



ALLEGATO II

CAPITOLATO

DELLE

SPECIFICHE TECNICHE

GARA n. OIB/IPR/2022/OP/0008

Fornitura di bevande per la mensa e il Clubhouse, gestiti dall'Unità OIB.OS.3, presso il Centro Comune di Ricerca (JRC) sul Sito della Commissione Europea a Ispra (Varese) Italia, comprese le operazioni di imballaggio, trasporto e consegna

SOMMARIO

1. DESCRIZIONE DELL'APPALTO	3
1.1. OGGETTO DELL'APPALTO	3
1.2. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE ATTUALE	3
1.3. VOLUME DEL MERCATO	3
1.4. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI	4
1.4.1. Caratteristiche merceologiche e igieniche dei prodotti.....	4
1.4.2. Etichettatura dei prodotti alimentari	4
1.4.3. Vita residua dei prodotti	4
1.4.4. Schede tecniche dei prodotti	5
1.5. MODALITÀ D'ESECUZIONE DELLA FORNITURA	5
1.5.1. Attività previste.....	5
1.5.2. Ordine e Richieste di fornitura.....	5
1.5.3. Conservazione e trasporto dei prodotti	6
1.5.4. Modalità di consegna dei prodotti	6
1.5.5. Accertamento delle quantità	7
1.5.6. Sostituzione di prodotti non disponibili.....	7
1.5.7. Sostituzioni dei prodotti non conformi	8
1.5.8. Prodotti eventualmente non presenti nelle lista di base o alternativa ad essa (catalogo/“shopping list”).....	8
1.5.9. Controlli delle forniture	9
1.5.10. Rintracciabilità dei prodotti	9
1.5.11. Fornitura di alimenti prodotti col metodo biologico.....	10
1.6. ALTRI ASPETTI	10
1.6.1. Responsabile della fornitura	10
1.6.2. Documenti.....	10
1.6.3. Considerazioni ambientali	10
1.6.4. Costi “Occupational Health And Safety” (OHS).....	11
1.6.5. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)	11
2. ASPETTI E CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E REQUISITI QUALITATIVI	11
2.1 PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE	11
2.2 PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE	12
2.3 PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	12
2.4 LIMITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI	12
3. OFFERTA ECONOMICA	13

1. DESCRIZIONE DELL'APPALTO

1.1. OGGETTO DELL'APPALTO

La Commissione europea (di seguito denominata Amministrazione aggiudicatrice) intende stipulare un contratto quadro multiplo a cascata con un massimo di due contraenti per la fornitura di bevande per la mensa e il Clubhouse gestiti dell'Unità OIB.OS.3, presso il Centro Comune di Ricerca (JRC) sul Sito della Commissione Europea a Ispra (Varese), comprese le operazioni di imballaggio, trasporto e consegna.

1.2. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE ATTUALE

Il Centro Comune di Ricerca (JRC) del sito di Ispra, nell'interesse del proprio personale, è dotato di una **mensa** così strutturata:

- *Cucina*, con relativi locali di stoccaggio e refrigerazione;
- *2 Ristoranti Self-service*, con linea di distribuzione tradizionale/free-flow;
- *Ristorante Saletta*, con servizio al tavolo;
- *Caffetteria*, con servizio di quick-lunch.

La cucina della mensa, inoltre, fornisce quotidianamente i pasti per il pranzo e le merende per i piccoli utenti degli asili nido e del doposcuola del JRC: circa 180 bambini, con età fino a 11 anni.

La mensa è un elemento essenziale nella vita quotidiana del personale operante sul sito di Ispra, proveniente dai vari paesi membri dell'Unione europea e da alcuni paesi terzi. In considerazione dell'estrazione multinazionale degli utenti, il servizio deve offrire, oltre ad un elevato standard di qualità, anche un'ampia scelta di piatti derivanti dalla tradizione culinaria italiana, di piatti vegetariani e di piatti nazionali degli stati membri dell'Unione.

