche analitiche di seconda istanza confermino la non conformità del/i prodotto/i, il Fornitore è tenuto a pagare le spese per le verifiche analitiche di prima e di seconda istanza nonché una penale pari a **€ 1.000,00**, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni.
4. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza confermino la non conformità, il Fornitore oltre al pagamento di cui al comma 3 e delle eventuali penali applicabili, deve ritirare il prodotto oggetto

della contestazione entro il tempo massimo di 2 giorni naturali e consecutivi dalla data della comunicazione degli esiti di non conformità inviata dall'Amministrazione contraente al Fornitore. Il Fornitore non può pretendere il pagamento del contestato.

5. Trascorso inutilmente tale termine massimo, l'Amministrazione contraente può procedere alla distruzione del prodotto ponendo gli eventuali costi a carico del Fornitore.
6. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza non rilevino la/e non conformità contestata/e dall'Amministrazione a seguito delle verifiche analitiche di prima istanza, al Fornitore sono poste a carico solamente le spese delle analisi di seconda istanza.

24. GESTIONE DEI RECLAMI RELATIVI ALLE FORNITURE E ALLE ATTIVITÀ ACCESSORIE

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

25. VERIFICHE ISPETTIVE

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

2. Gli Organismi terzi incaricati per l'effettuazione dei controlli dovranno utilizzare Laboratori di Prova in possesso di autorizzazione del Ministero della Salute per effettuare analisi sugli alimenti e di certificazione ai sensi della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
3. Il Fornitore è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogni qualvolta si renda necessario ai fini delle attività di controllo. Il Fornitore deve altresì consentire l'effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione degli Organismi incaricati dall'Amministrazione Contraente o dall'Unità Approvvigionante e/o da Intercent-ER, tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell'espletamento dell'attività ispettiva. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il Fornitore o con persona da questi delegata. Gli esiti delle attività ispettive espletate presso le strutture/mezzi del Fornitore sono registrati su apposita modulistica sottoscritta dal Fornitore e dall'Organismo controllore.
4. I controlli potranno riguardare:
 - le fasi di produzione;
 - lo stato igienico delle attrezzature e degli ambienti;
 - le modalità di stoccaggio;
 - lo stato igienico-sanitario del personale.
5. Il Fornitore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.
6. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il Fornitore ovvero un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata ed il Fornitore non può in alcun modo inficiarne la validità.
7. I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Allegato A "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle derrate alimentari".
8. I costi delle attività di controllo sono a carico dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante che ha disposto il controllo o di Intercent-ER nel caso in cui il controllo sia disposto da quest'ultima.
9. Nel caso in cui l'Organismo di controllo rilevi la non conformità, il Fornitore deve porre in essere le azioni volte alla immediata risoluzione, sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l'hanno generata.

10. Il Fornitore inoltre deve provvedere alla predisposizione della documentazione necessaria atta a conseguire la formale evidenza delle attività eseguite per la risoluzione definitiva delle non conformità riscontrate.
11. Per ogni caso in cui il Fornitore non permetta l'accesso presso le proprie strutture agli organismi incaricati dell'espletamento dei controlli di conformità sarà prevista una penale di **€ 1.000,00**.

26. PENALI CHE INTERCENT-ER SI RISERVA DI APPLICARE

- € 500,00** per ogni mancata attivazione di azioni correttive/preventive necessarie a seguito di rilevazioni di non conformità e/o di reclami. La penale si applica ogni 3 (tre) giorni lavorativi di ritardo decorsi i termini fissati dall'Agenzia;
- € 200,00** nel caso in cui, trascorsi 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di attivazione della Convenzione, il Fornitore non abbia reso attivi e funzionanti tutti gli strumenti per la gestione dei servizi accessori. Detta penale viene applicata anche per la mancata attivazione di un solo servizio di cui trattasi. La penale viene applicata per ogni giorno di ritardo;
- € 250,00** per irreperibilità del Referente del Fornitore. La penale viene applicata per ogni giorno di accertamento dell'irreperibilità;
- € 50,00** per ogni giorno di ritardo rispetto ai termini fissati per la consegna da parte del Fornitore a Intercent-ER della reportistica di cui all'art.12;
- € 500,00** per mancata collaborazione nelle attività di rilevazione e confronto dei prezzi, ai fini della revisione prezzi di cui all'art. 10 del Capitolato tecnico. La penale si applica per ogni episodio;

27. REFERENTE DEL FORNITORE E DELLE AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI

Il Fornitore deve indicare il nominativo di un suo rappresentante che avrà il dovere di predisporre tutti gli adempimenti previsti contrattualmente e che fungerà da referente nei confronti delle Amministrazioni Contraenti. Ogni comunicazione, segnalazione o reclamo eseguito nei confronti del Referente del Fornitore si intenderà eseguito al Fornitore medesimo.

