

REGIONE CAMPANIA - AGC Ricerca Scientifica ed Informatica Settore Analisi Progettazione e Gestione Sistemi Informativi - **Estratto di bando di gara - Appalto-concorso per la realizzazione del Centro Servizi Tecnologici per le Imprese Agroalimentari della Campania - ( Delibera CIPE N.83/2003- Codice Unico di Progetto F56C 03 00000 000 1 - Codice MEF SD-03 ) - Importo Euro 2.800.000,00 IVA inclusa come per legge.**

1. Ente appaltante: Regione Campania - A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica - via Don Bosco n. 9/E - Napoli.

Responsabile del procedimento: dott. Raffaele De Bitonto

Telefono: 081/ 7968418 Fax:081/5990098

2. Procedura di aggiudicazione: Appalto concorso ai sensi dell'art. 19, comma 1, lett. b) del D. Lgs n. 358/92, e successive integrazioni e/o modificazioni.

Motivazione del ricorso alla procedura accelerata : imminente scadenza dei termini previsti dall'Accordo di Programma Quadro in materia di e-government e società dell'informazione.

3. a ) Luogo di esecuzione : territorio della Regione Campania;

b) Categoria della fornitura e descrizione: acquisizione di un sistema informativo ed informatico costituente la piattaforma ICT per la realizzazione del Centro Servizi Tecnologici per le imprese agroalimentari della Campania individuato con deliberazione di G.R. n. 1423 del 26/10/2005, nonché nei servizi di conduzione e manutenzione, nulla escluso, del Sistema per la durata di 2 (due) anni, a far data dall'avvenuto positivo collaudo, e quant'altro richiesto nel Capitolato Speciale di Appalto e Disciplinare Tecnico che viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania contestualmente al bando ;

c) l'offerta deve essere presentata esclusivamente per la totalità della fornitura.

4. Tempi di realizzazione : entro 240 ( duecentoquaranta) giorni naturali, successivi e continui, a partire dalla data di consegna dei lavori.

5. a) Uffici regionali incaricati di dare informazioni:

- presso l'A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica potranno essere richiesti chiarimenti tecnici e/o consultabili i documenti amministrativi inerenti la gara;

b) Termine per la richiesta di documenti e/o chiarimenti: fino a cinque giorni prima del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

6. Tempi e modalità delle domande e delle offerte:

a) Modalità di presentazione della domanda e dell'offerta: vedi art. 7 del Capitolato Speciale di Appalto;

b) Termine ultimo per la ricezione delle domande: **entro il 25 ° giorno dalla data di spedizione del bando di gara alla G. U. C. E. 16 gennaio 2006**

c) Termine ultimo per la ricezione delle offerte: entro il 30° giorno successivo alla data di spedizione della lettera di invito;

d) Luogo di presentazione delle offerte: A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica;

e) Lingua: italiano.

7. a) Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte economiche: Un legale rappresentante pro-tempore dell'Impresa offerente;

b) Data, ora e luogo dell'apertura delle offerte economiche: verrà comunicata tramite fax a tutte le Ditte invitate.

8. Eventuali cauzioni e garanzie: vedi art. 17 del Capitolato Speciale.

9. Modalità di pagamento: vedi art. 24 del Capitolato Speciale.

10. Alla gara possono partecipare Società, Ditte individuali e Raggruppamenti di Imprese; la forma giuridica che dovrà assumere il Raggruppamento d'Imprese è quella di Raggruppamento Temporaneo di Imprese.

11. Requisiti tecnico- finanziari minimi e Requisiti di legge: vedi art. 5 del Capitolato Speciale di Appalto.
12. Periodo di tempo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: fino a dodici mesi dalla data di aggiudicazione definitiva.
13. Criteri di aggiudicazione: l'offerta economicamente più vantaggiosa.
14. Altre informazioni:
  - a) nella domanda le Ditte dovranno indicare la partita IVA;
  - b) i documenti di tutte le Ditte saranno acquisiti agli atti dell'Ente Appaltante e non saranno restituiti alle Ditte interessate;
  - c) la richiesta di invito non vincola l'Amministrazione appaltante;
  - d) si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui uno solo dei progetti-offerta sarà ritenuto idoneo dalla Commissione Giudicatrice;
  - e) sarà escluso dalla gara il concorrente che produrrà dichiarazioni non conformi alle prescrizioni e alle norme dettate dal Capitolato Speciale di Appalto e al Disciplinare Tecnico, allegati alla lettera di invito.
15. Data di spedizione del bando alla G.U.C.E.:20/12/2005
16. Data di pubblicazione del bando sul BURC : 02/01/2006

ALLEGATO "D"



**REGIONE CAMPANIA**

ASSESSORATO ALL'UNIVERSITA' E RICERCA SCIENTIFICA,  
INNOVAZIONE TECNOLOGICA E NUOVA ECONOMIA, SISTEMI  
INFORMATIVI E STATISTICA, MUSEI E BIBLIOTECHE

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**CENTRO SERVIZI TECNOLOGICI  
PER LE IMPRESE AGROALIMENTARI  
DELLA CAMPANIA**

**Codice unico di progetto n. F56C 03 00000 000 1 -  
Codice MEF SD-03**

## INDICE DEGLI ARTICOLI

ART. 1 -	OGGETTO DELLA GARA .....	4
ART. 2 -	CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.....	11
ART. 3 -	FORME DI ACQUISIZIONE E DOCUMENTAZIONE .....	11
ART. 4 -	TEMPI DI REALIZZAZIONE.....	11
ART. 5 -	REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO .....	11
ART. 6 -	PERIODO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA .....	14
ART. 7 -	MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA.....	14
ART. 8 -	DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ALLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	16
ART. 9 -	DATA DI SPEDIZIONE ALLA GAZZETTA UFFICIALE DELLE COMUNITÀ EUROPEE .....	16
ART. 10 -	MODALITÀ DI CONFERIMENTO DELL'APPALTO .....	16
ART. 11 -	COMMISSIONE GIUDICATRICE .....	19
ART. 12 -	CERTIFICAZIONE.....	19
ART. 13 -	RISPONDENZA ALLE NORMATIVE.....	19
ART. 14 -	BREVETTI E DIRITTI D'AUTORE.....	21
ART. 15 -	RISCHI .....	22
ART. 16 -	DANNI.....	22

ART. 17 - DEPOSITO DI GARANZIA .....	22
ART. 18 - STIPULA DEL CONTRATTO .....	23
ART. 19 - COLLAUDO.....	23
ART. 20 - COMMISSIONE DI COLLAUDO .....	23
ART. 21 - COMMISSIONE MONITORAGGIO .....	24
ART. 22 - RESPONSABILITÀ DEL PROGETTO .....	24
ART. 23 - SUBAPPALTO.....	24
ART. 24 - MODALITÀ E CONDIZIONI DI PAGAMENTO.....	24
ART. 25 - PENALI .....	24
ART. 26 - RISERVATEZZA.....	25
ART. 27 - RISOLUZIONE .....	25
ART. 28 - ESECUZIONE IN DANNO .....	25
ART. 29 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ .....	26
ART. 30 - INVARIABILITÀ DEI PREZZI .....	26
ART. 31 - RESPONSABILITÀ CIVILE.....	26
ART. 32 - AUTORIZZAZIONI E PERMESSI .....	26
ART. 33 - ADEGUAMENTO TECNOLOGICO .....	26
ART. 34 - GARANZIA.....	27
ART. 35 - AUMENTO, DIMINUZIONE E VARIAZIONI DELLA FORNITURA.....	27
ART. 36 - FORO COMPETENTE .....	27

## ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA

La Regione Campania intende promuovere azioni di sostegno alla diffusione di meccanismi di integrazione digitale e di innovazione tecnologica nell'ambito del settore Agroalimentare campano.

Tali azioni si inseriscono in un più ampio programma di interventi di natura interregionale a regia centrale che vede coinvolte per il periodo 2004-2007 le seguenti Amministrazioni attuatrici: Dipartimento per l'Innovazione e le Tecnologie – Presidenza del Consiglio Dei Ministri (supportato dalla Società di scopo Innovazione Italia Spa) - Regione Campania.