Oltre alla gestione della mensa, questo servizio gestisce servizi di ristorazione per incontri (coffee-break e working-lunch) all'interno del JRC, oltre che i servizi di ristorazione (bar/ristorante) di un **Clubhouse** che si trova logisticamente all'esterno del JRC. Il Clubhouse è considerato il punto d'incontro sportivo, sociale e culturale per il personale della Amministrazione aggiudicatrice e le loro famiglie.

1.3. VOLUME DEL MERCATO

Per la durata totale del contratto quadro (4 anni), l'Amministrazione aggiudicatrice europea non può precisare un volume d'affari predeterminato.

Il volume indicativo (volume annuo) menzionato nel bando di gara è basato sull'esperienza del passato e non impegna in alcun modo l'Amministrazione aggiudicatrice nell'esecuzione del presente mercato. Sono dati forniti in buona fede e menzionati unicamente per permettere agli offerenti di predisporre la loro migliore offerta.

L'Allegato III (modulo di offerta economica) riprende un volume indicativo annuo dei possibili acquisti e costituisce puramente una stima, che servirà per la valutazione dell'offerta.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva il diritto di ordinare unicamente gli articoli e le quantità necessarie ai propri bisogni.

Inoltre, e in supplemento di questi prodotti di base, l'offerente può proporre una "shopping list" sotto forma di catalogo o di elenco che rappresenterà il totale dei prodotti di cui l'offerente può assicurare la distribuzione, oltre a quelli che ha proposto come "scelta di base" nell'offerta economica.

Durante il periodo del contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la possibilità di chiedere per iscritto al contraente i prodotti che raffigurano su questa "shopping list."

Il contraente potrebbe essere portato eventualmente a proporre, durante il contratto, su domanda scritta dell'Amministrazione aggiudicatrice, qualunque altro prodotto in relazione con l'oggetto della gara di cui può assicurare la distribuzione, non espressamente previsto nell'elenco di base e nella "shopping-list."

In questa eventualità, il contraente presenterà all'Amministrazione aggiudicatrice il prezzo di questo nuovo prodotto. Dal momento in cui, l'Amministrazione aggiudicatrice accetta il nuovo prezzo e prodotto, questo completerà la "shopping list".

Per ogni prodotto proposto, l'offerente rimette nella sua offerta una descrizione completa (tipo, marca, condizionamento, scheda tecnica completa e tutte le informazioni richieste dalla normativa sull'etichettatura regolamento CE 1169/2011 e s.m.i.).

Prodotti utilizzati

Le caratteristiche dei prodotti richiesti figura all'**Allegato II.A** del presente capitolato d'oneri.

1.4. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Nel presente paragrafo sono dettagliate le prescrizioni relative ai prodotti che il contraente deve rispettare nel corso dello svolgimento delle attività di fornitura di bevande.

1.4.1. Caratteristiche merceologiche e igieniche dei prodotti

Le bevande, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto il profilo igienico-sanitario, dovranno avere caratteristiche merceologiche e igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che le bevande devono possedere sono specificati nell'Allegato II.A caratteristiche tecniche.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM – Organismi geneticamente modificati) e/o contenenti ingredienti geneticamente modificati. Sarà necessario fornire idonea certificazione scritta in merito a questo punto specificando, nella scheda tecnica presentata in sede di offerta, che il prodotto non contiene OGM.

1.4.2. Etichettatura dei prodotti alimentari

L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato della Comunità Europea, è disciplinato dal regolamento CE 1169/2011 e s.m.i e dalla normativa verticale specifica che può esserci per singolo prodotto. Essa dovrà essere sempre presente, secondo le diverse tipologie previste dalla normativa vigente per i diversi tipi di prodotto, su tutti i prodotti consegnati alla Mensa o al Clubhouse del JRC del sito di Ispra, sia che si tratti di prodotto confezionato sia che si tratti di prodotto sfuso.

1.4.3. Vita residua dei prodotti

Vedasi indicazione specifica per ogni referenza nell'Allegato II.A caratteristiche tecniche.

