

ORDINE DI ACQUISTO G0429

Matera, 23/12/2020

Spett.le	Ambroalimenta srls Via Lisbona n°2 POTENZA P.IVA: 01886330768	Tel: 393/3735794 Email: ambroalimenta@gmail.com Pec: ambroalimenta@pec.it
----------	--	---

OGGETTO:	Servizio dossier a supporto della richiesta di deroghe igienico sanitarie	DATA CONSEGNA:	SPEDIZIONE:
-----------------	---	-----------------------	--------------------

FATTURAZIONE	ALSIA - Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura via Annunziatella 64 75100 MATERA (MT) P. IVA 00627370778	Codice univoco ufficio: 03LR11
DESTINAZIONE	ALSIA – viale del Basento n°118 POTENZA	PAGAMENTO: 30 gg ricevimento fattura
RIFERIMENTI INTERNI	Quinto Michele - e-mail: michele.quinto@alsia.it - Tel.: 0835244415 Ippolito Giuseppe - e-mail: giuseppe.ippolito@alsia.it - Tel.: 0835244508	

Determina n.	CIG	CUP	Centro di Costo	IMPORTO TOTALE
2020/20RS/00705	ZE52F83437	D42F17001040002	U9194	€ 5.314,32

Codice - Descrizione	Prezzo totale
Servizio Realizzazione di dossier a supporto della richiesta di deroghe igienico sanitarie per 3 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) iscritti nell'elenco della Regione Basilicata - Scheda 334 "Qualità Basilicata" del Piano Annuale delle Attività Alsia 2020 come da Vs. offerta e come descritto in allegato:	4.400,01
RIDUZIONE PREZZO OFFERTO 1% in sostituzione sottoscrizione polizza fideiussoria	44,01
TOTALE	4.356,00

Imponibile	€ 4.356,00
IVA	€ 958,32

Distinti saluti	Il Dirigente Area Ricerca e Servizi Avanzati dott. Francesco Cellini
Visti	Vi preghiamo confermarci il presente ordinativo apponendo allo stesso firma elettronica del Vostro legale rappresentante e inviandolo all'indirizzo email sopra indicato. Si ricorda di inserire nelle fatture e nella corrispondenza correlata il numero dell'ordine, il CIG e il CUP. Si ricorda, inoltre, che nelle fatture il CIG e il CUP (ove presente) devono essere inseriti negli appositi campi, senza i quali le fatture saranno rigettate. Si allega nota. N.B. ALSIA è soggetta allo SPLIT-PAYMENT

ALLEGATO A

Realizzazione di dossier a supporto della richiesta di deroghe igienico sanitarie per 3 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) iscritti nell'elenco della Regione Basilicata

Attività

1. Analisi e approfondimenti dei fascicoli, presenti nell'elenco della Regione Basilicata per 3 Prodotti Agroalimentari Tradizionali – DM 350/99 (individuati dal gruppo di lavoro Alsia);
2. Valutazione per i 3 prodotti, se esistono le condizioni per la richiesta di deroghe igienico sanitarie in termini di attrezzature e/o locali. Se per 1 o più prodotti non esistono le condizioni si ridefiniscono le attività dal punto 1 sempre in collaborazione con il personale Alsia;
3. Definizione, per ciascuno dei 3 prodotti individuati, della richiesta di deroga igienico sanitaria attraverso una relazione distinta per:
 - Oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della stessa;
 - Osservazioni sulla sicurezza attraverso l'individuazione dei rischi e dei possibili pericoli che possono generarsi durante le fasi di lavorazione del prodotto (procedura di analisi del rischio con relativa identificazione dei punti di controllo e punti critici di controllo), nonché delle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e di disinfezione dei materiali oggetto di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardandone le caratteristiche di tipicità, salubrità e sicurezza del prodotto nell'intento di preservare la flora microbica specifica.
4. Organizzazione e realizzazione, per ogni prodotto valutato, di una giornata dimostrativa in un'azienda agricola. Durante le giornate dovrà essere riprodotto il processo produttivo (secondo quanto previsto dalla scheda del PAT analizzato) e dovranno essere previsti tamponi ambientali sulle superfici di lavoro e sulle attrezzature e controlli analitici per gli alimenti.
5. Produzione di un fascicolo (cartaceo e digitale) per ciascun prodotto con la richiesta di eventuali deroghe ai sensi dell'art. 8 del DM 350/99.
6. Relazione in un seminario pubblico dell'attività svolta della durata di almeno 2 ore e supporto all'organizzazione.