Il Referente deve inoltre controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni e i compiti stabiliti per il regolare funzionamento della fornitura. Egli deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dalle Amministrazioni Contraenti. Il Referente del Fornitore dovrà essere

reperibile tramite telefono cellulare, fax ed e-mail e per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria al di fuori delle ore di servizio.

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

28. DIRITTO DI SCIOPERO

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

29. ALLEGATI

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

- Allegato A - Specifiche tecniche;
- Allegato B.1 – Linee guida analisi del rischio microbiologico;
- Allegato B.2 – Linee guida analisi del rischio microbiologico_punto2_2022;
- Modulo 1 – Atto di regolamentazione della Fornitura;
- Modulo 2 – Richiesta di approvvigionamento;
- Modulo 3 – Richiesta di sostituzione prodotto;
- Modulo 4 – Reclamo al Fornitore;
- Modulo 5 - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme;
- Modulo 6 – Accertamento di non conformità.

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



**SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE PER LA FORNITURA DI
DERRATE ALIMENTARI 5**

ALLEGATO A AL CAPITOLATO TECNICO

SPECIFICHE TECNICHE

**RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI**

SOMMARIO

1.	LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	4
2.	REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE	4
2.1	CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO	5
3.	REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE	5
3.1	PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI	5
3.2	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	5
3.3	PRODOTTI VEGETALI SURGELATI	6
3.4	PRODOTTI DI SALUMERIA	6
3.5	SALUMI AFFETTATI MONODOSE	6
3.6	PRODOTTI ITTICI	6
3.7	YOGURT	6
4.	TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE	7
4.1	CARNI BOVINE	7
4.2	CARNI EQUINE	8
4.3	CARNI SUINE	8
4.4	CARNI OVINE	9
4.5	CARNI AVICUNICOLE	9
4.6	UOVA	12
4.7	SALUMI	13
4.8	LATTICINI	15
4.9	PRODOTTI ITTICI	17
4.10	CEREALI E FARINACEI	21
4.11	GENERI VARI: (CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)	25

4.12 PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI	33
4.13 PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	34
4.14 VEGETALI SURGELATI	57

1. LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono, altresì, essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti e l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per i parametri non indicati nel Reg. CE 2073/05, devono essere soddisfatti i criteri definiti nelle linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti, riportate nell'Allegato B.1 "Linee guida analisi rischio microbiologico" e all'Allegato B.2 "Linee guida analisi rischio microbiologico (aggiornamento 2022)", ossia le Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" approvate dalla Direzione Sanità Regione Piemonte (determinazione n. 780 del 18/10/2011 e ss.mm.ii).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie, ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

2. REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e ~~Reg. CE 854/2004~~;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm.e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni

contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;

- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

2.1 CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

- Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm. e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

3. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

3.1 PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

3.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili.

3.3 PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

3.4 PRODOTTI DI SALUMERIA

- Qualora venga richiesto, devono essere forniti prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte
- Le carni dove richiesto devono avere provenienza nazionale o europea.

3.5 SALUMI AFFETTATI MONODOSE

- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

3.6 PRODOTTI ITTICI

- Le denominazioni devono essere conformi al DM 22/09/2017 “Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale”;
- In etichetta deve essere indicato unicamente il peso al netto della glassatura.
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere dichiarata ogni altra informazione previste dalle norme vigenti;
- non deve provenire dal mare del Giappone (zona FAO 61 e 71).

3.7 YOGURT

- lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato” con la possibilità di richiedere le due diverse tipologie. La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna.

4. TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

4.1 CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari
- deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U R e stato di ingrassamento 2 o 3;
- deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

Tipologie richieste:

- vitellone: classe A; età 12/24 mesi;
- scottona: classe E; bovino femmina che non ha mai partorito;

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari
- il prodotto deve partire da tagli magri, la carne non deve presentare anomalie o iridescenze deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;
- non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente;

VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- in etichetta deve essere riportata la dicitura “Vitello” e l’indicazione “Età alla macellazione sino 8 mesi”;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto

bianco, consistente, di odore latteo;

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

FEGATO DI VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti nazionali o comunitari;
- in etichetta dovrà essere riportata la dicitura “Vitello” e l’indicazione “Età alla macellazione sino 8 mesi”. Gli animali devono essere stati macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve essere di aspetto lucido, colore rosso-marrone chiaro, tessuto compatto, senza eccessivo sangue;
- deve avere peso di 2,5-3 kg circa.

4.2 CARNI EQUINE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali: fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti.

4.3 CARNI SUINE

SUINO LEGGERO O MAGRONE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: S, E o U,
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE

Requisiti qualitativi:

- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- la composizione dello spiedino deve essere:
 - 50% carne ovino e/o bovina e/o suina e/o avicola;
 - 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
 - 10% - 20% verdure fresche e/o aromi.

SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO

Requisiti qualitativi:

- devono essere di puro suino;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;
- l'impasto deve essere uniforme.

4.4 CARNI OVINE

AGNELLO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti.

4.5 CARNI AVICUNICOLE

CONIGLIO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

POLLO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro

caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Petto:

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza sterno, cartilagini e pelle;
- il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcina, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tipologie richieste:

Tacchino a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);

- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
- deve essere privo di testa e collo;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

Coscia, sovracoscia, fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;

- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;

Fesa:

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

SPIEDINI MISTI DI CARNE BIANCA E VERDURE

Requisiti qualitativi:

- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia di carne avicola deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- la composizione dello spiedino deve essere:
 - 80% - 90% carne avicola
 - 30% - 40% salsiccia di carne avicola;
 - 10% - 20% verdure fresche e/o aromi.

4.6 UOVA

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria da allevamenti a terra;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei

di qualsiasi natura;

- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;

UOVA PASTORIZZATE: INTERE O DI SOLO ALBUME

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da uova intere di gallina da allevamenti a terra;
- devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- la consistenza deve essere uniforme, non eccessivamente schiumosa, senza grumi o separazione tra albume tuorlo nel caso delle uova intere;

4.7 SALUMI

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

SALAMI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;

- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;

COPPA O CAPOCOLLO STAGIONATA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata con a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino;
- l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido;
- deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;

PROSCIUTTO COTTO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;

- l'aroma deve essere dolce, e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte;

PROSCIUTTO CRUDO

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;

SPECK

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;

4.8 LATTICINI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;

LATTE VACCINO GRANULARE ISTANTANEO

Requisiti qualitativi

- deve essere esente da umidità anomala e grumi;
- -deve garantire un'idonea solubilità;

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo:
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 15 mesi;

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all'indirizzo:
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)
- deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi;
- deve essere di classificazione merceologica “scelto sperlato” o “zero (0) e uno (1)”;

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA (ESEMPIO EMMENTAL FRANCESE O SVIZZERO, GROVIERA)

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto a lunga conservazione, non deve contenere polifosfati né conservanti;

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;

4.9 PRODOTTI ITTICI

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura dove presente deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere esclusa dal peso netto;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;

- i pesci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura dove presente deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere esclusa dal peso netto
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. È tollerata la presenza di una sola spina;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate .

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura dove presente deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere esclusa dal peso netto;

- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i tranci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate .

COTOLETTE DI PESCE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- il pesce non deve presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne o di pelle;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
- la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco;

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura dove presente deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere esclusa dal peso netto;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura dove presente deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere esclusa dal peso netto;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura dove presente deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere esclusa dal peso netto
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura dove presente deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere esclusa dal peso netto;
- deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

Composizione:

- totani;
- cozze
- gamberi o gamberetti sgusciati o interi
- pesce misto privo di spine.

4.10 CEREALI E FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;
- di colore ambra, perfettamente essiccata;

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA ALL'UOVO SECCA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- di colore caratteristico, perfettamente essiccata;

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di magro (ossia di pesce, di formaggi, di verdure es ricotta e spinaci, zucca,) o di carne;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

Il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

Requisiti qualitativi :

- umidità massima: 30% s.s;
- ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
- sostanze azotate: min 10.5% s.s;
- acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate;
- strozzapreti;

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled

Tipologie richieste:

Comune: - Originario

Semifino: - Vialone nano,

Fino: - Ribe;

Superfino: - Arborio, Carnaroli;

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste:

Tipo 0; 00; 1 nel rispetto dei limiti di legge;

PREPARATO PER PUREA DI PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie o asodici;
- crackers salati in superficie;
- crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais;
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva;
- devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- possono essere utilizzati grissini conformi al disciplinare QC;

TIGELLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole;
- possono essere fornite tigelle/crescentine QC;

PIADINA ROMAGNOLA IGP

Requisiti qualitativi

- come da disciplinare IGP;

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici;

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine;
- possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, granella di zucchero, frutta secca e candita, spezie;
- non devono contenere coloranti e conservanti, panna montata fresca;
- devono risultare esenti da frammenti di guscio;

Tipologie richieste:

- tortina allo yogurt;
- dolci da forno classici delle festività;
- croissant;

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

Tipologie richieste:

- classiche;
- -integrali;

4.11 GENERI VARI: (CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

PREPARATI PER BRODO

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- devono presentarsi in forma granulare o a cubetti;
- devono essere forniti anche privi di glutine, glutammato, derivati del latte;

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;

CONCENTRATO DI POMODORO

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro;
- doppio concentrato di pomodoro;
- deve essere di produzione nazionale o europea;
- Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o europea;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo;
- deve essere di produzione nazionale o europea;
- Altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei;