La Regione Campania intende al tal fine realizzare un Centro Servizi Tecnologici per le Imprese Agroalimentari della Campania con un autonomo sistema informativo ed informatico. L'obiettivo è stimolare, all'interno delle economie regionali, l'uso di meccanismi attivanti fondamentali per l'accesso delle PMI all'economia della conoscenza e promuovere le relazioni tra il network di aziende e gli altri attori del territorio. In particolare il progetto intende incrementare la competitività delle aziende che operano nel settore Agroalimentare del Sud. Inoltre è previsto il potenziamento dei servizi nei settori dell'innovazione tecnologica, della comprensione dei mercati, dello sviluppo di nuovi prodotti e della qualità.

La fornitura dovrà comprendere e garantire:

- A. La progettazione e la realizzazione dell'intero sistema informativo ed informatico, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all'Art.13 del Capitolato, e che comprende:
1. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un PCR con sistema di elettroforesi per identificazione di batteri;
  2. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Text analyser;
  3. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Colorimetro;
  4. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Igrometro;
  5. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un sistema di misura dell'attività dell'acqua;
  6. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Sala Panel con acquisizione in remoto dei giudizi forniti dai pannellisti;
  7. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 10 Computer acquisizione dati da strumentazione;
  8. La fornitura e la configurazione di N° 3 Computer portatili con scheda UMTS/GPRS;
  9. La fornitura e la configurazione di N° 6 Palmari;
  10. La fornitura di N° 9 servizi di connettività GPRS per gli apparati portatili forniti;

11. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 3 etichettatrici complete di relativo software;
12. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 3 lettori ottici etichette Bluetooth completi di relativo software;
13. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Totem informativo;
14. La fornitura e posa in opera degli apparati necessari alla realizzazione di una rete Dati/Fonia;
15. La fornitura e posa in opera di N° 2 Bridge Wireless di tipo 802.11g necessari alla realizzazione di una rete Wireless;
16. La fornitura e posa in opera degli apparati necessari alla realizzazione di un sistema per il rilevamento delle intrusioni, per il controllo degli accessi e per l'impianto antifurto;
17. La Fornitura e posa in opera dell'impianto elettrico, videocitofonico ed illuminazione, di condizionamento ed antincendio;
18. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 1 Fax, N° 1 Fotocopiatrice, N° 1 Stampanti di rete tipo laser a colori e N° 1 plotter a colori;
19. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 15 stampanti laser a colori;
20. La fornitura e posa in opera di un sistema TVCC, che comprenda telecamere, videoregistratore digitale, monitor, matrice video, cartellonistica di segnalazione di area videosorvegliata rif. D.Lgs 196/03;
21. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 18 Server con hardware ridonato in formato rack completi di relative licenze;
22. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 9 postazioni di lavoro multimediali composte da PC, monitor LCD, scanner, webcam, lettore di SmartCard e SmartCard completi di relative licenze;
23. La fornitura di N° 50 risme carta per stampante, fax, fotocopiatrice + N° 10 toner stampanti laser + N° 5 rotoli carta plotter + N° 3 set completi di cancelleria per ufficio;
24. la fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 2 firewall;
25. la fornitura e posa in opera di un sistema di videoconferenza comprensivo di arredo;
26. la fornitura, l'installazione e la configurazione di un server di storage tipo SAN, una tape library e relativi supporti di registrazione completi di relative licenze;
27. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 2 server db completi di relative licenze;
28. la fornitura e posa in opera di arredamenti d'ufficio composto da: N° 30 poltrone visitatori + N° 6 armadi ufficio + N° 3 scrivanie, N° 3 poltrone + N° 3 scaffali;

29. La fornitura e posa in opera di N° 5 armadi rack 19”;
  30. La fornitura e posa in opera N° 1 gruppo di continuità statico UPS ;
  31. La fornitura, l’installazione e la configurazione di N° 2 Router;
  32. La fornitura e posa in opera di N° 5 telefoni;
  33. la fornitura, l’installazione e la configurazione di N° 4 switch 24 porte;
- B. La progettazione e la realizzazione di un portale web, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all’Art.13 del Capitolato, e che comprende i seguenti servizi o moduli software:
1. CMS (Content Management System);
  2. E-Commerce market place B2B B2A B2C;
  3. E-Procurement;
  4. Scadenziario, News, eventi e forum;
  5. Agenda degli eventi;
  6. Motore di ricerca del sito;
  7. Meeting virtuali;
  8. Gestione modulistica e flusso documentale;
  9. posta elettronica certificata, web-mail e newsletter;
  10. sintesi Gazzetta Ufficiale e B.U.R.C.;
  11. Fiere Virtuali;
  12. Comunicazione d’impresa;
  13. FAD (piattaforma di E-Learning);
  14. Fattura Elettronica e Firma Digitale;
  15. CRM (Customer Relationship Management);
  16. ERP/PLM (Enterprice Resource Planning / Product Lifetime Manager);
- C. La fornitura di un servizio di “Housing”, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all’Art.13 del Capitolato;
- D. La progettazione e l’attuazione di un piano di formazione ed addestramento, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all’Art.13 del Capitolato;
- E. La ricerca e la prototipazione di uno standard di comunicazione d’impresa, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all’Art.13 del Capitolato;
- F. Progettazione e realizzazione delle banche dati, per le quali si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all’Art.13 del Capitolato;

- G. La realizzazione di un business plan;
- H. La fornitura dei servizi di connettività necessari al funzionamento dell'intero sistema per la durata di almeno 2 (due) anni dal positivo collaudo dell'impianto;
- I. La progettazione di un piano operativo e organizzativo per il personale responsabile della sicurezza conforme al D.Lgs 196/03;
- J. La manutenzione "on site" del sistema, sia preventiva che a richiesta, per almeno due anni a partire dall'avvenuto positivo collaudo;
- K. La garanzia di tutte le componenti del sistema per almeno 24 (ventiquattro) mesi a partire dall'avvenuto positivo collaudo;
- L. La conduzione dell'intero sistema per almeno 24 (ventiquattro) mesi a partire dall'avvenuto positivo collaudo;

Sono pertanto compresi e garantiti nella fornitura di cui al presente appalto concorso:

- A. La progettazione e la realizzazione dell'intero sistema informativo ed informatico, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all'Art.13 del Capitolato, e che comprende:
  - 1. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un PCR con sistema di elettroforesi per identificazione di batteri;
  - 2. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Text analyser;
  - 3. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Colorimetro;
  - 4. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Igrometro;
  - 5. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un sistema di misura dell'attività dell'acqua;
  - 6. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Sala Panel con acquisizione in remoto dei giudizi forniti dai pannellisti;
  - 7. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 10 Computer acquisizione dati da strumentazione;
  - 8. La fornitura e la configurazione di N° 3 Computer portatili con scheda UMTS/GPRS;
  - 9. La fornitura e la configurazione di N° 6 Palmari;
  - 10. La fornitura di N° 9 servizi di connettività GPRS per gli apparati portatili forniti;
  - 11. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 3 etichettatrici complete di relativo software;
  - 12. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 3 lettori ottici etichette Bluetooth completi di relativo software;
  - 13. La fornitura, l'installazione e la configurazione di un Totem informativo;

