

CAPITOLATO

**RELATIVO ALL'ISTITUZIONE DEL MERCATO
ELETTRONICO SO.RE.SA. PER LA CATEGORIA**

“PRODOTTI ALIMENTARI”



SOMMARIO

1. PREMESSA.....	3
2. ELENCO CPV OGGETTO DI AMMISSIONE	3
3. REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI OFFERTI.....	8
4. MODALITA' DI FORNITURA E SERVIZI ACCESSORI	13
4.1 Servizi di consegna.....	13
4.2 Servizi di garanzia ed assistenza	15
5. ULTERIORI INFORMAZIONI CARATTERIZZANTI L'OFFERTA.....	15
6. OBBLIGHI DEL FORNITORE.....	16
7. PENALI.....	17
8. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	17
9. CONTATTI	17

1. PREMESSA

Il presente documento disciplina, per gli aspetti tecnici e normativi, la partecipazione al “Mercato Elettronico di So.Re.Sa” con riferimento alla categoria merceologica “**PRODOTTI ALIMENTARI**”.

Il presente capitolato prescrive i requisiti normativi che dovranno avere i Prodotti oggetto di fornitura in risposta alle Richieste di Offerta (RdO) effettuate dalle Pubbliche Amministrazioni aggiudicatrici. Tale documento è stato approvato con Determinazione a contrarre del Direttore Generale di So.Re.Sa. n 1 del 08/01/2020 ed è stato pubblicato sul Profilo di Committente (<http://www.soresa.it>), in *home page*, nella sezione “*Amministrazione Trasparente/Bandi di gara e contratti/Mercato Elettronico*”.

2. ELENCO CPV OGGETTO DI AMMISSIONE

Di seguito si riportano i codici CPV oggetto di ammissione di cui al presente Capitolato che gli operatori economici, in base alla tipologia di prodotti offerti, possono selezionare in sede di compilazione dell’istanza. Tali codici identificano la Categoria merceologica (fino al V livello a sei cifre) del vocabolario comune per gli appalti pubblici (CPV), basato su una struttura ad albero, e sono gli ultimi elementi (foglie) dei percorsi indicati nella tabella che segue.

CODICE CPV	DESCRIZIONE
03000000-1	Prodotti dell'agricoltura, dell'allevamento, della pesca, della silvicoltura e prodotti affini
03100000-2	Prodotti dell'agricoltura e dell'orticoltura
03110000-5	Prodotti agricoli, prodotti dell'ortofrutticoltura commerciale
03120000-8	Prodotti dell'orticoltura e di vivai
03121000-5	Prodotti orticoli
03130000-1	Raccolti utilizzati per la preparazione di bevande e di spezie
03140000-4	Prodotti animali e prodotti affini
03200000-3	Cereali, patate, verdura, frutta e noci
03210000-6	Cereali e patate
03211000-3	Cereali
03212000-0	Patate e ortaggi secchi
03220000-9	Verdura, frutta e noci
03221000-6	Ortaggi
03222000-3	Frutta e frutta con guscio
03300000-2	Prodotti dell'allevamento, della caccia e della pesca
03310000-5	Pesce, crostacei e prodotti acquatici

CODICE CPV	DESCRIZIONE
03311000-2	Pesce
03312000-9	Crostacei
03313000-6	Prodotti acquatici
03320000-8	Bovini, bestiame e animali piccoli
03321000-5	Bovini
03322000-2	Bestiame
03323000-9	Suini
03324000-6	Pollame vivo
03325000-3	Animali piccoli
03330000-3	Prodotti di animali di allevamento
03331000-0	Latte di pecora e di capra fresco
03333000-4	Latte di vacca fresco
15000000-8	Prodotti alimentari, bevande, tabacco e prodotti affini
15100000-9	Prodotti di origine animale, carne e prodotti a base di carne
15110000-2	Carne
15111000-9	Carne bovina
15112000-6	Pollame
15113000-3	Carne di maiale
15114000-0	Frattaglie commestibili
15115000-7	Carne di agnello e montone
15117000-1	Carne caprina
15118000-8	Carne di cavallo, asino, mulo o bardotto
15119000-5	Carni varie
15130000-8	Prodotti a base di carne
15131000-5	Conserven e preparati di carne
15200000-0	Pesci preparati e conserve di pesce
15210000-3	Filetti di pesce, fegato e uova di pesce
15211000-0	Filetti di pesce
15212000-7	Uova di pesce
15213000-4	Fegato di pesce
15220000-6	Pesce, filetti di pesce ed altre carni di pesce congelati
15221000-3	Pesce congelato
15229000-9	Prodotti di pesce congelati
15230000-9	Pesci secchi o salati; pesce in salamoia; pesce affumicato
15231000-6	Pesce secco
15232000-3	Pesce salato
15233000-0	Pesce in salamoia
15234000-7	Pesce affumicato
15235000-4	Conserven di pesce
15240000-2	Pesce in conserva o in scatola ed altri pesci preparati o in conserva