1.4.4. Schede tecniche dei prodotti

In sede di offerta, l'offerente dovrà presentare una scheda tecnica per ogni prodotto offerto che dovrà illustrare le seguenti caratteristiche:

- a) Denominazione di vendita del prodotto
- b) Denominazione commerciale (marchio);
- c) Tipologia e caratteristiche qualitative;
- d) Materiale e tecniche di lavorazione se previsti;
- e) Confezionamento con particolare riferimento al numero di pezzi contenuti;
- f) Indicazione del produttore;
- g) Indicazioni obbligatorie da regolamento CE 1169/2011 e s.m.i.

Le schede tecniche dei prodotti richiesti saranno verificate in sede di valutazione delle offerte.

Si ricorda che è essenziale rispettare quanto indicato nel paragrafo 1.4.1. qui sopra indicato.

1.5. MODALITÀ D'ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Nel presente paragrafo sono dettagliate le prescrizioni relative alle modalità operative per la gestione del servizio che il contraente deve rispettare nel corso dello svolgimento delle attività di fornitura di bevande.

1.5.1. Attività previste

La fornitura di bevande consiste nelle seguenti attività:

- Ricezione Buoni d'Ordine da parte della Amministrazione aggiudicatrice, predisponendo la propria struttura commerciale alla ricezione delle richieste di fornitura;
- Organizzazione della logistica e le consegne delle bevande;
- Approntamento delle bevande per la consegna;
- Trasporto e consegna delle bevande presso il luogo indicato dall'Amministrazione aggiudicatrice;
- Esecuzione dei controlli previsti dalla vigente normativa relativa al settore alimentare e quelli previsti nel presente Capitolato delle Specifiche tecniche.

1.5.2. Ordine e Richieste di fornitura

L'Amministrazione aggiudicatrice richiede al contraente i prodotti e le relative quantità che devono essere consegnati. L'ordine globale (buono d'ordine previsto dal contratto – **Allegato IV**), verrà inviato al contraente via e-mail oppure online (previa valutazione di compatibilità con i sistemi utilizzati dall'Amministrazione aggiudicatrice).

Le richieste di forniture periodiche avverranno secondo le modalità previste nell'articolo I.4 del Contratto quadro della presente gara.

La tipologia del prodotto e la quantità dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

L'offerente avrà la possibilità di proporre un sistema di acquisto "online" che potrà inserire nell'offerta e che tuttavia non sarà soggetto a valutazione. Esso rappresenta unicamente uno strumento di lavoro che consenta una maggiore flessibilità/facilità nelle operazioni d'acquisto.

Il contraente può offrire una versione elettronica del catalogo dei prodotti con le seguenti informazioni: produttore, nome completo e descrizione del prodotto e

denominazione di vendita, numero dell'articolo e codice d'ordine, disponibilità, tempi di consegna e prezzo in Euro al netto di IVA. Tale versione elettronica del catalogo è amministrata dal contraente.

Tenuto conto delle caratteristiche della struttura amministrativa dell'Amministrazione aggiudicatrice, gli ordini "online" saranno emessi e convalidati esclusivamente dal personale dell'Amministrazione aggiudicatrice a tal scopo autorizzato; pertanto, il sistema proposto dovrà essere flessibile, aggiornabile e permettere il controllo sull'ammontare di spesa annuo disponibile per la richiesta di fornitura.

1.5.3. Conservazione e trasporto dei prodotti

Il contraente deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle regole qui appresso indicate:

- Alle norme igienico - sanitarie vigenti per il settore alimentare, regolamento Ce 852/2004 e regolamento Ce 853/2004 e s.m.i., nonché eventuali normative emanate in corso di svolgimento del contratto;
- Seguire l'idoneità di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso (regolamento Ce 852/2004 e regolamento Ce 853/2004 e s.m.i.);
- Mantenere l'idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati che devono essere autorizzati per il trasporto di alimenti e bevande.

1.5.4. Modalità di consegna dei prodotti

Le frequenze di consegna sono mediamente mensili.

I giorni di consegna sono dal lunedì al venerdì non festivi per l'Amministrazione aggiudicatrice. Le fasce orarie di consegna sono dalle ore 8:30 alle ore 11:30.

Le merci dovranno essere introdotte attraverso il varco doganale, rispettandone i tempi di apertura e le procedure.