14. La fornitura e posa in opera degli apparati necessari alla realizzazione di una rete Dati/Fonia;
15. La fornitura e posa in opera di N° 2 Bridge Wireless di tipo 802.11g necessari alla realizzazione di una rete Wireless;
16. La fornitura e posa in opera degli apparati necessari alla realizzazione di un sistema per il rilevamento delle intrusioni, per il controllo degli accessi e per l'impianto antifurto;
17. La Fornitura e posa in opera dell'impianto elettrico, videocitofonico ed illuminazione, di condizionamento ed antincendio;
18. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 1 Fax, N° 1 Fotocopiatrice, N° 1 Stampanti di rete tipo laser a colori e N° 1 plotter a colori;
19. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 15 stampanti laser a colori;
20. La fornitura e posa in opera di un sistema TVCC, che comprenda telecamere, videoregistratore digitale, monitor, matrice video, cartellonistica di segnalazione di area videosorvegliata rif. D.Lgs 196/03;
21. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 18 Server con hardware ridonato in formato rack completi di relative licenze;
22. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 9 postazioni di lavoro multimediali composte da PC, monitor LCD, scanner, webcam, lettore di SmartCard e SmartCard completi di relative licenze;
23. La fornitura di N° 50 risme carta per stampante, fax, fotocopiatrice + N° 10 toner stampanti laser + N° 5 rotoli carta plotter + N° 3 set completi di cancelleria per ufficio;
24. la fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 2 firewall;
25. la fornitura e posa in opera di un sistema di videoconferenza comprensivo di arredo;
26. la fornitura, l'installazione e la configurazione di un server di storage tipo SAN, una tape library e relativi supporti di registrazione completi di relative licenze;
27. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 2 server db completi di relative licenze;
28. la fornitura e posa in opera di arredamenti d'ufficio composto da: N° 30 poltrone visitatori + N° 6 armadi ufficio + N° 3 scrivanie, N° 3 poltrone + N° 3 scaffali;
29. La fornitura e posa in opera di N° 5 armadi rack 19";
30. La fornitura e posa in opera N° 1 gruppo di continuità statico UPS ;
31. La fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 2 Router;
32. La fornitura e posa in opera di N° 5 telefoni;

33. la fornitura, l'installazione e la configurazione di N° 4 switch 24 porte;
- B. La progettazione e la realizzazione di un portale web, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all'Art.13 del Capitolato, e che comprende i seguenti servizi o moduli software:
1. CMS (Content Management System);
  2. E-Commerce market place B2B B2A B2C;
  3. E-Procurement;
  4. Scadenziario, News, eventi e forum;
  5. Agenda degli eventi;
  6. Motore di ricerca del sito;
  7. Meeting virtuali;
  8. Gestione modulistica e flusso documentale;
  9. posta elettronica certificata, web-mail e newsletter;
  10. sintesi Gazzetta Ufficiale e B.U.R.C.;
  11. Fiere Virtuali;
  12. Comunicazione d'impresa;
  13. FAD (piattaforma di E-Learning);
  14. Fattura Elettronica e Firma Digitale;
  15. CRM (Customer Relationship Management);
  16. ERP/PLM (Enterprise Resource Planning / Product Lifetime Manager);
- C. La fornitura di un servizio di "Housing", per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all'Art.13 del Capitolato;
- D. La progettazione e l'attuazione di un piano di formazione ed addestramento, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all'Art.13 del Capitolato;
- E. La ricerca e la prototipazione di uno standard di comunicazione d'impresa, per il quale si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all'Art.13 del Capitolato;
- F. Progettazione e realizzazione delle banche dati, per le quali si rimanda al quadro normativo di riferimento descritto all'Art.13 del Capitolato;
- G. La realizzazione di un business plan;
- H. La fornitura dei servizi di connettività necessari al funzionamento dell'intero sistema per la durata di almeno 2 (due) anni dal positivo collaudo dell'impianto;
- I. La progettazione di un piano operativo e organizzativo per il personale responsabile della sicurezza conforme al D.Lgs 196/03;

- J. La manutenzione "on site" del sistema, sia preventiva che a richiesta, per almeno due anni a partire dall'avvenuto positivo collaudo;
- K. La garanzia di tutte le componenti del sistema per almeno 24 (ventiquattro) mesi a partire dall'avvenuto positivo collaudo;
- L. La conduzione dell'intero sistema per almeno 24 (ventiquattro) mesi a partire dall'avvenuto positivo collaudo;

È a carico dell'aggiudicatario, e compreso nell'importo dell'appalto, anche quanto segue:

- l'installazione, collegamento ed avviamento dei prodotti o programmi, tutto incluso e nulla escluso, per rendere completa e funzionale l'intera fornitura;
- le risorse umane e i materiali di consumo necessari alla installazione e configurazione dei diversi componenti dell'intero sistema;
- la fornitura di dettagliate descrizioni tecniche, manuali d'uso e manuali di manutenzione, sia su carta che su supporto digitale, idonei ad assicurare una soddisfacente conoscenza di tutti i sistemi realizzati (elettrici, telematici, di illuminazione, di condizionamento, di controllo e sicurezza) nonché la documentazione idonea ad assicurare una completa conoscenza dei prodotti software installati. La documentazione deve essere prodotta nei formati standard, in particolare per quanto riguarda la rappresentazione di mappe e grafici dei sistemi realizzati si richiede l'utilizzo di un formato dwg multilayer;
- Dovrà essere fornito a corredo dell'impianto elettrico il progetto dettagliato dell'impianto stesso corredato dalle tabelle e dai disegni occorrenti, ed a lavori ultimati dovranno essere rilasciati almeno i seguenti documenti:
  - dichiarazione di conformità di cui all'art. 9 della legge n.46 del 05-03-1990 sottoscritta dal legale rappresentante;
  - descrizione della struttura dell'impianto con l'elenco complessivo dei prodotti utilizzati;
  - planimetrie, con sopra riportato il posizionamento di ogni componente messo in campo, percorsi utilizzati, colonne montanti, dislocazione di ogni componente e loro numerazione identificativa;
  - Tutta la documentazione sopra citata, ad eccezione degli allegati tecnici delle case costruttrici, dovrà essere fornita oltre che in forma cartacea anche su supporto digitale utilizzando i pacchetti applicativi più ricorrenti tipo Autocad, Winword, Excel;
- l'imballaggio, il trasporto nel rispetto della normativa vigente ed in generale tutto quanto necessario, nulla escluso, per la consegna, chiavi in mano, dell'intera fornitura;
- la pulizia dei locali e il trasporto a rifiuto.

L'architettura del sistema, le specifiche tecniche di ogni singolo componente, i vincoli, la descrizione completa e dettagliata delle funzionalità sono contenute nel Disciplinare Tecnico quale parte integrante del presente Capitolato Speciale.

**ART. 2 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

L'importo presunto dell'appalto, chiavi in mano, è determinato in Euro 2.800.000,00 IVA inclusa.

Il corrispettivo di aggiudicazione sarà quello risultante dall'offerta prescelta e sono escluse offerte in aumento.

**ART. 3 - FORME DI ACQUISIZIONE E DOCUMENTAZIONE**

Tutte le componenti la fornitura prodotte o utilizzate per la realizzazione, messa in esercizio e funzionamento dell'intero sistema saranno acquisite in proprietà dalla Regione Campania all'atto dell'avvenuto positivo collaudo, senza oneri finanziari e/o economici aggiuntivi per l'Ente.

Tutto il software applicativo potrà essere costituito da software già prodotto, da COTS (componenti in commercio acquisiti dal mercato) e da componenti che verranno sviluppate ad hoc per la Regione Campania, richiedendosi altresì che:

- per le componenti già prodotte, la Regione Campania acquisisca tutti i diritti eccetto quello di cessione a terzi;
- per i COTS, la Regione Campania acquisisca la licenza d'uso per un periodo illimitato. Qualora tale diritto non sia riconosciuto dal produttore di un COTS, la licenza d'uso si intende rilasciata almeno fino alla fine della fornitura del Servizio;
- per le componenti prodotte ad hoc, la Regione Campania acquisisca il diritto di proprietà e, per l'effetto, tutti i diritti e facoltà provenienti dall'esclusività del diritto stesso;

la Ditta aggiudicataria dovrà fornire alla Regione Campania i sorgenti di tutte le soluzioni software implementate e la documentazione descrittiva di tutte le componenti utilizzate per la realizzazione del sistema, almeno nei termini di specifica dei requisiti, specifica architettuale e progettazione tecnologica, su supporto cartaceo e digitale.