VERDURE IN SCATOLA (vegetali e legumi)

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non devono contenere impurità e corpi estranei;

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti;
- piselli;
- fagiolini;
- giardiniera, macedonia di verdure;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Tipologie richieste:

- intere, denocciolate, a rondelle;

TONNO IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo".
- non sono ammessi conservanti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva;

CARNE IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere formata da tagli magri di carne bovina adulta (grassi totali non > all'1,5%);
- la gelatina deve essere compatta;
- devono essere assenti liquidi all'interno della confezione;
- Non sono ammesse ammaccature, bombaggi, arrugginimenti o altre alterazioni della confezione;

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne;

- devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici;
- non deve contenere più dell' 1 % in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna;
- il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità;
- deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza,
- sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancio, muffa, fumo e simili;
- deve essere di provenienza nazionale o comunitaria;

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi e mais;

ACETO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;
- non sono ammessi aceti addizionati acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;

ACETO DI MELE

Requisiti qualitativi:

- prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela mediante processo di acidificazione.
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzati;
- non sono ammessi aceti addizionati acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare;

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;
- consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei;

CAFFÈ MACINATO

Requisiti qualitativi:

- devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela;
- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;

Confezionamento:

- le confezioni devono essere sottovuoto;

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua;
- deve essere esente da umidità anomala e grumi;

INFUSI

Tipologie richieste:

- the in filtri: porzioni singole;
- the solubile: può essere aromatizzato;
- karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole;
- camomilla in filtri:
 - può essere composto da fiori interi o solo parti di essi
 - deve avere porzioni singole in filtri;

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- la consistenza deve essere omogenea e compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- panna cotta;

Confezionamento:

- confezione unitaria;

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei;
 - può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione
- il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i.

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;
- può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione

Tipologie richieste:

- mela;
- mela-banana;
- mela-prugna;
- mela-albicocca;
- pera

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o comunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

Tipologie richieste:

- millefiori

FRUTTA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- la polpa deve essere consistente e soda;
- deve essere completamente decorticata o priva di buccia;
- deve essere priva del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pesca, pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia;
- Macedonia composta indicativamente da:
 - pera 30% +/-3%
 - pesca 40% +/-3%
 - ananas 15% +/-3%
 - ciliegie 8% +/-3%
 - uva 7% +/-3%

PRUGNE SECCHHE

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui è diviso devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati;
- la polpa deve essere morbida, ma consistente;
- devono essere prive del nocciolo;

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI (~~prodotto da listino accessorio~~)

Requisiti qualitativi:

- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - uniformemente essiccati;
 - il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie:

Legumi:

- tutte e tipologie anche misti

Cereali: tutte le tipologie

Pseudo cereali: tutte le tipologie;

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Requisiti qualitativi:

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve contenere glutine;

VINI BIANCHI, ROSSI

Requisiti qualitativi:

- può essere confezionato in porzioni monoporzione o in bottiglie/brick multiporzione.
- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
 - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;

- D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
- D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita;

4.12 PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

Rientrano in questa categoria tutti i prodotti destinati ad una alimentazione particolare disciplinata da D.Lgs. 111/92 e s.m.i., tra i quali:

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono contenere in etichetta l'espressa dicitura "senza glutine" o "Gluten free";
- devono essere presenti nel Registro Nazionale dei prodotti senza glutine o rispettare i medesimi requisiti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;

Tipologie richieste - indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;
- pane;
- biscotti;
- merendine;
- pane grattato;
- farina;

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente,
- pane;
- biscotti;

OMOGENEIZZATI

Requisiti qualitativi

- senza conservanti;
- sterilizzati;
- non devono contenere glutine,
- gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte;

Tipologie richieste:

- carne: manzo, vitello, pollo, tacchino
- formaggino
- frutta: gusti vari

4.13 PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI

L'ortofrutta deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo il calendario regionale di cui si riportano di seguito i principali prodotti. Nel mese di maggio sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale.

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
FRUTTA												
ALBICOCCHE - E.R.						x						

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
ALBICOCCHIE - P.V.N.					x	x	x					
ARANCE – MORO – SICILIA		x										
ARANCE – OVALE VALENCIA					x	x						
ARANCE – TAROCCO – SICILIA	x	x	x	x	x							x
ARANCE –NAVEL										x	x	x
BANANE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CACHI – LOTO - E.R.										x	x	x
CACHI - P.V.N.										x	x	x
CILIEGIA DI VIGNOLA IGP					x	x	x					
CILIEGIE DURACINE – P.V.N.					x	x	x					
CLEMENTINE - CALABRESE S/SEMI -	x										x	x
CLEMENTINE S/SEMI - P.V.N.	x										x	x
COCOMERI –E.R.						x	x	x				