CODICE CPV	DESCRIZIONE
15241000-9	Pesce impanato, pesce in conserva o in scatola
15242000-6	Piatti pronti a base di pesce
15243000-3	Preparati a base di pesce
15244000-0	Caviale e uova di pesce
15250000-5	Frutti di mare
15251000-2	Crostacei congelati
15252000-9	Crostacei preparati o in conserva
15253000-6	Prodotti a base di molluschi
15300000-1	Frutta, verdura e prodotti affini
15310000-4	Patate e prodotti a base di patate
15311000-1	Patate congelate
15312000-8	Prodotti a base di patate
15313000-5	Patate trasformate
15320000-7	Succhi di frutta e di verdura
15321000-4	Succhi di frutta
15322000-1	Succhi di verdura
15330000-0	Frutta e verdura trasformata
15331000-7	Verdura trasformata
15332000-4	Frutta e noci trasformate
15333000-1	Sottoprodotti vegetali
15400000-2	Oli e grassi animali o vegetali
15410000-5	Oli e grassi animali o vegetali greggi
15411000-2	Oli animali o vegetali
15412000-9	Grassi
15413000-6	Residui solidi di grassi ed oli vegetali
15420000-8	Oli e grassi raffinati
15421000-5	Oli raffinati
15422000-2	Grassi raffinati
15423000-9	Grassi o oli idrogenati o esterificati
15424000-6	Cere vegetali
15430000-1	Grassi commestibili
15431000-8	Margarina e preparati affini
15500000-3	Prodotti lattiero-caseari
15510000-6	Latte e panna
15511000-3	Latte
15512000-0	Crema
15530000-2	Burro
15540000-5	Formaggio
15541000-2	Formaggio da tavola
15542000-9	Formaggio fresco

CODICE CPV	DESCRIZIONE
15543000-6	Formaggio grattugiato, in polvere, erborinato e altri formaggi
15544000-3	Formaggio a pasta dura
15545000-0	Formaggio da spalmare
15550000-8	Prodotti lattiero-caseari assortiti
15551000-5	Yogurt e altri prodotti di latte fermentati
15552000-2	Caseina
15553000-9	Lattosio o sciroppo di lattosio
15554000-6	Siero di latte
15555000-3	Gelati e prodotti affini
15600000-4	Prodotti della macinazione, amido e prodotti amilacei
15610000-7	Prodotti della macinazione
15611000-4	Riso semigreggio
15612000-1	Farina di cereali o farina vegetale e prodotti affini
15613000-8	Prodotti a base di grani di cereali
15614000-5	Riso trasformato
15615000-2	Crusca
15620000-0	Amidi e prodotti amilacei
15621000-7	Olio di mais
15622000-4	Glucosio e prodotti a base di glucosio; fruttosio e prodotti a base di fruttosio
15623000-1	Amidi e fecole
15624000-8	Tapioca
15625000-5	Semolino
15626000-2	Polvere per budini
15700000-5	Mangimi per bestiame
15710000-8	Mangimi pronti per bestiame da allevamento ed altri animali
15711000-5	Mangime per pesci
15712000-2	Foraggio essiccato
15713000-9	Alimenti per animali da compagnia
15800000-6	Prodotti alimentari vari
15810000-9	Prodotti di panetteria, prodotti di pasticceria fresca e dolci
15811000-6	Prodotti della panificazione
15812000-3	Pasticceria e dolci
15813000-0	Alimenti per la colazione
15820000-2	Fette biscottate e biscotti; prodotti di pasticceria conservati
15821000-9	Prodotti di pane tostato e prodotti di pasticceria
15830000-5	Zucchero e prodotti affini
15831000-2	Zucchero
15832000-9	Scarti della fabbricazione dello zucchero
15833000-6	Prodotti a base di zucchero