**ART. 4 - TEMPI DI REALIZZAZIONE**

L'intero sistema deve essere realizzato nell'arco temporale di 240 (duecentoquaranta) giorni naturali, successivi e continui, a partire dalla data della consegna dei lavori. Tale data deve risultare da apposito verbale di consegna lavori, debitamente sottoscritto dai rappresentanti delle parti. Tale adempimento iniziale deve avvenire entro e non oltre il termine massimo di 30 (trenta) giorni naturali, successivi e continui a far data dalla comunicazione scritta da parte della Regione Campania di avvenuta aggiudicazione definitiva dell'appalto.

La sede di trattazione tecnica e di riferimento è l'A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica.

**ART. 5 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO****1. Requisiti tecnico-finanziari**

Saranno ammesse a partecipare alla gara di appalto per la realizzazione di un “ Centro Servizi Tecnologici per le Imprese Agroalimentari della Campania”, le Ditte che dimostreranno di possedere i seguenti requisiti di capacità finanziaria e tecnica:

- a) fatturato, a netto di IVA, di almeno 10.000.000,00 Euro nell’ultimo triennio, per attività di progettazione e realizzazione di sistemi tecnologici, informativi ed informatici;
- b) la gestione per almeno dodici mesi negli ultimi 3 (tre) anni di un sistema tecnologico di analoga complessità;
- c) aver realizzato, con esito positivo, negli ultimi 3 (tre) almeno un progetto per gli Enti Pubblici. La Regione Campania precisa che intende quali Enti Pubblici tutte le amministrazioni dello Stato, ivi compresi gli istituti e scuole di ogni ordine e grado e le istituzioni educative, le aziende ed amministrazioni dello Stato ad ordinamento autonomo, le regioni, le province, i comuni, le comunità montane, le istituzioni universitarie, le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, tutti gli enti pubblici non economici nazionali, regionali e locali, le amministrazioni e gli enti del Servizio sanitario nazionale;
- d) possedere una certificazione ISO UNI EN ISO 9001 o Vision 2000 per tutte le attività componenti la fornitura qualora prevista dal sistema di certificazione;

## **2. Requisiti di legge**

Per essere ammessa a partecipare alla gara la Ditta interessata deve produrre una domanda di partecipazione sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante pro-tempore dell’Impresa, nella quale si autocertifica:

- a) di non trovarsi e di essere in regola rispettivamente con quanto previsto dalle lettere a), b), c), f), e dalle lettere d), e) di cui all'art. 11 del D.Lgs 358/92, così come modificato dal D.Lgs 402/98;
- b) di non essere stato sottoposto a misure di prevenzione e di non essere a conoscenza dell’esistenza, a suo carico e dei propri conviventi, di procedimenti in corso per l’applicazione di una delle misure di prevenzione di cui alla L.55/90 e di trovarsi nella capacità di contrattare con le PP.AA. (Pubbliche Amministrazioni);
- c) di essere iscritta alla CCIAA (Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura) da almeno un triennio per le attività oggetto dell’appalto;
- d) l’accettazione incondizionata di tutte le clausole previste dal bando;
- e) di aver preso visione del Capitolato Speciale di Appalto del Disciplinare Tecnico e dei relativi Allegati, parti integranti del Capitolato stesso e di accettarne senza riserva alcuna tutte le condizioni;
- f) di trovarsi nelle condizioni di cui alle lettere a),b),c),d) ed e) del precedente punto 1, relativo ai requisiti tecnico-finanziari, e di poter corroborare tali requisiti con le attestazioni di cui agli artt. 13 e 14 del D. Lgs 358/1992.

- g) di non essere collegata, ai sensi dell'art. 2359 del c.c., ad altre ditte partecipanti alla presente gara, salvo l'ipotesi cui esse decidano di partecipare nel medesimo raggruppamento.

### 3. Attestazioni

A pena di esclusione i concorrenti dovranno attestare e/o dichiarare:

- 1) di aver esaminato gli elaborati di gara;
- 2) di aver preso conoscenza delle condizioni locali e delle preesistenze utilizzabili ai fini della realizzazione del sistema, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sulla fornitura del sistema;
- 3) di aver giudicato il sistema richiesto attuabile, gli elaborati di gara adeguati ed il prezzo a base della gara remunerativo e tale da indurre offerte in ribasso;
- 4) di essere disposti, ad aggiudicazione avvenuta, a integrare/dettagliare il progetto offerto sulla base delle indicazioni formulate dai Responsabili dell' A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica prima della realizzazione del sistema e di essere, altresì, disposti ad aggiornare suddetto progetto in itinere in modo da assicurare la piena e totale rispondenza dell'intero sistema alle reali esigenze dell'Amministrazione. La stesura di tale progetto e l'esecuzione dello stesso non incidono, in nessun modo, sul prezzo aggiudicato;
- 5) di impegnarsi a denunciare alla Magistratura o agli Organi di Polizia ed in ogni caso all'Amministrazione aggiudicatrice ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione dei lavori, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti, e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione dei lavori;
- 6) di impegnarsi a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia, dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti della compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture, servizi o simili a determinate imprese – danneggiamenti – furti di beni personali o in cantiere, ecc.);
- 7) di impegnarsi a comunicare le imprese subappaltatrici, titolari di noli nonché contratti derivati e subcontratti, comunque denominati, nonché i relativi metodi di affidamento e dichiarare che i beneficiari di tali affidamenti non sono in alcun modo collegati direttamente o indirettamente alle imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata – ed è consapevole che, in caso contrario tali subappalti o subaffidamenti non saranno consentiti;
- 8) di essere edotta che in caso di inosservanza dei punti 5), 6), e 7), anche se solo nel corso dell'esecuzione del contratto di appalto, l'Amministrazione provvederà a liberarsi dal vincolo contrattuale per esclusiva responsabilità della Ditta;
- 9) che in caso di aggiudicazione della gara, si impegna a comunicare alla Regione Campania ogni eventuale variazione intervenuta negli organi societari, ivi comprese quelle relative agli eventuali subappalti o fornitori.

**ART. 6 - PERIODO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA**

Fino a 12 (dodici) mesi dalla data dell'aggiudicazione definitiva ai sensi e agli effetti dell'art. 1329 c.c..

**ART. 7 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA**

Sono ammesse a partecipare alla preselezione le Ditte che, ritenendosi in possesso di tutti i requisiti prescritti dal presente Capitolato, faranno pervenire alla Regione Campania - A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica - via Don Bosco 9/E - Napoli, a mezzo servizio postale con raccomandata A.R. o anche con consegna a mano, purché l'affrancatura sia stata preventivamente annullata dall'ufficio postale, domanda di partecipazione, con indicazione del mittente e la scritta **“Offerta per Appalto-concorso per l'acquisizione di beni e servizi per la realizzazione di un Centro Servizi Tecnologici per le Imprese Agroalimentari della Campania”**, entro il 25° (venticinquesimo) giorno dalla data di spedizione del bando di gara per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea. In conformità con le prescrizioni del bando, le domande devono essere corredate dell'autocertificazione attestante il possesso dei requisiti tecnico-finanziari, di legge e quelli richiesti dall'art. 5 del presente capitolato.

Possono presentare offerte le Ditte invitate al seguito della preselezione di cui sopra. Le offerte, redatte in conformità con il presente Capitolato, vanno racchiuse in un plico sigillato con ceralacca e firmato sui lembi di chiusura, con indicazione del mittente e la seguente scritta: **“Offerta per Appalto-concorso per l'acquisizione di beni e servizi per la realizzazione di un Centro Servizi Tecnologici per le Imprese Agroalimentari della Campania”**, nel quale dovranno essere inseriti:

A. una busta, contenente l'offerta tecnica, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara e l'espressa dicitura **“Offerta Tecnica”**.