Il contraente esegue la consegna dei prodotti presso l'area adiacente all'ingresso del magazzino/cella.

Nel caso in cui la consegna avviene con utilizzo di cassette, contenitori, palette (pedane) di legno e/o imballaggi affini, il contraente dovrà provvedere al tempestivo ritiro di detti contenitori. In nessun caso, l'Amministrazione aggiudicatrice è responsabile del riciclo di tali imballaggi in concordanza col punto 1.6.3 "Considerazione ambientali" di questo documento.

Il contraente, nel caso in cui la consegna avvenga mediante bancali, roll o pedane deve attenersi a quanto segue:

1. La consegna e il ritiro dei bancali, delle pedane o dei roll utilizzati per il trasporto dei prodotti consegnati sarà concordata tra l'Amministrazione aggiudicatrice e il contraente.
2. La proprietà di dette attrezzature resta del contraente, il quale non può richiedere all'Amministrazione aggiudicatrice alcuna cauzione in relazione alle pedane o roll eventualmente dallo stesso messe a disposizione.
3. Al termine del contratto, le attrezzature devono essere riconsegnate dall'Amministrazione aggiudicatrice al contraente.

Tutte le bevande devono essere consegnate con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, come indicato nel paragrafo 1.4.2.

Nei casi in cui per esigenze di servizio l'Amministrazione aggiudicatrice necessiti dei prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti e il contraente non effettui la sostituzione nei tempi prescritti, qualora non esista un ulteriore contraente in cascata, essa può acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il contraente è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

1.5.5. Accertamento delle quantità

La merce dovrà essere fornita secondo le quantità richieste. Eventuali eccedenze rispetto all'ordine e non autorizzate, non saranno accettate. In ogni caso il valore totale della fattura non potrà superare quello dell'ordine. Agli effetti della fatturazione sono valide le quantità che saranno riscontrate mediante controllo diretto dal personale dell'Amministrazione aggiudicatrice al momento dell'accettazione dell'ordine.

1.5.6. Sostituzione di prodotti non disponibili

Indisponibilità definitiva

Nel caso e solo per il caso d'indisponibilità definitiva sul mercato di un articolo, il contraente può chiedere all'Amministrazione aggiudicatrice la sua sostituzione purché il nuovo articolo abbia i requisiti minimi previsti del prodotto per cui viene chiesta la sostituzione (Allegato IV.a) al contratto). L'indisponibilità definitiva di un prodotto deve essere certificata da parte del contraente mediante mezzi di prova quali, ad esempio, una dichiarazione del produttore.

Indisponibilità temporanea

A) In caso di **mancanza temporanea di un prodotto**, è possibile effettuare la consegna di prodotto alternativo di pari o superiore qualità rispetto a quello indicato in offerta, previa comunicazione all'Amministrazione aggiudicatrice e sua accettazione.

Sul totale dei prodotti presenti nel listino, il contraente non potrà effettuare più di 5 sostituzioni temporanee all'anno. Nella comunicazione va indicato il periodo di sostituzione temporanea.

B) In caso di **mancanza temporanea di un prodotto** e contemporaneamente di impossibilità di sostituzione con un prodotto simile di qualità pari o superiore al prodotto mancante, così come previsto al precedente punto A), il contraente dovrà darne immediata comunicazione scritta all'Amministrazione aggiudicatrice, la quale si riserva di accettare tale situazione solo ed esclusivamente per un periodo limitato di **1 (un) mese**, termine oltre il quale verrà applicata la penale prevista all'art. I.14 del contratto. Durante tale periodo di **massimo 1 (un) mese** la fornitura dei prodotti "fuori assortimento" verrà garantita dal secondo contraente in cascata.

Le sostituzioni effettuate dal contraente non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo di prodotto.

Il contraente, qualora intenda richiedere la sostituzione, di cui al punto A) e B), di uno o più prodotti deve compilare, per ogni prodotto oggetto di richiesta di sostituzione, il **Modulo "Richiesta di sostituzione di prodotto nell'Elenco dei prodotti"** (Allegato IV.a) del contratto), trasmetterlo all'Amministrazione aggiudicatrice e allegando la documentazione in esso richiamata (relazione sulle motivazioni della richiesta, scheda tecnica del prodotto e copia dell'etichetta del prodotto proposto in sostituzione).