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
FRAGOLE - P.V.N.			x	x	x	x						
FRAGOLE - E.R.					x	x						
KIWI	x	x	x								x	x
LIMONI – P.V.N.	x	x	x	x	x					x	x	x
MANDARINI – P.V.N.	x	x	x									x
MANDARINI – SICILIA	x	x	x									x
MANDARINI MIYAGAWA										x	x	
MELE – GOLDEN DELICIOUS - P.V.N.	x	x	x						x	x	x	x
MELE – GOLDEN DELICIOUS TRENTO	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
MELE – MORGENDUFT - E.R.	x	x	x	x	x	x				x	x	x
MELE - MORGENDUFT - P.V.N.	x	x	x	x	x	x				x	x	x
MELE – MORGENDUFT – TRENTO	x	x	x	x	x	x				x	x	x
MELE – STARK DELICIOUS	x	x	x	x	x					x	x	x

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
MELE IMPERATORE	x	x	x	x	x					x	x	x
MELONI – RETATI MEDIO GROSSI – P.V.N.						x	x	x	x			
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P - ABATE FETEL	x	x	x	x					x	x	x	x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – CONFERENCE	x	x	x	x								x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P - DECANA DEL COMIZIO	x	x	x	x						x	x	x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – KAISER.	x	x	x							x	x	x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA I.G.P – WILLIAMS								x	x	x	x	
PERE – ABATE FETEL - P.V.N.	x	x	x							x	x	x
PERE - CONFERENCE P.V.N.	x	x	x									x
PERE - DECANA D'INVERNO - P.V.N.	x	x	x							x	x	x
PERE – KAISER - E.R.	x	x	x							x	x	x
PERE – KAISER - P.V.N.	x	x	x							x	x	x
PERE – PACKAM'S				x	x	x	x					

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
PERE – WILLIAMS P.V.N.									x	x	x	
PESCA DI ROMAGNA I.G.P. PASTA BIANCA							x	x	x			
PESCA DI ROMAGNA I.G.P. PASTA GIALLA							x	x	x			
PESCHE NETTARINA DI ROMAGNA I.G.P.							x	x	x			
PESCHE NETTARINE - P.V.N.						x	x	x	x			
PESCHE PASTA BIANCA - P.V.N.						x	x	x	x			
PESCHE PASTA GIALLA - P.V.N.						x	x	x	x			
POMPELMI – GIALLI	x	x	x									
POMPELMI – ROSA	x	x	x	x								
PRUGNE/SUSINE - P.V.N.						x	x	x	x	x		
PRUGNE/SUSINE – PRESIDENT - E.R.								x	x			
PRUGNE/SUSINE – SANTA ROSA – E.R.							x	x				
PRUGNE/SUSINE –E.R.							x	x				

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
UVA DA TAVOLA – BIANCA ITALIA									x	x	x	x
UVA DA TAVOLA – BIANCA PANSE									x			
UVA DA TAVOLA – BIANCA REGINA - PUGLIA									x	x	x	
UVA DA TAVOLA – NERA CARDINAL - PUGLIA									x	x	x	
VERDURA												
AGLIO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ASPARAGI			x	x	x	x						
BROCCOLI – P.V.N.	x	x	x						x	x	x	x
CAROTE - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CAVOLFIORI CORONATI IT	x	x	x	x	x				x	x	x	x
CAVOLI CAPPUCCIO				x	x	x	x	x	x	x	x	x
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	x	x	x							x	x	x
CETRIOLI – P.V.N.					x	x	x	x	x			

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
CIPOLLA - BIANCA TONDA - P.V.N.	x	x	x	x	x				x	x	x	x
CIPOLLA - DORATA TONDA - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CIPOLLA - ROSSA TONDA - E.R.	x	x	x	x	x				x	x	x	x
ERBE AROMATICHE FRESCHE - RUCOLA - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ERBE AROMATICHE FRESCHE- BASILICO - P.V.N.					x	x	x	x	x			
ERBE AROMATICHE FRESCHE- PREZZEMOLO - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ERBE AROMATICHE FRESCHE- ROSMARINO - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
FINOCCHI – P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
LATTUGA CAPPUCCIO				x	x	x	x	x	x			
LATTUGA ICEBERG						x	x	x				
MELANZANE OVALI						x	x	x	x	x	x	x
MELANZANE TONDE						x	x	x	x	x	x	

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: CICORIA CATALOGNA - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: INDIVIA LATTUGA ROMANA - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO S/RADICI - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO TONDO ROSSO S/RADICI	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE – BINTYE	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE – FRANCIA	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE – NOVELLE				x	x	x	x	x				
PATATE – PRIMURA – P.V.N.								x	x	x	x	x
PEPERONI DOLCI- GIALLI - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORI - TONDI - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x	

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
POMODORINI NAOMI - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORO - INSALATARO - E.R.					x	x	x	x	x	x		
PORRI – P.V.N.			x	x	x	x	x	x	x	x		
SEDANO DA COSTA				x	x	x	x	x	x	x	x	x
ZUCCHINE – P.V.N.					x	x	x	x	x	x	x	

CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

In ossequio ai Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e la fornitura di derrate vigenti, si precisa che nel mese di maggio sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale.