L'offerta tecnica, regolarmente sottoscritta in tutte le sue parti, deve contenere, pena esclusione:

- Presentazione della Ditta e referenze generali e specifiche, con particolare riferimento a soluzioni di analoga complessità a quella prevista dal presente Appalto;
- Documento descrittivo del team di lavoro che si intende assegnare al progetto, corredato delle note curriculari attestanti le competenze e le esperienze professionali;
- Progetto Tecnico, da redigersi secondo le specifiche dettate dal Disciplinare tecnico, che deve includere appositi e specifici capitoli:
  1. Scelte architettoniche fatte e progetto esecutivo;
  2. Descrizione tecnica e funzionale dei servizi di connettività;
  3. Piano di manutenzione e di service management di tutti i componenti del sistema, assistenza all'avvio e servizio di **“Housing”**;
  4. Descrizione dei servizi applicativi di impresa e del portale;

5. Descrizione dei servizi di ricerca e sviluppo e piano di formazione ed addestramento;
6. Descrizione dei modelli di comunicazione d'impresa e integrazione con i prototipi di filiera;
7. Componenti della fornitura;
8. Piano di installazione, configurazione e messa in esercizio di ogni apparato e di ogni componente hardware e software dell'intero sistema;
9. Piano operativo, organizzativo per il personale responsabile della sicurezza conforme al D.Lgs 196/03;
10. Business Plan.

L'offerta tecnica dovrà essere corredata di tutta la documentazione tecnica ritenuta opportuna per la sua corretta valutazione. Per consentire una migliore consultazione, l'offerta tecnica dovrà essere fornita anche in formato elettronico PDF e non dovrà in alcun modo riportare indicazioni sui costi, pena esclusione;

- B. una busta, contenente l'offerta economica, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara. L'offerta economica, regolarmente sottoscritta, deve essere redatta in lingua italiana e, pena esclusione, deve contenere l'importo complessivo richiesto per la fornitura "chiavi in mano" dell'appalto, espresso in cifre e in lettere al netto di IVA, nonché la sua ripartizione nei singoli importi espressi in cifra ed in lettere, al netto di IVA, relativi ai singoli beni e/o servizi offerti (alias elenco prezzi). L'offerta economica deve essere formulata in modo da consentire alla Stazione appaltante la valorizzazione di ogni singolo componente la fornitura.

Nel caso di discordanza tra un importo in cifre ed il suo corrispondente in lettere farà fede quest'ultimo.

Tale plico dovrà pervenire alla succitata A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica entro il 30° (trentesimo) giorno successivo alla data di spedizione della lettera di invito.

Fino a 5 (cinque) giorni prima del termine ultimo per la presentazione delle offerte sarà possibile richiedere e/o consultare documenti tecnici e/o amministrativi presso l'A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica. Alla gara possono partecipare società, ditte individuali e raggruppamenti di imprese.

Nel caso del raggruppamento apposito e temporaneo di imprese:

- l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese si conformeranno interamente e letteralmente alla normativa di cui all'art. 10 del D.Lgs. n. 358/92, così come modificato dal D.Lgs 402/98;
- con riferimento ai requisiti di cui al punto 1 dell'art. 5 del presente Capitolato:
  - il requisito a) deve essere posseduto in misura non inferiore al 100% dalla Ditta mandataria e in misura non inferiore al 20% per le altre Ditte partecipanti al Raggruppamento;

- il requisito b) deve essere posseduto da almeno una delle Ditte partecipanti al raggruppamento;
  - il requisito c) deve essere posseduto da almeno una delle Ditte partecipanti al raggruppamento;
  - la certificazione di cui al requisito d) deve essere posseduta da tutte le Ditte partecipanti e deve essere tale che l'oggetto della certificazione posseduta da ciascuna Ditta includa la fornitura di beni e servizi che competono ad essa nell'ambito del raggruppamento;
- le Ditte partecipanti al raggruppamento dovranno presentare in sede di offerta, per quanto di propria competenza, l'autocertificazione attestante che il raggruppamento possiede, nei termini su indicati, i requisiti di cui all'art. 5.

L'Amministrazione si riserva di verificare, in ogni tempo, la rispondenza delle dichiarazioni e certificazioni prodotte con i requisiti tecnici e finanziari posseduti.

La Stazione Appaltante si riserva, altresì, di acquisire le informazioni antimafia ai sensi del D.Lgs. 252/98 e qualora risultassero, a carico del concorrente partecipante in forma singola, associato, consorziato, società cooperativa, tentativi o elementi di infiltrazioni mafiose, la Stazione Appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla gara.

Nessun compenso e rimborso spetta alle Ditte offerenti per la predisposizione del progetto-offerta e per la presentazione di documenti e di quant'altro ritenuto utile ai fini della migliore valutazione dell'offerta.

#### **ART. 8 - DOCUMENTAZIONE RICHIESTA ALLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La Ditta aggiudicataria dovrà produrre le seguenti certificazioni:

- a) cauzione di cui all'art. 17 del presente Capitolato;
- b) atto notarile attestante la costituzione dell'associazione temporanea di impresa, se del caso.

L'Amministrazione procederà alla stipula del contratto solo dopo la verifica della sussistenza dei requisiti di cui all'art. 5.

Qualora le verifiche risultassero insoddisfacenti, l'Amministrazione procederà ad aggiudicare l'affidamento dell'appalto alla Ditta che segue in graduatoria, fermo restando analogo verifica.

#### **ART. 9 - DATA DI SPEDIZIONE ALLA GAZZETTA UFFICIALE DELLE COMUNITÀ EUROPEE**

Il bando relativo alla presente gara di appalto è stato spedito alla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee in data 20/12/2005

#### **ART. 10 - MODALITÀ DI CONFERIMENTO DELL'APPALTO**

La gara sarà espletata con le modalità dell'appalto concorso e sarà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi e agli effetti dell'art. 19, comma 1, lett. b) del D.Lgs. n. 358/92, così come modificato dal D.Lgs 402/98, con le modalità espresse nel seguito.

L'aggiudicazione della fornitura sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Regionale, con provvedimento amministrativo, su proposta della Commissione Giudicatrice, di cui all'art. 11 del presente Capitolato, all'uopo costituita.

La Commissione, cui compete di formulare la proposta di aggiudicazione, escluderà tutte le Ditte che avranno prodotto un progetto-offerta ritenuto inadeguato rispetto alle specifiche definite nel Disciplinare Tecnico. La Commissione, per individuare l'offerta più vantaggiosa, formulerà una graduatoria tra i soli progetti-offerta ritenuti idonei.

La fornitura sarà aggiudicata anche nel caso in cui uno solo dei progetti-offerta pervenuti sarà ritenuto idoneo dalla Commissione. Ciascuna offerta sarà inclusa nella graduatoria in base ad un punteggio risultante dalla somma di due distinti punteggi parziali, detti, rispettivamente, punteggio tecnico e punteggio economico.

### **Calcolo del punteggio tecnico**

Il punteggio tecnico dell'offerta sarà calcolato in funzione del suo valore tecnico, che è la misura in cui il progetto tecnico definitivo dell'offerta risponde ad un predefinito insieme di criteri di valutazione.

Per calcolare il valore tecnico la Commissione, per ciascun criterio di valutazione, esprimerà il livello di soddisfacimento mediante un punteggio variabile in base al tipo di criterio. Nel seguito sono elencati i punteggi massimi attribuibili per ognuno dei criteri. Il totale del punteggio raggiunto costituirà il valore tecnico dell'offerta. Alla Ditta che avrà conseguito il valore tecnico più alto verrà attribuito il punteggio tecnico di **70** ed alle altre ditte un punteggio tecnico decrescente e proporzionale al valore tecnico conseguito.