CODICE CPV	DESCRIZIONE
15840000-8	Cacao, cioccolato e confetteria
15841000-5	Cacao
15842000-2	Cioccolato e confetteria
15850000-1	Paste alimentari
15851000-8	Prodotti farinacei
15860000-4	Caffè, tè e prodotti affini
15861000-1	Caffè
15862000-8	Sucedanei del caffè
15863000-5	Tè
15864000-2	Preparati di tè o mate
15865000-9	Infusi di erbe
15870000-7	Condimenti e aromi
15871000-4	Aceto, salse, condimenti misti, farina e polvere di senape, senape preparata
15872000-1	Erbe e spezie
15880000-0	Prodotti nutritivi speciali
15881000-7	Preparati alimentari omogeneizzati
15882000-4	Prodotti dietetici
15884000-8	Alimenti per neonati
15890000-3	Prodotti alimentari e prodotti secchi vari
15891000-0	Minestre e brodi
15892000-7	Succhi ed estratti vegetali; sostanze peptiche e addensanti
15893000-4	Derrate secche
15894000-1	Prodotti alimentari trasformati
15895000-8	Prodotti per fast-food
15896000-5	Prodotti surgelati
15897000-2	Alimenti in scatola e razioni militari
15898000-9	Lievito
15899000-6	Lievito artificiale
15900000-7	Bevande, tabacco e prodotti affini
15910000-0	Bevande alcoliche distillate
15911000-7	Bevande alcoliche
15930000-6	Vini
15931000-3	Vini non aromatizzati
15932000-0	Fecce di vino
15940000-9	Sidro e altri vini a base di frutta
15941000-6	Sidro
15942000-3	Vini di frutta
15950000-2	Bevande fermentate non distillate
15951000-9	Vermut
15960000-5	Birra di malto

CAPITOLATO PRODOTTI ALIMENTARI
SO.RE.SA. S.p.A. con unico Socio

Sede Legale: Centro Direzionale Isola F9 - 80143 Napoli

Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.

Codice Fiscale, Partita IVA e iscrizione al Registro delle Imprese di Napoli n. 04786681215

Tel. 081 21 28 174 – Fax 081 75 00 012 - www.soresa.it

CODICE CPV	DESCRIZIONE
15961000-2	Birra
15962000-9	Avanzi della fabbricazione della birra e della distillazione
15980000-1	Bibite analcoliche
15981000-8	Acqua minerale
15982000-5	Bevande analcoliche

3. REQUISITI MINIMI DEI PRODOTTI OFFERTI

Ogni Prodotto deve essere conforme al Capitolato e, in generale, alle norme nazionali e internazionali, legislative e regolamentari, applicabili.

I Prodotti oggetto di pubblicazione dovranno presentare le seguenti caratteristiche, ove applicabili:

- esenti da difetti che ne pregiudichino il normale utilizzo;
- conformi alle normative vigenti cd. “orizzontali”, tra le quali il Reg. UE n. 178/2002 e s.m.i. sulla tracciabilità dei prodotti alimentari; Reg. UE n. 852/2004 e s.m.i. sull’igiene dei prodotti alimentari; Reg. CE 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; Reg. CE 854/2004 Norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano; Reg. CE 882/2004 Norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; L. 30.4.62 n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande"; Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; Reg. UE 609/2013, 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. CE 889/2008 e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l’etichettatura e i controlli; Reg. CE 1935/2004 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE; Reg. CE 2023/2006 e s.m.i “Regolamento della Commissione sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari”; Reg. UE 1151/2012 “Regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari conformi alle

normative specifiche per ciascuna classe merceologica, come ad esempio la identificazione in etichetta per le carni fresche, il D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001 sugli sfarinati e le paste alimentari, etc.;

- conformi al decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 e s.m.i. relativo ai Prodotti Alimentari Tradizionali italiani (PAT) (escluse le preparazioni gastronomiche);
- conformi ai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui al Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011 e sm.i..

In particolare:

- **Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine** devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG così come individuati dai CAM;
- **Carne** deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi,
 - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP così come individuati dai CAM;
- **Pesce** deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, così come individuata dai CAM.
- Le derrate alimentari, al fine di garantire un’uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili. È vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Su richiesta delle Amministrazioni Aggiodicatrici, il Fornitore deve presentare:

- le schede tecniche di tutti i prodotti forniti;
- la documentazione a comprova della vendita dei prodotti a filiera corta o etici, offerti;
- la documentazione a comprova della conformità degli imballaggi e dei pallet utilizzati.