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a

confermare il possesso, da parte del prodotto offerto in sostituzione, delle caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto da sostituire.

Il contraente deve offrire in sostituzione prodotti che abbiano caratteristiche qualitative equivalenti o superiori a quello/i sostituito/i. In caso contrario l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la possibilità di applicare le penali previste nel contratto.

1.5.7. Sostituzioni dei prodotti non conformi

Il contraente è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche “a vista” e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri) effettuate dall'Amministrazione aggiudicatrice al momento della consegna dei prodotti stessi, siano dichiarati a giudizio insindacabile dell'Amministrazione aggiudicatrice non conformi ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nelle presenti Specifiche Tecniche.

La sostituzione deve essere eseguita dal contraente entro il termine massimo di un giorno lavorativo, successivo alla richiesta di sostituzione da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice.

Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice mediante compilazione e consegna al contraente del **“Modulo - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme”** (Allegato IV.b) del contratto).

In caso d'inadempimento agli obblighi di sostituzione, potrebbero applicarsi le penali previste dal contratto, fino alla risoluzione dello stesso.

Il contraente è obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata dichiarata dall'Amministrazione aggiudicatrice anche successivamente alla consegna.

In tal caso al contraente sarà richiesto di sostituire la merce o rimborsarne il valore di acquisto.

1.5.8. Prodotti eventualmente non presenti nelle lista di base o alternativa ad essa (catalogo/“shopping list”)

Durante il periodo contrattuale, il contraente potrà fornire, se richiesto dall'Amministrazione aggiudicatrice, anche altri generi non compresi nella lista di base, ma riferiti alle stesse categorie merceologiche oggetto della presente gara.

Oltre alle merci di base, l'offerente può quindi proporre un catalogo. Quest'ultimo dovrà essere allegato all'offerta e presentato sotto forma di uno o diversi cataloghi che comprenderanno tutti i prodotti relativi all'oggetto del mercato, diversi da quelli elencati nella lista di base.

Il catalogo dovrà indicare, per ciascuno dei prodotti in esso contenuti, il nome, il packaging, il numero di riferimento e il prezzo offerto (e gli eventuali sconti).

Durante la validità del contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la possibilità di effettuare ordini per le merci contenute nel catalogo.

Inoltre, l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la possibilità di effettuare ordini per le merci non contenute nella lista di base o nel catalogo ma specificamente richiesti (shopping list) al contraente. Tali merci, una volta ordinate, andranno a costituire la cosiddetta "shopping list".

Il totale complessivo di tali acquisti (catalogo+shopping list) sarà limitato ad un massimo del 20% del valore totale dell'offerta economica.

1.5.9. Controlli delle forniture

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva di effettuare periodicamente, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli di conformità delle forniture e delle attività rese dal contraente. Tali controlli possono essere effettuati mediante proprie strutture o affidando tali attività a Organismi terzi specializzati.

Gli Organismi terzi incaricati per l'effettuazione dei controlli disporranno di Laboratori di Prova Accreditati in possesso di autorizzazione del Ministero della Salute per effettuare analisi sugli alimenti, di iscrizione nel Registro della Regione Lombardia dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari e come regolamento Ce 852/2004 e s.m.i (pacchetto igiene).

Il contraente è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogniqualvolta si renda necessario ai fini delle attività di controllo. Il contraente deve altresì consentire l'effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione degli Organismi incaricati dall'Amministrazione aggiudicatrice, tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell'espletamento dell'attività ispettiva. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il contraente o con persona da questi delegata. Gli esiti delle attività ispettive espletate presso le strutture del contraente sono registrati su apposita modulistica sottoscritta dalle Parti.

Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il contraente ovvero un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata ed il contraente non può in alcun modo inficiarne la validità.

I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato delle Specifiche tecniche e nell'Allegato II.A Caratteristiche tecniche dei prodotti richiesti. Si prevede minimo una visita ispettiva nel periodo di durata del contratto.