I criteri che saranno utilizzati per calcolare il valore tecnico dell'offerta sono i seguenti:

- Efficacia ed efficienza delle scelte architettoniche fatte e livello di dettaglio del progetto esecutivo (max 35 punti);
- Qualità della soluzione proposta e completezza della sua descrizione per i servizi di connettività (max 25 punti);
- Qualità e completezza del piano di manutenzione e di service management di tutti i componenti del sistema, dell'assistenza all'avvio e del servizio di "Housing"; (max 25 punti);
- Coerenza rispetto agli obiettivi del disciplinare e livello di integrazione tra servizi di portale e servizi alle imprese (max 40 punti);
- Qualità e completezza del piano di formazione ed addestramento (max 20 punti);
- Qualità, innovatività ed efficienza dei modelli di comunicazione d'impresa proposti e dei 4 prototipi di filiera (max 30 punti);
- Completezza dell'elenco in cui siano puntualmente identificati tutti gli oggetti componenti la fornitura (max 15 punti);
- Qualità e completezza del piano di installazione, configurazione e messa in esercizio di ogni apparato e di ogni componente hardware e software dell'intero sistema (max 15 punti);
- Qualità e completezza del piano operativo e organizzativo per il personale responsabile della sicurezza conforme al D.Lgs 196/03 (max 10 punti);

- Qualità e completezza del Business Plan (max 10 punti).

La Commissione nell'assegnare i punteggi ai singoli criteri di valutazione terrà conto della qualità dei capitoli progettuali, dell'architettura proposta, della flessibilità, modularità e manutenibilità del sistema, nonché della qualità del piano operativo e organizzativo.

La Commissione riterrà non idonei quei progetti-offerta che dovessero ottenere un valore tecnico inferiore al 60% della somma dei punteggi massimi definiti per i criteri sopra riportati. Verranno, altresì, ritenuti non idonei i progetti-offerta che dovessero ottenere, anche in uno solo dei criteri elencati, un punteggio inferiore al 40% del numero massimo di punti previsti per lo specifico criterio.

#### **Calcolo del punteggio economico**

Terminate le operazioni per l'attribuzione del punteggio tecnico delle offerte, la Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle sole Ditte il cui progetto-offerta è risultato idoneo e attribuirà a dette offerte il punteggio economico calcolato, per ogni offerta, con la seguente formula:

$$P_o = (30 \times I_{oem} / I_o)$$

dove:

$P_o$  = Punteggio dell'offerta

30 = Punteggio da attribuire all'Offerta Economica Minima per l'intera fornitura

$I_{oem}$  = Importo dell'Offerta Economica Minima

$I_o$  = Importo dell'Offerta Economica per l'intera fornitura

Terminate anche le operazioni per l'attribuzione del punteggio economico, la Commissione costruirà la graduatoria delle Ditte sulla base della somma dei punteggi tecnici ed economici e proporrà di aggiudicare l'appalto a favore della Ditta che avrà ottenuto il massimo punteggio e che quindi avrà formulato l'offerta ritenuta più vantaggiosa. A parità di punteggio complessivo si proporrà l'aggiudicazione a favore della Ditta che avrà il maggiore punteggio tecnico. A parità anche del punteggio tecnico si procederà a sorteggio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alla Ditta che avrà presentato l'offerta prescelta, l'inserimento di tutte le varianti che riterrà necessarie per rendere la fornitura proposta più confacente alle proprie esigenze.

L'aggiudicazione non è impegnativa che per la sola Ditta aggiudicataria.

Ai sensi del D.Lgs 358/1992 e successive modifiche ed integrazioni, in caso di offerta economica manifestamente ed anormalmente bassa, l'Amministrazione si riserva di richiedere all'Impresa, prima dell'aggiudicazione definitiva, tutte le giustificazioni del caso e, qualora queste non siano ritenute valide e sufficienti, si riserva altresì la facoltà di rigettare l'offerta, escludendo la detta Impresa dalla gara. Si precisa che la Regione Campania riterrà anormalmente bassa l'offerta che presenti una percentuale di ribasso superiore di un quinto la media aritmetica dei ribassi delle offerte ammesse.

L'Amministrazione si riserva, infine, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione.

## ALLEGATO "D"

**ART. 11 - COMMISSIONE GIUDICATRICE**

L'Amministrazione Regionale, provvederà a costituire la Commissione Giudicatrice entro 20 giorni solari dalla scadenza per la presentazione delle offerte.

**ART. 12 - CERTIFICAZIONE**

Prima della consegna dei prodotti oggetto della fornitura dovrà essere rilasciato un certificato di garanzia attestante l'originalità dei prodotti, che gli stessi sono nuovi di fabbricazione e d'uso e che possono essere liberamente forniti dall'aggiudicatario.

La Ditta dovrà, altresì, presentare le licenze d'uso illimitate per i prodotti software a favore dell'Ente Regione.

**ART. 13 - RISPONDEZZA ALLE NORMATIVE**

L'appalto è soggetto alla piena ed intera osservanza di tutte le norme di leggi, decreti e regolamenti vigenti o che siano emanati in corso d'opera per appalti di forniture analoghe.

L'intero sistema dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia di privacy (D.Lgs n. 196/03 e del Provvedimento generale sulla videosorveglianza del 29 aprile 2004). Le apparecchiature oggetto della fornitura dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza e di sanità (legge n. 626/94, D.Lgs n. 494/96 e legge n. 46/90 e loro modificazioni e/o integrazioni) ed inoltre alle seguenti prescrizioni di carattere tecnico-normativo:

- progettate e costruite secondo le norme tecniche di sicurezza europee EN 60950;
- conformi ai requisiti ergonomici di usabilità secondo i parametri tecnici della norma ISO 9241 parte 3;
- conformi alle norme EN 55022 ed EN50082-1 relative ai radiodisturbi;
- conformi alla norma EPA per il risparmio energetico;
- EN 55 022/Class B ; EN 60 950 (IEC 950) ; EN 61 000-4-2 ; EN 61 000-4-3
- EMC 89/33/EEC
- EN 55 022/Class B ; EN 60 950 (IEC 950) ; EN 61 000-4-2 ; EN 61 000-4-3
- EIA/TIA 568A-568B
- ISO/IEC IS 11801
- IEEE 802.11
- ETSI ETS 300-328
- D.L. 269/09-05-2001
- Legge n° 186 del 1-3-1968 <<Disposizioni concernente la produzione di materiali, apparecchiature, macchinari, installazione di impianti elettrici ed elettronici>>.
- D.P.R. n° 547 del 27-4-1968 <<Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro>>.
- Legge n° 791 del 18-10-1977 <<Garanzia di sicurezza del materiale elettrico>>.
- Legge n. 46 del 5-3-1990 <<Norme per la sicurezza degli impianti elettrici>> e le norme emanate dal Comitato Elettrotecnico Italiano (CEI).
- D.P.R. n° 447 del 20-2-1992 <<Regolamento d'attuazione della legge n° 46 del 5 marzo 1990, in materia di sicurezza degli impianti>>.
- D.P.R. n° 626 del 1994<<Disposizioni concernenti la ripartizione degli obblighi di sicurezza>>.
- Norme CEI relative a tutti i fascicoli interessati agli impianti di progetto, con particolare riferimento alle norme 64-9, 11-1, 11-8, 11-11 e relative varianti.