Oltre ai prodotti alimentari convenzionali, possono essere oggetto della fornitura:

- a. prodotti biologici
- b. prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata
- c. prodotti DOP e IGP
- d. prodotti a marchio SQNPI
- e. prodotti a filiera corta
- f. prodotti etici
- g. prodotti del mercato equo e solidale
- h. prodotti tipici regionali

a. Prodotti biologici

Tali prodotti appartengono alla 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 CEE 834/2007 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 pre confezionato 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.

b. Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, 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.

c. Prodotti 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 <https://www.politicheagricole.it>

d. Prodotti 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>.

e. Prodotti a filiera corta:

Per prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

f. 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.

g. 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.

h. Prodotti tipici regionali

Con il D.M. 350/99 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con le Regioni, ha attivato gli strumenti necessari a salvaguardare questi alimenti conservandone le metodiche tradizionali di produzione, ricchezza dell'agricoltura e della cultura italiana, assicurando nel contempo ai consumatori le necessarie condizioni di igiene e sicurezza alimentare. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale. L'ultima revisione dell'elenco è stata approvata con Decreto 7 febbraio 2019, pubblicato sul Supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 60 del 12.03.2019.

Requisiti dell'imballaggio

L'imballaggio deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. Le parti in plastica utilizzate per l'imballaggio primario devono essere marcate in conformità della direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, o della norma DIN 6120, parti 1 e 2, in combinazione con la norma DIN 7728, parte 1. Qualunque dicitura apposta sull'imballaggio primario per dichiarare che quest'ultimo è composto di materiale riciclato deve essere conforme alla norma ISO 14021 "Etichette e dichiarazioni ambientali - Asserzioni ambientali auto-dichiarate (etichettatura ambientale di Tipo II)". Inoltre l'imballaggio deve recare chiare istruzioni sull'esatta dose raccomandata, in caratteri e formato di dimensioni ragionevolmente sufficienti e in risalto rispetto a uno sfondo visibile, oppure rese attraverso un pittogramma.

Tutti i Prodotti monouso destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari devono essere conformi al D.M. 17.12.1999 n. 538 e al D.M. 30 maggio 2001 n. 267, regolamento recante l'aggiornamento al DM 21.3.1973 "disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".

Eventuali successivi aggiornamenti normativi relativi alle caratteristiche di cui sopra dovranno essere considerati come sostitutivi di quelli attualmente presenti nel Capitolato. La documentazione, eventualmente inviata in allegato in sede di ammissione, che, in seguito agli aggiornamenti normativi risulta superata, deve essere sostituita a cura degli Operatori Economici.

In ogni caso, il Fornitore si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore merceologico di appartenenza, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione del Contratto.

L'inosservanza di uno solo dei precedenti requisiti potrà essere causa di esclusione del Fornitore dal Mercato Elettronico di So.Re.Sa.

4. MODALITA' DI FORNITURA E SERVIZI ACCESSORI

I servizi descritti nel presente paragrafo sono prestati dal Fornitore unitamente alla fornitura dei beni e il relativo costo si intende compreso nel prezzo offerto se non diversamente previsto nella RdO.

4.1 SERVIZI DI CONSEGNA

Ove tali servizi siano richiesti nell'ambito della RdO, devono avere le seguenti caratteristiche, salvo quanto diversamente previsto dalla RdO:

- imballaggio, trasporto, consegna e scarico presso l'indirizzo indicato dal Punto Ordinante;
- la consegna dei beni dovrà avvenire a cura, spese e rischio del Fornitore, che dovrà svolgere tutte le attività che garantiscono la piena fruizione dei prodotti offerti da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice;
- i beni dovranno essere corredati della documentazione tecnica e dal manuale d'uso se previsti.

Alla consegna i prodotti devono avere una vita residua:

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

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

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

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 Aggiudicatrice 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.

L'esecuzione di ciascuna RdO deve avvenire di norma in un'unica consegna. Consegne parziali sono ammesse previo accordo intercorso tra il Fornitore e la singola Amministrazione contraente.