Possono essere oggetto di verifica ispettiva:

- Tutti i locali dell'attività, sia di lavorazione che conservazione che quelli di servizio;
- Il ciclo produttivo e di confezionamento;
- La documentazione (autorizzazioni, piano dell'autocontrollo ed allegati, etichettatura, analisi di laboratorio);
- Corretta applicazione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti.

Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il contraente deve porre in essere le opportune azioni volte all'immediata risoluzione sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l'hanno generata. In caso contrario, si applicano le penali previste dal contratto. In ogni caso i costi delle attività di controllo effettuate e che hanno determinato risultati di non conformità sono a carico del contraente.

Il contraente 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.

1.5.10. Rintracciabilità dei prodotti

Come da normativa in vigore Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. essendo disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un

mangime, il contraente, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice, deve essere in grado di certificare la corretta applicazione della procedura di tracciabilità – rintracciabilità degli alimenti.

1.5.11. Fornitura di alimenti prodotti col metodo biologico

Eventuali alimenti biologici richiesti dovranno rispettare la seguente normativa in vigore, sia come produzione che commercializzazione e relativa etichettatura e il contraente deve essere regolarmente autorizzato per la produzione e/commercializzazione:

- regolamento UE 2018/848 e s.m.i. relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

1.6. ALTRI ASPETTI

1.6.1. Responsabile della fornitura

Il contraente deve indicare il nominativo del "Responsabile della Fornitura", il quale è il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e ha quindi la capacità di rappresentare ad ogni effetto il contraente. Egli deve, più in generale, garantire la rispondenza della fornitura stessa alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato delle Specifiche tecniche.

Il responsabile della fornitura deve garantire la massima collaborazione possibile all'Amministrazione aggiudicatrice. In caso di assenza o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, etc.) il contraente provvede a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti e ad informarne l'Amministrazione aggiudicatrice.

1.6.2. Documenti

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva, in ogni momento, il diritto di richiedere al contraente i documenti riguardanti i prodotti oggetto del contratto, quali:

- Le specifiche tecniche di ogni prodotto del listino prezzi o del catalogo;
- Il certificato di conformità del prodotto;
- Il certificato relativo al metodo di produzione biologico (per i prodotti biologici);
- Il certificato di origine/provenienza (per i prodotti che si ritiene provengano da una località specifica).

1.6.3. Considerazioni ambientali

L'Amministrazione aggiudicatrice è sensibile ai problemi inerenti all'impatto ambientale derivanti dalle attività dei propri servizi. Nel rispetto della regolamentazione in vigore applicata in materia ambientale e sicurezza sul lavoro, e nell'esecuzione del presente contratto, l'Amministrazione aggiudicatrice ritiene che il contraente:

- Effettui, per le consegne presso il Centro Comune di Ricerca, Sito di Ispra, un circuito di trasporto il più breve possibile;
- Favorisca, per quanto il mercato lo consenta in termini di costo, il "circuito breve" (cosiddetto "Km zero") per la fornitura dei prodotti.
- Recupera gli imballaggi riciclabili e/o riutilizzabili al fine di gestirne il riciclo.

Durante l'esecuzione contrattuale l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di verificare "a campione" il rispetto da parte del contraente degli impegni richiesti e sopra riportati. Il mancato rispetto di tali impegni può determinare l'irrogazione delle penali previste nel contratto, fino alla risoluzione del contratto stesso.

1.6.4. Costi “Occupational Health And Safety” (OHS)

Si informano gli offerenti che le offerte dovranno essere comprensive dei costi relativi alla sicurezza collegati al rischio specifico dell'impresa (costi OHS), ai sensi della normativa italiana sulla sicurezza attualmente in vigore (Legge n. 123 del 3/8/2007 e D.Lgs 81 del 9/4/2008).

1.6.5. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

Per quanto attiene agli obblighi di cui al comma 3 dell'articolo 26 del D.Lgs 81/08, a seguito della valutazione dei rischi presenti nelle aree del committente e dei rischi indotti dall'appaltatore, non si ritiene necessaria l'elaborazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e non si evidenziano costi relativi ai rischi interferenti. A fronte di eventuali modifiche nelle previsioni contrattuali o nei rischi presenti nelle aree della committente ove le prestazioni saranno svolte, prima dell'inizio delle prestazioni dovrà essere considerata la necessità di elaborazione del DUVRI.