- Norma CEI 64-8 <<Disposizioni concernenti le disposizioni per la messa a terra di parti metalliche>>.
- Tabelle CEI U.N.E.L. (Unificazioni).
- Prescrizioni ENEL/SIP/VV F/ecc.
- Gli impianti elettrici verranno realizzati a regola d'arte .
- DPR 27 Aprile 1955 n. 547 “Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro”.
- DPR 26 Maggio 1959 n. 689 “ “Determinazione delle aziende e lavorazioni soggette, al fine della prevenzione incendi, al controllo del comando dei Vigili del Fuoco”
- DM 12 Settembre 1959 “Attribuzione dei compiti e definizione delle modalità e delle documentazioni relative all'esercizio delle verifiche e dei controlli previsti dalle Norme di prevenzione incendi”
- Legge 1 Marzo 1986 n. 186 “Disposizioni concernenti la produzione di materiali, apparecchiature macchinari, installazioni di impianti elettrici ed affini”
- Legge 5 Marzo 1990 n.46 “Norme per la sicurezza degli impianti”
- DPR 447/91 “regolamento di attuazione Legge 46/90”
- Norma CEI 64-8
- Norma CEI 64-50 “Edilizia residenziale: guida per l'integrazione nell'edificio degli impianti elettrici utilizzatori, ausiliari e telefonici”
- Norma CEI 17-13/1 “Quadri BT”
- Norma CEI 17-13/3 “Quadri di distribuzione ASD”
- Norma CEI Supplemento S423 e successive modifiche “Raccomandazioni per l'esecuzione degli impianti di messa a terra negli edifici civili”
- Norma CEI 11-8 fascicolo n. 1285 “Impianti di messa A TERRA”
- Norma CEI 16-4 “Norme per la individuazione dei conduttori isolati e dei conduttori nudi, tramite colori”
- Norma CEI 20-19 “Norme per i cavi isolati con gomma con tensione nominale 450/750 V”
- Norma CEI 20-20 “Norme per i cavi isolati in PVC con tensione nominale 450/750 V”
- Norma CEI 20-22 “Norme per i cavi isolati in PVC non propaganti la fiamma”
- D.lgs. 19 settembre 1994 n. 626
- Norma CEI 23-16 “Prese a spina di tipi complementari”
- Norma CEI 23-3, “Interruttori automatici di uso domestico e similari”
- CEI 23-18
- Norma IEC 332-3
- Norma CEI 23-31
- Norma CEI 23-32
- Norma CEI 20-40 “ Guida per l'uso di cavi a bassa tensione”
- Norma CEI 20-38 “Cavi a basso sviluppo di fumi e gas tossici”
- Norma CEI 23-8 “Tubi protettivi rigidi in PVC”
- Norma CEI 23-14 “Tubi protettivi flessibili in PVC”
- Norma CEI 23-50 “Prese a spina per usi domestici e similari”
- Norma CEI 23-9 “Apparecchi di comando”
- Norma CEI 23-44 “Interruttori differenziali”
- Norma CEI 23-19 “Canali portacavi a battiscopa”
- Norma CEI 34-21 “Apparecchi di illuminazione prescrizioni generali”
- Norma UNI 9795 “Rivelazione incendi”
- Norma UNI 9491 “Spegnimento incendi”
- Norma UNI 10380 prestazioni illuminotecniche
- Direttiva Europea 2001/115/EC
- D.Lgs 20 Febbraio 2004 n°52
- CEI 64-4, CEI 64-8 Alimentazione dei servizi di sicurezza e alimentazione di emergenza;

- Legge 9 gennaio 1989, n.13 - Disposizioni per favorire il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche.
- Decreto Ministeriale 08 Luglio 2005 – “Requisiti tecnici e i diversi livelli per l'accessibilità agli strumenti informatici.”
- Linee Guida Cnipa sulla qualità dei beni e dei servizi ICT per la definizione ed il governo dei contratti della Pubblica Amministrazione, strategie di acquisizione delle forniture Ict, Manuale Applicativo, Cnipa, 25 gennaio 2005.
- Direttiva del Ministro per l'Innovazione e le Tecnologie sullo “Sviluppo e utilizzazione dei programmi informatici da parte delle pubbliche amministrazioni”, del 19 dicembre 2003, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 31 del 7/2/2004.
- Direttiva del Ministro per l'Innovazione e le Tecnologie “Linee guida in materia di digitalizzazione dell'amministrazione per l'anno 2004”, 18 dicembre 2003.
- Direttiva del Comitato dei Ministri per la società dell'informazione del febbraio del 2002.
- Linee guida del Governo per lo sviluppo della Società dell'Informazione nella legislatura del giugno 2002.
- “Regole tecniche e criteri operativi per l'utilizzo della certificazione EN ISO 9000 nell'appalto di contratti relativi a progettazione, realizzazione, manutenzione, gestione e conduzione operativa dei sistemi informativi automatizzati”, 2000; deliberazione AIPA n. 49 del 9 novembre 2000, (disponibile sul sito [www.cnipa.gov.it](http://www.cnipa.gov.it)).
- Codice dell'Amministrazione Digitale, Decreto legislativo del 7 marzo 2005, n. 82 (G.U. 16 maggio 2005, n.112 - S.O. n. 93)
- Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 "Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici”.
- Decreto del Presidente della Repubblica 1 marzo 2005, n. 75, "Regolamento di attuazione della Legge 9 gennaio 2004, n. 4 per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici”.
- Regolamento per la sicurezza alimentare: Ce 178/2002.
- Norma: UNI 11020:2002 - Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.
- Norma UNI 10939 - Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Tutti i sistemi, inoltre, dovranno essere conformi alla Circolare Ministeriale N. 51223 del 21/5/1990 relativa agli “Indirizzi di normalizzazione nell'area delle tecnologie dell'informazione nella P.A.”, nonché alle specifiche tecniche definite e in corso di definizione dal CNIPA o dal Ministero dell'Innovazione Tecnologica.

Tutte le lavorazioni per la realizzazione dell'intera fornitura dovranno essere eseguite nel pieno rispetto di tutta la normativa vigente in materia di Sicurezza e diritto alla Privacy.

Conseguentemente la Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutte le prescritte certificazioni per i componenti la fornitura.

#### **ART. 14 - BREVETTI E DIRITTI D'AUTORE**

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità nel caso che la Ditta abbia usato, nell'attuazione della Fornitura, dispositivi o soluzioni tecniche di cui altri abbiano ottenuto la privativa.

La Ditta aggiudicataria, pertanto, dovrà assumersi tutte le responsabilità eventualmente derivanti dall'adozione di dispositivi o soluzioni tecniche che violino brevetti e diritti di autore, sollevandone espressamente l'Amministrazione.

La Ditta assume l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da tutte le rivendicazioni, le responsabilità, le perdite e i danni pretesi da qualsiasi persona, nonché da tutti i costi, le spese o le responsabilità ad essi relativi (compresi gli onorari di avvocati in equa misura) a

seguito di qualsiasi marchio italiano o straniero, derivante o che si pretendesse derivare dalla fabbricazione, vendita, gestione od uso di uno o più prodotti oggetto della presente fornitura. Ciascuna parte si obbliga a dare immediato avviso all'altra di qualsiasi azione di rivendicazione o questione di terzi, di cui al precedente comma, di cui sia venuto a conoscenza.

Qualora il fornitore riceva comunicazione scritta di qualsiasi azione o rivendicazione per la quale esso sia tenuto a lasciare indenne l'Amministrazione, il fornitore garantisce, senza limitazione alcuna e a proprie spese, l'Amministrazione contro tali azioni o rivendicazioni e pagherà i costi, i danni e gli onorari degli avvocati posti a carico dell'Amministrazione in qualsiasi di tali azioni o rivendicazioni, fermo restando che il fornitore avrà il diritto di essere sentito circa l'eventualità di tali azioni o rivendicazioni.

L'Amministrazione può svolgere a spese del fornitore tutti i passi che potranno essere ragionevolmente richiesti dal fornitore in relazione a tali transazioni o difese.

Nel caso di sentenza provvisoria o definitiva contro l'uso o la gestione da parte dell'Amministrazione di una o più componenti hardware e/o software oggetto del presente appalto, a causa di pretesa violazione, ovvero nel caso in cui, a parere del fornitore, vi siano possibilità che uno o più componenti dell'intera fornitura siano oggetto di rivendicazione per violazione, il fornitore, a sua responsabilità e a sue spese, potrà:

- modificare il componente e/o i componenti in modo da eliminare la violazione;
- ottenere per l'Amministrazione il diritto di continuare la fornitura del Servizio;
- sostituire il componente e/o i componenti in violazione con altri aventi la stessa capacità e che, in ogni caso, soddisfino le esigenze dell'Amministrazione, garantendo tutte le possibili prestazioni svolte o da svolgere con essi sino alla data in cui verranno esercitate tali rivendicazioni, secondo la soluzione meno impegnativa;
- ritirare il componente e/o i componenti e rifondere le somme versate al fornitore, salvo un'adeguata riduzione per l'uso, i danni e l'obsolescenza.

#### **ART. 15 - RISCHI**

Sono a carico del fornitore i rischi di perdite e di danni durante il trasporto dei prodotti ordinati e la sosta presso l'Amministrazione ad eccezione delle perdite e dei danni imputabili all'Amministrazione.

