

ALLEGATO 2

**CAPITOLATO TECNICO
PROCEDURA APERTA PER L'ISTITUZIONE DEL
SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE AI SENSI DELL'ART.
60 DEL D. LGS. N. 163/2006 E DELL'ART. 287 DEL
D.P.R. N. 207/2010 PER LA FORNITURA DI
DERRATE ALIMENTARI E DEI PRODOTTI
COMPLEMENTARI**



INDICE

1	STORIA DEL DOCUMENTO.....	3
2	PREMESSA.....	4
3	CONTESTO	5
4	DEFINIZIONE DELLA FORNITURA	6
4.1	ELENCO METAPRODOTTI	6
4.2	PRESCRIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE.....	7
5	OGGETTO DELLO SDAPA DERRATE.....	8
5.1	CATEGORIA MECEOLOGICA: DERRATE ALIMENTARI	8
5.2	CATEGORIA MECEOLOGICA: PRODOTTI COMPLEMENTARI MONOUSO	12



1 STORIA DEL DOCUMENTO

Nel corso della vigenza del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (di seguito, per brevità, anche "SDAPA") per la fornitura di Derrate Alimentari e dei prodotti complementari, il presente documento può essere oggetto di modifiche e/o integrazioni nel seguito dettagliate.

DATA PUBBLICAZIONE	VERSIONE	DESCRIZIONE	PARAGRAFI MODIFICATI/INTEGRATI
Novembre 2013	1.0	Prima Emissione	-



2 PREMESSA

Nell'ambito del presente documento, ciascuno dei seguenti termini, riportato con l'iniziale maiuscola, sia nel singolare che nel plurale, assume il significato di seguito riportato:

Categoria merceologica: indica una delle 2 categorie in cui si articola il SDAPA oggetto del presente capitolato per la quale l'operatore economico può richiedere l'Ammissione o l'estensione dell' Ammissione;

Fornitore: indica l'operatore economico aggiudicatario del confronto concorrenziale oggetto del Bando semplificato;

Metaprodotto: indica il bene e/o servizio generico a cui è associato un insieme di attributi che lo descrivono;

Scheda Tecnica di Prodotto/Servizio: indica la tabella contenente le caratteristiche tecniche e prestazionali del Bene/Servizio. Ciascuna Scheda Tecnica riporta l'elenco delle caratteristiche (obbligatorie e facoltative, minime e migliorative) identificate da Consip S.p.A.. Le schede proposte sono state realizzate con l'obiettivo di identificare una lista di caratteristiche tecniche:

- **obbligatorie** tali da caratterizzare il prodotto/servizio;
- **facoltative** tali da definire ulteriormente il prodotto/servizio, senza modificarne la natura.

Per quanto non espressamente indicato nel presente Punto, si rinvia alle Definizioni di cui all'art. 1 delle Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione.



3 CONTESTO

Il Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs. 163/2006) con il recepimento della Direttiva 2004/18/CE, sugli appalti di forniture, servizi e lavori e la Direttiva 2004/17 relativa ai settori "speciali" ha introdotto quale nuovo strumento di acquisto il *Sistema Dinamico di Acquisizione* che intende rispondere all'esigenza di selezionare fornitori che siano dinamici e sufficientemente flessibili per far fronte alle mutevoli esigenze di una domanda eterogenea come quella della Pubblica Amministrazione.

Il Sistema Dinamico di Acquisizione è un processo di acquisto interamente elettronico basato sulla costituzione e tenuta di un "elenco" di operatori economici, aperto per tutto il periodo di validità del sistema.

Ai sensi dell'art. 287 del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207 "Regolamento di attuazione del Codice" Consip S.p.A. può provvedere alla realizzazione e gestione di un Sistema Dinamico di Acquisizione per le stazioni appaltanti.

Consip S.p.A. provvede alle attività necessarie all'istituzione e ammissione dei fornitori, mentre lascia alle singole Amministrazioni l'aggiudicazione degli appalti nell'ambito del medesimo SDAPA.