Si attira comunque l'attenzione sul documento “Informazioni per il personale delle imprese in caso di emergenza”.

2. ASPETTI E CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

Gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati, la vita residua alla consegna deve essere conforme a quanto indicato al precedente punto 1.4.3.

2.1 PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

La normativa che regola i prodotti con un marchio di qualità è il regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento europeo e del consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, e s.m.i.

Nello specifico, le denominazioni di qualità sono le seguenti:

La DOP (denominazione d'origine protetta) è il nome che identifica un prodotto:

- originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- 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;
- le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Le IGP (indicazione geografica protetta) è il nome che 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;
- la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

2.2 PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla “Federazione Internazionale del Commercio Equo” e firmatarie della “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale”, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come “prodotto del Mercato Equo e Solidale” un prodotto alimentare deve:

- Essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- Essere prodotto in modo rispettoso per l’ambiente;
- Essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- Essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- Essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale “TransFair”.

2.3 PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base al regolamento UE 2018/848 e s.m.i., relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali normative si riferiscono:

- Prodotti agricoli vegetali non trasformati;
- Animali e prodotti animali non trasformati;
- Prodotti destinati all'alimentazione umana composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale;
- Prodotti destinati all'alimentazione umana contenenti ingredienti di origine animale.
- Tali prodotti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
- Indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
- Indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dalla normativa in vigore.

2.4 LIMITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

È obbligatorio rispettare la normativa in vigore, regolamento n.2073/2005 regolamento n. 1441/2007, ed eventuale normativa verticale specifica per il comparto di alimenti e bevande oggetto della presente gara.

3. OFFERTA ECONOMICA

Il valore annuo dell'offerta finanziaria sarà calcolato moltiplicando i prezzi unitari degli articoli della lista di base indicati dall'offerente nel modulo di offerta finanziaria (Allegato III alla lettera di invito a presentare offerte) alle quantità indicative comunicate dall'Amministrazione aggiudicatrice nello stesso.

Le offerte saranno valutate e la gara sarà attribuita secondo i criteri di esclusione, selezione e aggiudicazione di seguito riportati. La valutazione verrà effettuata senza un ordine prestabilito di questi criteri. Gli stessi potrebbero essere valutati solo per l'offerta più bassa.

Situazioni di esclusione

Conformemente al punto 1 dell'Allegato I del presente bando di gara ("Check list dei documenti da compilare e da fornire"), ciascun offerente e, se del caso, ciascun membro del consorzio e ciascun subappaltatore proposto, devono fornire una dichiarazione sull'onore, debitamente firmata e datata, attestante che esso(i) non si trovi(no) in nessuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione a un contratto aggiudicato dall'Unione.

I due offerenti a cui sarà attribuito il contratto dovranno fornire, pena di esclusione, e prima della firma dello stesso, le prove che confermino quanto da loro dichiarato nel documento "dichiarazione sull'onore".

Selezione degli offerenti

Gli offerenti verranno selezionati solo se saranno in grado di dimostrare di possedere sia la capacità economica e finanziaria sufficiente sia le capacità tecniche e professionali sufficienti. A tal fine, dovranno essere soddisfatti tutti i requisiti elencati al punto 3 e 4 dell'allegato I ("Check list dei documenti da compilare e da fornire").

Valutazione e attribuzione

L'attribuzione della procedura avverrà mediante aggiudicazione alle due offerte aventi il prezzo più basso, così come riportato dalle disposizioni contenute nel capitolato d'onere e secondo le modalità del contratto multiplo con sistema a cascata.

La conformità tecnica delle offerte sarà stabilita mediante verifica, analisi e confronto delle schede tecniche (vedi punto 1.4.4 del presente documento) inviate dall'offerente, in rapporto alle caratteristiche tecniche di cui all'Allegato II.A. del presente bando di gara.