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
FRUTTA												
ALBICOCCHE						x	x	x				
ARANCE	x	x	x	x	x						x	x

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
BANANE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CILIEGIE					x	x	x					
CLEMENTINE	x	x									x	x
COCOMERI							x	x				
FRAGOLE - P.V.N.				x	x	x	x	x				
FRAGOLE - E.R.					x	x						
KIWI	x	x	x	x	x						x	x
LIMONI	x	x	x	x		x	x	x		x	x	x
MANDARINI	x	x	x								x	x
MELE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
MELONI						x	x	x				
PERE								x	x	x		

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
PESCHE						x	x	x	x			
PESCHE NETTARINE							x	x	x			
PRUGNE							x	x	x			
UVA										x	x	
VERDURA												
AGLIO					x	x						
ASPARAGI					x	x						
BROCCOLI	x	x	x						x	x	x	x
CAROTE	x			x	x			x	x	x	x	
CAVOLFIORI	x	x	x	x						x	x	x
CAVOLI	x	x	x	x						x	x	x
CAVOLI BRUXELLES	x	x							x	x		

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
CETRIOLI						x	x	x	x			
CIPOLLE					x	x	x	x				
FINOCCHI	x	x	x	x					x	x	x	x
MELANZANE						x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA	x				x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: LATTUGA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO	x	x									x	x
PATATE	x								x	x	x	
PEPERONI	x	x	x	x	x						x	x
POMODORI						x	x	x	x			
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - P.V.N.				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORINI NAOMI - P.V.N.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Denominazione di vendita	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre
POMODORO - INSALATARO - E.R.					x	x	x	x	x	x		
SEDANO	x					x	x	x				
ZUCCHINE						x	x	x	x			

Disposizioni specifiche:

1. Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione alle Amministrazioni Contraenti/Unità Approvvigionanti, referenze di provenienza estera, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato A.
2. Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°.
3. I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati.
4. Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

ARANCE

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Tarocco, Navel, Ovale (Valencia);

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Provenienze richieste:

- Provenienza Sicilia, P.V.N;

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

POMPELMI

- Non devono presentare secchezza della polpa;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Provenienze richieste:

- a polpa gialla o rosa;

FRAGOLE

- devono essere di aspetto fresco non lavate;
- devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra;

Provenienze richieste:

- Emilia Romagna, P.V.N.;

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grappolo e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

ALBICOCHE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Provenienze richieste:

- Val Santerno di Imola e altre;

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- devono essere munite di peduncolo;
- devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Duracine, Vignola e altre;

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

- Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

- Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

MELE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste:

- Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

PERE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste:

- Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

BANANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

CACHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- la buccia deve essere integra e il calice ben inserito;
- al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
- la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
- lunghezza max del peduncolo 5 cm;

KIWI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

MELONI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste:

- retati, lisci;

CAVOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere non aperti e non prefioriti;
- le foglie devono essere ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto;

Tipologie richieste:

- Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza;

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo;

Tipologie richieste:

- Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco
- devono essere prive di residui di sabbia o terriccio;
- i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti;
- il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
 - per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
 - le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
 - le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;

Tipologie richieste:

- Gentile; cappuccio, romana; Iceberg;

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
- devono essere privi di sapore amaro;
- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco e consistenti;
- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 2 cm², purché non pregiudichino l'aspetto

generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- globose (ovali), tonde

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono essere muniti di peduncolo;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;

Tipologie richieste:

- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- devono essere turgidi;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il “dorso verde” o screpolature;
- sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombelico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste:

- tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde;

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;

- devono essere esenti da cavità e screpolature;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- peduncolo di lunghezza non >3 cm;

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità;
- devono essere consistenti, non legnose;
- devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm;
- devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

- novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- maschio o femmina;

SEDANO DA COSTA (bianco e verde)

Requisiti qualitativi:

- devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata;

- di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
- devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco- giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;
- devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm;

PATATE

Requisiti qualitativi:

- devono avere morfologia uniforme,
- devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Bintye Olanda, Novelle, Primura;

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- devono essere di buona qualità;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- devono avere il caratteristico aroma;

Tipologie richieste:

- Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola;

4.14 VEGETALI SURGELATI

Tipologie richieste:

- aglio
- asparagi
- basilico
- bieta / erbette
- broccoli
- carciofi
- carote
- cavolfiori
- cavolini Bruxelles
- cipolle
- fagiolini

Requisiti qualitativi:

- devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*

- finocchi
- funghi champignons / porcini
- legumi
- melanzane
- patate
- peperoni
- piselli
- prezzemolo
- spinaci
- zucca
- zucchine
- minestrone

La **composizione merceologica** deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 35% +/- 3%;
 - carote: 25% +/- 3%;
 - zucchine: 10% +/- 3%;
 - pomodori: 9% +/- 3%;
 - porri: 5% +/- 3%;
 - sedano: 5% +/- 3%;
 - cavolfiori: 5% +/- 3%;
 - verza: 5% +/- 3%;
 - prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
 - basilico: 0,5% +/- 3%;
- verdure e legumi misti per minestrone
- la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
- patate: 25% +/- 3%;
 - carote: 17% +/- 3%;
 - pomodori: 9% +/- 3%;
 - fagiolini: 8% +/- 3%;
 - borlotti: 7,5% +/- 3%;
 - zucchine: 6,5% +/- 3%;
 - piselli: 10% +/- 3%;
 - porri: 4% +/- 3%;
 - sedano: 4% +/- 3%;
 - cavolfiori: 4% +/- 3%;
 - verza: 4% +/- 3%;
 - prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
 - basilico: 0,5% +/- 3%;

Modulo 1**ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DELLA FORNITURA**

Data 23/06/2023

Il sottoscritto Bruscoli Stefano- Dirigente Settore 3 in qualità di Punto Ordinante/Unità Approvvigionante	
<i>dell'Amministrazione Contraente</i> Comune di Cattolica	
Settore/dipartimento/altro - Settore 03 Pubblica Istruzione	
Codice Fiscale o Partita IVA (<i>dell'Amministrazione Contraente</i>) 00343840401	
con sede in Cattolica	Provincia (Rimini)
Piazza Roosevelt n. 5	Cap- 47841
Tel 0541/966623 Fax 0541/966793	E-mail : bruscolistefano@cattolica.net pec : protocollo@comune.cattolica.legalmailpa.it

e

Il sottoscritto Primo Alberto in qualità di Procuratore Speciale	
<i>Casadei Della Società MARR S.P.A</i>	
Con sede in Rimini -Via Spagna n. 20 – Loc. Rimini – Prov. RN	
Nominativo del Responsabile della Fornitura Tel. 0541/746762 Fax 0541/745013 e-mail: licitazioni@marr.it	
Ufficio informazioni/Call Center Fornitore tel 0541/746762 -746841	
Ufficio ricezione Richieste di Approvvigionamento Tel. 0541/699697 Fax 0541/1699671 e-mail: ordinisfera@marr.it Ufficio ricezione Richieste di Approvvigionamento PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI Tel. 0547/1877150 Fax 0547/745013 e-mail: conor.ra.vendite@conorsrl.it	
Ufficio reclami (prodotto, mancate consegne, ritardi ecc.) Tel. 0547/746762 Fax 0541/745013 e-mail: licitazioni@marr.it	

Con riferimento alla “Convenzione per la fornitura di **Derrate Alimentari 5**”:

stabiliscono

i riferimenti logistici per la consegna dei prodotti, i giorni e le fasce orarie in cui richiedere le consegne dei prodotti, le Unità approvvigionanti che saranno destinatarie delle forniture, gli importi di fornitura presunti per ciascuna Unità Approvvigionante, i riferimenti per la fatturazione.

Dettaglio Unità Approvvigionanti

Numero progressivo delle Unità Approvvigionanti	Unità Approvvigionante	Indirizzo completo del sito di consegna	Importo minimo per consegna €/ IVA esclusa	Delega a svolgere alcune attività (Art. 1, lett. p) del Capitolato Tecnico) (Specificare quali)
--	-------------------------------	--	---	--

			**	
1	Unità Approvvigionante SCUOLA INFANZIA VENTENA Numero identificativo delle Richieste di Approvvigionamento 0541/821828 Nominativo della persona autorizzata alla Richiesta di Approvvigionamento: Sig.ra [REDACTED]	VIA CARPIGNOLA N. 28 47841 CATTOLICA	€ 300,00	
2	Unità Approvvigionante SCUOLA INFANZIA TORCONCA Numero identificativo dell'Unità Approvvigionante 0541/952107 Nominativo della persona autorizzata alla Richiesta di Approvvigionamento: Sig.ra [REDACTED]	VIA TORCONCA N. 48 47841 CATTOLICA	€ 300,00	
3	Unità Approvvigionante NIDO D' INFANZIA Numero identificativo dell'Unità Approvvigionante 0541/821830 Nominativo della persona autorizzata alla Richiesta di Approvvigionamento: Sig.ra [REDACTED] per le consegne ingresso in Via Carpignola n. 28	Via PRIMULE N. 8 47841 CATTOLICA	€ 300,00	

* I numeri sopra inseriti vengono assegnati dal Fornitore e devono essere riportati in ogni Richiesta di Approvvigionamento.