La consegna deve essere accompagnata da una distinta o documento di trasporto in duplice copia, sottoscritta dall'Amministrazione Contraente e riportante l'esatta indicazione dei prodotti consegnati e delle relative quantità, il numero e la data della RdO e l'indicazione dell'Amministrazione Aggiudicatrice. Una copia della distinta è trattenuta dall'Amministrazione Aggiudicatrice. La sottoscrizione della ricevuta non equivale ad accettazione incondizionata della merce.

Il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei Prodotti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione effettuate dai Punti Ordinanti al momento della consegna, risultassero non conformi ai requisiti di legge.

La qualità, la quantità e la corrispondenza della merce consegnata con quanto richiesto nella RdO sono accertate dall'Amministrazione Aggiudicatrice, anche in un momento successivo alla consegna. Le merci difformi per qualità e caratteristiche, eccedenti rispetto alle quantità ordinate o che presentino difetti, rilevate all'atto della consegna, possono essere rifiutate dall'Amministrazione, con obbligo del Fornitore di provvedere al loro contestuale ritiro, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione. Le difformità, le eccedenze e i difetti rilevati nei dieci giorni successivi alla consegna, devono essere sostituiti dal Fornitore a sue totali spese, salvo che l'Amministrazione non intenda trattenere la merce, eventualmente concordando una variazione di prezzo.

Per le pratiche di reso l'Amministrazione Aggiudicatrice chiede per iscritto il ritiro degli articoli eccedenti o la sostituzione di quelli difformi, che deve avvenire entro 5 giorni lavorativi dalla segnalazione. La comunicazione scritta deve riportare: il codice, la denominazione, la quantità e l'indicazione degli eventuali difetti riscontrati per i prodotti non conformi; il codice, la denominazione e la quantità per i prodotti eccedenti.

La merce non ritirata nei termini di cui sopra può essere inviata dall'Amministrazione Aggiudicatrice al Fornitore, addebitandogli ogni spesa sostenuta. In ogni caso è a carico del Fornitore ogni danno relativo al deterioramento della merce non ritirata. Il Fornitore non può opporre l'eccezione dell'avvenuta apertura delle confezioni, alla sostituzione e al ritiro delle merci difformi o che presentino difetti, quando l'apertura è operazione necessariamente preliminare alla verifica della merce. Eventuali consegne parziali, non previamente concordate, devono essere completate entro 5 giorni lavorativi dalla consegna o dalla relativa segnalazione scritta. La mancata sostituzione della merce da parte del Fornitore è considerata "mancata consegna".

4.2 SERVIZI DI GARANZIA ED ASSISTENZA

Il Fornitore è tenuto a dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

In aggiunta alla garanzia ed assistenza prestate dal Produttore ed alle ordinarie garanzie previste dalla legge, è facoltà del Fornitore prevedere un servizio di assistenza aggiuntivo e/o una garanzia ulteriore.

Su richiesta delle Amministrazioni Aggudicatrici, il Fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica dei Prodotti, 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 Aggudicatrici, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con il Fornitore.

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

5. ULTERIORI INFORMAZIONI CARATTERIZZANTI L'OFFERTA

Al fine di agevolare la selezione dei Fornitori da parte dell'Amministrazione Aggudicatrice in sede di RdO, e di consentire agli Operatori Economici di meglio qualificare i propri prodotti, il Fornitore può inserire ulteriori informazioni caratterizzanti le categorie di Prodotti offerti. Tali informazioni vengono inserite contestualmente alla Domanda di Ammissione così come descritto nel paragrafo "*Informazioni aggiuntive per le classi merceologiche*" del documento "*Mercato Elettronico - Manuale per invio richiesta di ammissione*" scaricabile dal Sito. Ove previsto è possibile inserire le seguenti informazioni aggiuntive:

1. **INSTALLAZIONE\CONFIGURAZIONE:** In questo campo il Fornitore può indicare se per il bene offerto è prevista l'attività aggiuntiva di installazione e\o configurazione.
2. **ESTENSIONE DI GARANZIA:** In questo campo il Fornitore può indicare se per il bene offerto è prevista una estensione della garanzia in aggiunta alle ordinarie garanzie previste dalla legge.
3. **SERVIZIO ASSISTENZA AGGIUNTIVO:** In questo campo il Fornitore può indicare se per il bene offerto è previsto un servizio di assistenza e supporto in aggiunta alle ordinarie garanzie previste dalla legge.
4. **ACQUISTI VERDI:** In questo campo il Fornitore può indicare se per il bene offerto esiste una Certificazione Ambientale.