4 DEFINIZIONE DELLA FORNITURA

Il presente documento disciplina, per gli aspetti tecnici, il SDAPA per la fornitura di Derrate Alimentari e dei prodotti complementari a cui appartengono le categorie merceologiche di seguito descritte:

- Derrate Alimentari, intese come prodotti alimentari, freschi o trasformati, necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti nelle strutture delle Pubbliche Amministrazioni;
- Prodotti complementari, intesi come prodotti monouso necessari per l'allestimento del servizio mensa e la somministrazione dei pasti nelle strutture delle Pubbliche Amministrazioni;

Le Amministrazioni che intendono acquisire i beni oggetto del presente SDAPA redigono e pubblicano un apposito Bando semplificato, definendo i beni oggetto della procedura di acquisto, le quantità e le basi d'asta utilizzando le schede tecniche descritte nel presente capitolato Tecnico. Al fine di definire l'oggetto della fornitura, l'Amministrazione per ciascuna scheda tecnica, avrà a disposizione un set di di caratteristiche obbligatorie e facoltative. Per ogni caratteristica potranno essere presenti valori obbligatori o suggeriti (nel caso tra i valori suggeriti compaia la voce "altro", l'amministrazione potrà aggiungere ulteriori valori). Inoltre, saranno indicate le caratteristiche che, in caso di ricorso all'aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, potranno essere oggetto di punteggio premiante.

4.1 Elenco Metaprodotto

Categoria Merceologica: Derrate Alimentari	
METAPRODOTTO	CODICE CPV
Derrate Alimentari	15000000-8

Categoria Merceologica: Prodotti complementari monouso	
METAPRODOTTO	CODICE CPV
Prodotti complementari monouso	39220000-0

I Servizi, ed in generale, le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato Tecnico e in tutta la documentazione allegata al Bando Semplificato.



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 cui i Servizi appartengono, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione del Contratto.

4.2 Prescrizioni in materia di sicurezza alimentare

Le apparecchiature e i dispositivi forniti devono soddisfare tutti i requisiti minimi specificati nel presente capitolato, devono essere conformi alla normativa vigente che regola la loro produzione, commercializzazione ed utilizzazione, e devono rispettare, fra l'altro, le seguenti prescrizioni in materia di sicurezza alimentare:

- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Disciplinari di prodotto DOP, IGP, STG se applicabili

Il Fornitore s'impegna inoltre a porre in essere, prima dell'inizio delle attività, quanto necessario a garantire l'esecuzione delle attività in piena aderenza con le disposizioni del D. Lgs. 81/2008 "Testo Unico sulla sicurezza durante il lavoro", fornendo, in particolare, il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività dello specifico contratto, ai fini anche della predisposizione/aggiornamento del documento di cui al comma 3 dell'art. 26 del suddetto decreto.



5 OGGETTO DELLO SDAPA DERRATE

5.1 Categoria Meceologica: Derrate Alimentari

La fornitura di derrate alimentari potrà avvenire per un insieme di prodotti alimentari, quali quelli definiti nei singoli bandi semplificati dalle amministrazioni, aventi le caratteristiche merceologiche minime definite dalla legge o superiori, qualora meglio specificate nel capitolato tecnico del bando semplificato.

La fornitura dovrà essere effettuata con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e con opportuno controllo della temperatura, ove previsto.

La frequenza di consegna minima definita è di una volta alla settimana; tale frequenza potrà essere modificata, per singole sottocategorie merceologiche, in sede di definizione del bando semplificato.

La frequenza di consegna potrà essere migliorata dai fornitori qualora il bando semplificato, strutturato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, preveda tale possibilità.

Si presenta qui di seguito un elenco esemplificativo e non esaustivo di sottocategorie merceologiche che potranno essere oggetto degli appalti pubblicati dalle PA:

Brodi e dadi

- *Preparati per brodo*

Pasta e riso

- *Pasta di semola*
- *Pasta all'uovo*
- *Riso*

Conserven pomodoro

- *Pomodoro concentrato*
- *Passata di pomodoro*
- *Polpa di pomodoro*
- *Pomodori pelati*

Carni fresche Bovine

- *Bovino adulto anteriore disossato*
- *Bovino adulto posteriore disossato*

Carni fresche Vitellone

- *Vitellone anteriore con osso*
- *Vitellone anteriore disossato*



- *Vitellone posteriore con osso*
- *Vitellone posteriore disossato*

Carni fresche Vitello

- *Vitello anteriore con osso*
- *Vitello anteriore disossato*
- *Vitello posteriore con osso*
- *Vitello posteriore disossato*