Saranno a carico dell'Alsia le spese da sostenere (acquisto materie prime per la realizzazione del PAT) ed eventuali rimborsi per la disponibilità dell'azienda, seminario finale.

Saranno a carico della società le spese per le analisi microbiologiche come previsto dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Durante il periodo di realizzazione delle attività sono previsti:

- incontri settimanali (minimo 6) tra la società e il personale Alsia per valutare lo stato di avanzamento del progetto e le difficoltà presentate;
- almeno 2 relazioni intermedie sullo stato di avanzamento del progetto.

La società che presenta la candidatura dovrà presentare nel gruppo di lavoro almeno un tecnologo alimentare, che costantemente supporterà il gruppo di lavoro e con i seguenti titoli:

- Laurea Magistrale in tecnologie alimentari;
- Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari;
- Esperienza lavorativa di almeno 36 mesi;
- Competenze documentate della normativa di gestione dei sistemi qualità;
- Partecipazione a corsi o attività di formazione inerenti il settore;
- Rapporti di lavoro con pubbliche amministrazioni.

I risultati delle attività svolte saranno di proprietà dell'Alsia, che potrà utilizzarli nell'ambito dei propri compiti istituzionali.

L'Alsia si impegna a dare atto, in occasione di presentazioni pubbliche dei risultati conseguiti o in caso di redazione e pubblicazione di documenti di qualsiasi tipo, che quanto realizzato consegue dalla collaborazione con la struttura che ha prodotto i dossier.

Fatture elettroniche alle Pa: 5 cause per il rifiuto

In questo articolo:

Le cinque cause di scarto della e-fattura alla Pa vanno comunicate

E' sul tavolo della Conferenza unificata lo **schema di regolamento che riscrive le regole del Decreto ministeriale 3 aprile 2013, n. 55 (Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche ai sensi dell'articolo 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244).**

Il nuovo testo, che tiene conto di quanto emerso dal tavolo tecnico di coordinamento sulla fattura elettronica, riduce a **5 le cause di scarto delle fatture elettroniche ricevute dalle pubbliche amministrazioni con il Sistema di interscambio (Sdi).**

Tra le nuove regole quella stringente che **non permetterà lo scarto di una fattura elettronica se gli elementi informativi possono essere corretti attraverso note di variazione.**

Ex articolo 26 del Dpr 633/1972, infatti, si possono correggere fatture già emesse e registrate, se:

- l'operazione venga meno (in tutto o in parte);
- si riduca l'imponibile;
- ci sono errori materiali nella compilazione o nella registrazione.

Le cinque cause di scarto della e-fattura alla Pa vanno comunicate

Le cause di scarto vanno indicate chiaramente, dalla Pa, nel rigo libero all'interno del campo relativo alla descrizione della **"notifica esito committente"**.

Inoltre, dovrà essere **inviata, attraverso SdI, al fornitore una comunicazione del rifiuto che specifichi la causa.**

Le pubbliche amministrazioni possono rifiutare la fattura elettronica ricevuta tramite SdI per le seguenti **cause**:

1. fattura riferita a un'operazione non realizzata verso la Pa destinataria della trasmissione del documento;
2. omessa o errata indicazione del codice identificativo di gara (Cig) o di quello di progetto (Cup);
3. omessa o errata indicazione del codice di repertorio per i dispositivi medici e per i farmaci;
4. omessa o errata indicazione del codice di autorizzazione all'immissione in commercio (Aic) da riportare per i farmaci;
5. omessa o errata indicazione del numero e della data della "determinazione dirigenziale" di impegno di spesa per le fatture emesse nei confronti di Regioni ed enti locali.

Autore: Gioia Lupoi