** Con riferimento al Lotto 1, il Fornitore dichiara la propria disponibilità ad effettuare, presso le Unità Approvvigionanti sopra indicate, **consegne** di prodotti per importi inferiori a:

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

** Con riferimento ai Lotti da 2 a 6, il Fornitore dichiara la propria disponibilità ad effettuare, presso le Unità Approvvigionanti sopra indicate, **consegne** di prodotti per importi inferiori a:

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

$\frac{1}{2\pi}$ SI Importi per consegna: € 300,00 €
 $\frac{1}{2\pi}$ NO

In caso affermativo, accetta gli importi minimi per consegna sopra indicati.

Data di avvio della fornitura	13/06/23
Periodo di esecuzione della fornitura nell'anno di riferimento	Dal 13/06/23 al 12/06/2026

Giorni e fasce orarie di consegna per ciascuna Unità Approvvigionante

<i>Unità Approvvigionanti</i>	<i>Giorni in cui può essere effettuata la consegna</i>	<i>Orari di consegna</i>	<i>Frequenze ed orari diversi da quelli previste nella Convenzione</i>	<i>Modalità di consegna*</i>	<i>Addetto/i alla ricezione dei prodotti</i>
	Lu/Ma//Me/Gi /Ve /Sa				
Unità Approvvigionante n.1 Scuola Infanzia Ventena	Ortofrutta Alimentari	Lun-Mer-Ven Lun-Merc-Gio-Ven	7,30-10,30	Pallet o Rolla a rendere	Sig. ra [REDACTED] Tel 0541/821828
Unità Approvvigionante n.2 Scuola Infanzia Torconca	Ortofrutta Alimentari	Lun-Mer-Ven- Lun-Merc-Gio-Ven	7,30-10,30	Pallet o Rolla a rendere	Sig. ra [REDACTED] Tel 0541/ 952107
Unità Approvvigionante n.3 Nido d'Infanzia	Ortofrutta Alimentari	Lun-Mer-Ven Lun-Merc-Gio-Ven	7,30-10,30	Pallet o Rolla a rendere	Sig. ra [REDACTED] Tel 0541/ 821830

Altre informazioni (scrivere di seguito le informazioni necessarie al Fornitore per lo svolgimento della fornitura e non riportate sopra; es. dimensioni/pesi massime dei mezzi di trasporto, particolari problematiche di viabilità o di accesso presso il sito di consegna, giorni di chiusura particolari, etc.).

Consegne ortofrutta: se i volumi lo consentono si confermano le 3 consegne settimanali, in caso di consumi ridotti ci riserviamo di modificare il numero e le giornate di consegna.
Le consegne per il Nido Celestina Re si effettuano lato ingresso via Carpignola n. 28 nessun problema di viabilità nei giorni lavorativi infrasettimanali
Gli ordini dovranno essere AXC ovvero ordine il giorno A per consegna il giorno C. | Gli ordini della frutta biologica dovranno essere AXD ovvero ordine il giorno A, preparazione giorno C per consegna giorno D
Ordini separati per Derrate e Ortofrutta
Ordini per urgenze o problematiche AXB (Ex tipo congelati per assenza di spazi e celle frigorifere).

Modalità di fatturazione

Le fatture elettroniche :Codice Univoco Ente **UF5EHE** dovranno essere intestate a (Amministrazione Contraente/Punto Ordinante)
COMUNE DI CATTOLICA
Piazza Roosevelt n. 5- Cap 47841 Cattolica

CIG DERIVATO 98853733DD

Codice Fiscale o P. IVA (dell'intestatario delle fatture): **00343840401**

Le fatture dovranno essere inviate a: *Settore 3.2 Servizi Educativi*

Piazza Roosevelt n. 5- Cap 47841 Cattolica

tel 0541/966600 fax 0541/966793

CUU :**UF5EHE**

CIG DERIVATO 98853733DD

Città: Cattolica Provincia: Rimini

Informazioni relative a: (indicare il nome, cognome, telefono ed E-mail)

Addetta\o Pubblica Istruzione Settore 3:

████████████████████
0541/966683
████████████████████

Addetta\o al controllo delle fatture e liquidazione delle fatture:

████████████████████
0541/966683
████████████████████

Addetta\o ai mandati di pagamento:

████████████████████
0541/966572
████████████████████

Nominativo contatto in caso di allerte sanitarie e eventuali comunicazioni sui prodotti derrate alimentari:

████████████████████
lun-merc-ven. 0541/966684
████████████████████

per il Punto Ordinante
(timbro e firma)

per il Fornitore
(timbro e firma)
