



**Istituto tecnico agrario statale**  
*G. Garibaldi*  
 (Amministrazione e presidenza)  
 Via Savio, 2400  
 47522 CESENA  
 tel. 0547/330603 fax 0547/330740  
 e-mail : [itagra-cesena@tiscali.it](mailto:itagra-cesena@tiscali.it)



**Istituto tecnico statale per geometri**  
*L. Da Vinci*  
 (Sezione associata)  
 P.zza G. Sanguinetti, 44  
 47521 CESENA  
 tel. 0547/25307 fax 0547/24140  
 e-mail : [itg-cesena@tiscali.it](mailto:itg-cesena@tiscali.it)

**BANDO PER LA FORNITURA DI FRUTTA FRESCA AD ESERCIZI DI RISTORAZIONE**  
**Bando n° 4/2010 – prot. n. 3674/C15 - 29 APRILE 2010**

L'azienda dell'Istituto tecnico agrario, a seguito di delibera del consiglio d'Istituto del giorno 28 aprile 2010, si trova nelle condizioni di offrire la frutta fresca prodotta nella propria Azienda ad esercizi di ristorazione ubicati nel territorio.

Gli interessati, per poter accedere al servizio, devono far pervenire all'Azienda agraria il modulo di convenzione allegato al presente bando compilato in ogni sua parte e sottoscritto per l'accettazione delle condizioni di vendita specificate. Nel corso del rapporto ogni fornitura si perfeziona secondo le seguenti fasi:

- a) ordinativo;
- b) consegna;
- c) pagamento dell'importo in fattura (*in contanti o con bonifico*) oppure, a scelta del cliente, scontrino fiscale (*pagamento solo in contanti, alla consegna*).

1) **Oggetto della convenzione.**

La convenzione ha per oggetto la fornitura, con consegna al domicilio del cliente, della frutta fresca estiva prodotta nell'Azienda dell'Istituto tecnico agrario di Cesena come di seguito indicato per specie e varietà.

Specie	Varietà	Periodo di disponibilità (indicativo)
Ciliegie	Bigarreaux, Corniole, Durone, Gemelle,	23 – 30 maggio; 10-20 giugno
Albicocche	Aurora	20 maggio – 10 giugno
Albicocche	Farclò	20 agosto – 10 settembre
Pesche e Nettarine	Diverse	23 giugno – 15 settembre
Pere	William / Conference	3 – 30 agosto
Susine	Stanley	10 – 30 agosto

A richiesta dei clienti possono essere oggetto della convenzione anche le produzioni autunnali di actinidia, mele, kaki, uva.

2) **Caratteristiche della frutta prodotta.**

Tutta la frutta viene prodotta secondo i principi della produzione integrata che prevedono strategie di contenimento delle avversità delle piante attraverso metodi agronomici e biologici; il ridotto impiego di sostanze chimiche in ogni fase del ciclo di vita e produzione delle piante; il rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori e degli operatori, in ogni passaggio della filiera.

L'elevato livello di qualità della frutta prodotta e le procedure di produzione impiegate sono garantite dagli accurati e costanti controlli di enti accreditati per le certificazioni internazionali *Global Gap (Good Agricultural Practice)* e *Tesco Nature's Choice* \*).

3) **Prezzo.**

Il prezzo viene determinato settimanalmente sulla base del mercato e delle caratteristiche della frutta disponibile. Il prezzo è pubblicato sul sito Internet, all'indirizzo <http://www.agrariocesena.it/azienda> e si intende accettato dal



**Istituto tecnico agrario statale**  
*G. Garibaldi*  
(Amministrazione e presidenza)  
Via Savio, 2400  
47522 CESENA  
tel. 0547/330603 fax 0547/330740  
e-mail : [itagra-cesena@tiscali.it](mailto:itagra-cesena@tiscali.it)



**Istituto tecnico statale per geometri**  
*L. Da Vinci*  
(Sezione associata)  
P.zza G. Sanguinetti, 44  
47521 CESENA  
tel. 0547/25307 fax 0547/24140  
e-mail : [itg-cesena@tiscali.it](mailto:itg-cesena@tiscali.it)

cliente al momento stesso di ogni singolo ordine.  
Tutti i prezzi si intendono sempre comprensivi di IVA.

4) **Consegna.**

La consegna viene garantita al domicilio del cliente con periodicità di tre volte alla settimana. Gli ordini si accettano telefonicamente o per fax entro il giorno precedente alla consegna. La consegna si effettua con imballaggi a perdere di idonea dimensione. Il quantitativo minimo è di kg 3 per ogni imballaggio.

5) **Pagamento.**

Ad ogni consegna viene emessa una bolla con l'indicazione delle quantità, del prezzo e dell'importo. Il giorno 15 e il 30 di ogni mese viene emessa regolare fattura da pagare in contanti all'incaricato della consegna o con bonifico bancario a vista, entro i 10 giorni successivi alla data fattura.

In alternativa, a richiesta del cliente, può essere emesso scontrino fiscale con pagamento in contanti all'incaricato, alla consegna. Tutti i prezzi si intendono sempre comprensivi di IVA, anche quando viene richiesta la fattura.

Il presente bando è pubblicato all'Albo del sito WEB dell'Istituzione in data odierna, 29 aprile 2010.

Il Dirigente scolastico  
(*Gian Ferruccio Brambilla*)

\*)

- Il protocollo *Global GAP (Good Agricultural Practice)* definisce le buone pratiche agricole relative agli elementi essenziali per lo sviluppo della *migliore tecnica* applicabile alle aziende agricole, alle coltivazioni e ai prodotti della terra e agli allevamenti. E' stato adottato dai rivenditori internazionali in collaborazione con i produttori del settore primario. Oggi è lo standard globalmente riconosciuto (*in ottanta paesi dell'Europa, America, Africa e Asia*) che sancisce la qualità e la sicurezza dei prodotti agricoli assicurando i consumatori sui metodi di produzione agricola degli alimenti, riducendo al minimo gli impatti delle attività agricole dannose per l'ambiente e riducendo gli apporti di sostanze chimiche.
- *Tesco Nature's Choice* è uno standard di qualità privato legato ad una nota catena di distribuzione (*GDO*) britannica. Si tratta di uno standard che definisce le buone pratiche agricole, integrate con rigidi controlli di alcune caratteristiche di qualità definite dalla rete distributiva per garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti. *Nature's Choice* è uno standard a cui tutti i produttori di ortofrutta fresca, in tutto il mondo, devono aderire per fornire frutta fresca al gruppo Tesco. Lo standard è stato sviluppato per garantire che l'ortofrutta fresca fornita a Tesco provenga da produttori che applicano buone pratiche agricole, operano in modo ecologicamente responsabile e con adeguata attenzione per la salute ed il benessere dei dipendenti.