Carni fresche Suine

- *Suine con osso*
- *Suine disossate*
- *Suine porzionate*

Carni fresche Avicunicole

- *Coniglio*
- *Pollo*
- *Gallina*
- *Tacchino*

Carni fresche Ovine

- *Ovine*

Carni fresche Equine

- *Equine*

Salumi

- *Bresaole*
- *Salami*
- *Mortadelle*
- *Pancette e coppa*
- *Prosciutti cotti*
- *Prosciutti crudi*
- *Spalle cotte*
- *Speck*
- *Wurstel*

Lattiero caseari

- *Latte UHT*
- *Derivati e sostitutivi del latte*
- *Yogurt*
- *Formaggi a pasta filata*
- *Formaggi molli senza crosta*
- *Formaggi a pasta semidura*
- *Formaggi a pasta dura*
- *Formaggi erborinati*
- *Formaggi esteri*
- *Latticini*

Uova

- *Uova sgusciate confezionate*



- *Uova fresche*

Conserve vegetali

- *Conserve vegetali al naturale*
- *Conserve vegetali in aceto*
- *Conserve vegetali sotto sale*

Conserve di carne

- *Conserve di carne bovina*

Conserve ittiche

- *Conserve di pesce al naturale*
- *Conserve di pesce in olio*
- *Conserve di pesce sotto sale*
- *Conserve di pesce affumicato*

Sfarinati, pane e derivati

- *Pane confezionato*
- *Sostitutivi del pane*
- *Semola*

Spezie, erbe aromatiche e sale

- *Erbe aromatiche disidratate*
- *Sale*
- *Spezie*

Olio e Grassi

- *Olii di oliva*
- *Olii di semi*
- *Margarina*
- *Burro*
- *Panna*

Aceto

- *Aceto*

Maionese e salse

- *Salse*
- *Maionese*
- *Pesto*

Biscotti, wafer, merendine, fette biscottate

- *Biscotti*
- *Wafer*
- *Merendine*
- *Fette biscottate*

Caffè, Tè, infusi

- *Caffè*
- *Orzo*
- *Tè*
- *Camomilla*



Zucchero e dolcificanti

- *Zucchero*
- *Dolcificanti*

Dolci, confetture e marmellate

- *Budino*
- *Cacao*
- *Cioccolato*
- *Crema spalmabile*
- *Lievito*
- *Confetture e marmellate*
- *Miele*

Omogeneizzati e dietetici

- *Omogeneizzati*
- *Dietetici*

Conserve di frutta

- *Conserve di frutta in sciroppo*

Verdura Secca

- *Verdura*

Frutta Secca

- *Frutta secca e disidratata*

Surgelati/congelati primi piatti e crêpes panate

- *Surgelati/congelati primi piatti*
- *Crêpes panate*

Surgelati / Congelati prodotti ittici

- *Surgelati/congelati prodotti ittici*

Surgelati / Congelati carne

- *Carne surgelata/congelata bovino adulto*
- *Carne surgelata/congelata vitellone*
- *Carne surgelata/congelata vitello*
- *Carne surgelata/congelata suino*
- *Carne surgelata/congelata avicunicola*
- *Carne surgelata/congelata ovina*

Surgelati / Congelati verdura

- *Verdura surgelata/congelata*

Bevande alcoliche e non alcoliche

- *Succhi e nettari di frutta*
- *Acque minerali*
- *Vino*

Frutta fresca

Verdura fresca



Un dettaglio ulteriore relativo ai prodotti definiti nelle schede tecniche di prodotto rese disponibili mediante il Sistema di e-procurement è riportato nell'allegato 3 "Elenco minimo dei prodotti disponibili" al Capitolato d'oneri del presente bando istitutivo.

5.2 *Categoria Meceologica: Prodotti complementari monouso*

la fornitura di prodotti monouso, complementari alla fornitura di derrate alimentari, potrà avvenire unicamente in associazione a queste. Si intende perciò che non sono ammissibili bandi semplificati che abbiano ad oggetto unicamente prodotti complementari monouso.

Si riporta, di seguito, un elenco esemplificativo e non esaustivo di prodotti che potranno essere oggetto dell'appalto:

- Carta da mensa (Tovaglie, Tovaglioli, Sottopiatti)
- Bicchieri monouso
- Piatti Monouso
- Posateria monouso
- Abbigliamento da mensa monouso
- Guanti monouso
- Vaschette per alimenti
- Avvolgenti per alimenti