5. NOTE: Questo campo è liberamente "editabile" ed aggiunge al Fornitore la possibilità di inserire ulteriori informazioni sui beni oggetto di ammissione.

6. OBBLIGHI DEL FORNITORE

Il Fornitore è tenuto ad eseguire la fornitura dei prodotti e, dove previsto, l'erogazione dei servizi, a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le modalità, i termini e le prescrizioni contrattuali.

Dove applicabile, è a carico del Fornitore la fornitura delle attrezzature e dei macchinari necessari per l'erogazione della fornitura che dovranno essere rispondenti alle norme di buona tecnica, in conformità a quanto stabilito dal Dlgs 81/2008.

Il Fornitore si obbliga a dare immediata comunicazione al Punto Ordinate di ogni circostanza che influisca sull'esecuzione delle obbligazioni contrattuali.

Le attività contrattuali da svolgersi presso le sedi del Punto Ordinate dovranno essere eseguite senza interferire con il normale lavoro degli uffici; il Fornitore si impegna, pertanto, a eseguire le predette prestazioni senza recare intralcio, disturbo o interruzioni all'attività lavorativa in corso, rinunciando, 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 dal Punto Ordinate.

Il Fornitore si impegna a consentire al Punto ordinante di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, le verifiche della corretta esecuzione dei servizi prestati.

Il Fornitore si impegna ad avvalersi di personale adeguatamente formato ed idoneo ai servizi da prestare. Il personale potrà accedere agli uffici del Punto Ordinate nel rispetto di tutte le prescrizioni di sicurezza e di accesso, fermo restando che sarà cura ed onere del Fornitore verificare le relative procedure.

Il Fornitore si impegna a rispettare tutti gli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, igiene, sicurezza ed infortunistica. In particolare sarà obbligato ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro. Il costo medio orario della manodopera deve essere conforme al costo del lavoro, così come determinato periodicamente, nelle apposite Tabelle, dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, fatte salve eventuali agevolazioni o riduzioni previste o consentite dalla legge. Tale costo orario è onnicomprensivo di tutti i costi (per attrezzature, struttura, etc.) necessari al corretto espletamento del servizio.

Il personale deve essere dotato di abbigliamento idoneo, per l'uniformità e il decoro, nonché conforme alla normativa vigente per la sicurezza, dove applicabile.

L'inosservanza di uno solo dei precedenti requisiti potrà essere causa di esclusione del Fornitore dal Mercato Elettronico di So.Re.Sa.

7. PENALI

Nella Richiesta di Offerta l'amministrazione aggiudicatrice determina gli SLA di servizio e le penali applicabili in caso di inadempienze da parte del fornitore, in una misura compresa tra lo 0,3 e l'1% del valore del contratto.

L'importo complessivo delle penali non potrà comunque superare il limite del 10% del valore contrattuale, fatto salvo il risarcimento del maggior danno. Resta inteso che l'amministrazione aggiudicatrice potrà risolvere il contratto qualora l'importo delle penali applicate superi il 10% del contratto.

L'amministrazione contesterà, per iscritto, gli eventuali inadempimenti al fornitore che potrà inviare le proprie deduzioni entro 5 giorni lavorativi dalla data della contestazione. L'accogliibilità delle deduzioni è valutata ad insindacabile giudizio dell'amministrazione aggiudicatrice. Gli eventuali crediti derivanti dall'applicazione delle penali possono essere compensati con i corrispettivi dovuti al fornitore.

Il pagamento delle penali non esonera il fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente, fatta salva la possibilità per l'amministrazione aggiudicatrice di risolvere i contratti nei casi in cui sia consentito.

8. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Si precisa la competenza di ciascuna Amministrazione Aggiudicatrice contraente in ordine alla necessità di nominare il responsabile del procedimento, ai sensi e per gli effetti degli artt. 31 e 101 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., relativamente a ciascuna procedura di negoziazione svolta nel Mercato Elettronico di So.Re.Sa. ed al relativo contratto di fornitura.

9. CONTATTI

Esclusivamente per richiedere approfondimenti e/o chiarimenti relativi al presente Capitolato, è possibile utilizzare la *“Procedura di invio di un quesito”*, così come descritto nel relativo paragrafo del *“Mercato Elettronico - Manuale per invio richiesta di ammissione”* scaricabile dal Sito.