#### **ART. 16 - DANNI**

Nei casi di danni, deterioramenti o perdite totali o di parte delle apparecchiature, con conseguente loro indisponibilità, a causa di forza maggiore o per eventi non imputabili all'Amministrazione, al fornitore non è dovuto alcun indennizzo, rimborso spese o corrispettivo, inoltre:

- l'Amministrazione assume l'obbligo di informare il fornitore immediatamente, anche per telefono, e comunque non oltre 24 ore, dal momento in cui ha avuto conoscenza del verificarsi dell'evento dannoso;
- il fornitore per contro, assume l'obbligo di intervenire per riparare le componenti guaste o deteriorate o sostituire quelle non più utilizzabili subito dopo la cessazione delle cause che hanno provocato i danni, entro un termine da determinarsi d'intesa con l'Amministrazione;
- l'Amministrazione potrà utilizzare le componenti poste progressivamente in condizioni di funzionamento.

#### **ART. 17 - DEPOSITO DI GARANZIA**

La Ditta aggiudicataria dovrà, ai sensi della normativa vigente, presentare all'A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica della Giunta Regionale della Campania una cauzione che sarà costituita da polizza assicurativa o fideiussione bancaria irrevocabile, incondizionata ed escutibile a prima richiesta a favore della Regione Campania, di importo pari al 10% di quello di aggiudicazione. La cauzione resterà vincolata fino alla scadenza del periodo relativo alla durata dei servizi oggetto dell'appalto, e comunque non prima che siano state definite tutte le eventuali contestazioni e vertenze che fossero in corso tra le Parti.

Lo svincolo della cauzione verrà effettuato a domanda e a spese dell'Impresa aggiudicataria, nella quale la medesima dichiarerà di non aver altro da pretendere dall'Amministrazione.

#### **ART. 18 - STIPULA DEL CONTRATTO**

Il contratto dovrà essere stipulato entro 45 (quarantacinque) giorni naturali, successivi e continui a far data dalla comunicazione scritta da parte della Regione Campania di avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipula del contratto entro il termine assegnato con la lettera di notifica dell'aggiudicazione.

Faranno parte integrante del contratto il presente Capitolato con relativo Disciplinare Tecnico ed Allegati, ed il progetto-offerta presentato dalla Ditta.

#### **ART. 19 - COLLAUDO**

L'Amministrazione regionale provvederà con apposita Commissione, di cui al successivo art. 20, ad effettuare il collaudo in corso d'opera del sistema. Il collaudo è finalizzato alla verifica che il sistema risponda a quanto previsto in sede di offerta e nei successivi documenti progettuali predisposti durante la sua realizzazione. In particolare in sede di collaudo la Commissione verificherà la corrispondenza di ogni elemento della fornitura ai requisiti richiesti (in quantità e qualità), e la funzionalità complessiva dell'intero sistema.

Le operazioni di collaudo saranno condotte dai tecnici della Ditta, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Regionale, alla presenza della Commissione che dovrà rilasciare il certificato di avvenuto positivo collaudo.

Le operazioni di collaudo dovranno essere definite preventivamente in un Piano di Collaudo predisposto dalla Ditta e accettato dalla Commissione. In caso di non superamento, anche parziale, del collaudo, la Ditta dovrà provvedere entro ulteriori 20 (venti) giorni solari ad effettuare i lavori necessari e/o fornire quanto necessario al superamento del collaudo. Trascorso tale termine l'Amministrazione applicherà una penale pari a Euro 40.000,00 per ogni giorno di ritardo. Qualora le penali raggiungano l'importo di Euro 800.000,00 l'Amministrazione si riserva di avvalersi sulla cauzione per il danno subito e di avviare contestualmente le procedure per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1662 c.c., comma 2.

#### **ART. 20 - COMMISSIONE DI COLLAUDO**

L'Amministrazione provvederà a nominare, entro 30 giorni solari dalla consegna dei lavori, la Commissione di Collaudo composta da almeno tre tecnici di specifica qualificazione professionale commisurata alla tipologia e categoria degli interventi, alla loro complessità ed all'importo.

La Commissione dovrà rimettere all'Amministrazione, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla comunicazione scritta di pronto per la messa in esercizio del sistema fatta dalla Ditta aggiudicataria, il certificato di collaudo finale.

## **ART. 21 - COMMISSIONE MONITORAGGIO**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di istituire una Commissione per il monitoraggio dell'appalto.

## **ART. 22 - RESPONSABILITÀ DEL PROGETTO**

La Ditta è responsabile per ogni parte, nessuna esclusa o riservata, della redazione del progetto ed alla sua realizzazione, nonché delle attività di manutenzione dell'intero sistema per la durata prevista dall'appalto.

Restano a carico della Ditta tutte le attività, e gli eventuali oneri economici consequenziali, per l'attuazione di quanto disposto dalla normativa vigente (legge 46/90, legge 626/94, D. lgs. 494/96, D.Lgs 196/03, Provvedimento generale sulla videosorveglianza Aprile 2004 etc.) in materia di sicurezza sui lavori sia per la fase di progettazione che per la fase di esecuzione dei lavori di manutenzione dell'intero sistema e di diritto alla privacy.

La Ditta aggiudicataria, all'atto della stipula del contratto, provvederà a nominare un proprio Responsabile del Progetto con la precisa responsabilità di seguire tutte le fasi di realizzazione, di manutenzione e di collaudo dell'intero sistema nel rispetto di tutte le norme di legge, decreti e regolamenti italiani e comunitari vigenti o che siano emanati in corso d'opera, per gli appalti di che trattasi.

## **ART. 23 - SUBAPPALTO**

Per il subappalto della fornitura si rinvia all'art.18, lex 55/1990 e successive modifiche ed integrazioni.

## **ART. 24 - MODALITÀ E CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

Il pagamento del corrispettivo dell'appalto avverrà con le seguenti modalità:

- il 30% dell'importo di aggiudicazione dell'intero appalto sarà corrisposto, previa presentazione di regolare fattura all'A.G.C. Ricerca Scientifica, Statistica, alla stipula del contratto di fornitura;
- il 50% dell'importo di aggiudicazione dell'intero appalto, sarà corrisposto entro trenta giorni solari dal rilascio del certificato di positivo collaudo dell'intero sistema da parte dell'amministrazione;
- Il rimanente 20% sarà corrisposto entro novanta giorni solari dalla data di messa in esercizio del sistema e previa positiva valutazione, attraverso opportuni report, delle attività di formazione ed addestramento ed alimentazione delle banche dati.

## **ART. 25 - PENALI**

In caso di ritardata esecuzione della realizzazione del sistema rispetto ai tempi previsti nel progetto-offerta, l'Amministrazione applicherà una penale pari a Euro 20.000,00 per ogni giorno di calendario di ritardo fino ad un massimo di Euro 300.000,00 oltre il quale l'Amministrazione si riserva di avvalersi sulla cauzione e di avviare le procedure per la risoluzione del contratto (ex art. 1662 c.c., comma 2).

Il mancato raggiungimento dei livelli di servizio di Manutenzione concordati legittimerà l'ente Regione Campania ad applicare le penali stabilite nel paragrafo 4.6 del Disciplinare Tecnico fino ad un massimo di 300.000,00 oltre il quale l'Amministrazione si

riserva di avvalersi sulla cauzione e di avviare le procedure per la risoluzione del contratto (ex art. 1662 c.c., comma 2).

La mancata consegna con cadenza trimestrale dei piani indicanti il livello di servizio raggiunto per tipologia dei servizi, relativamente al periodo indicato nel piano stesso, e la mancata consegna delle relazioni trimestrali in cui sia descritto lo stato del servizio e le attività espletate legittimerà l'ente Regione Campania ad applicare una penale pari a Euro 10.000,00 per ogni giorno di calendario di ritardo fino ad un massimo di Euro 300.000,00 oltre il quale l'Amministrazione si riserva di avvalersi sulla cauzione e di avviare le procedure per la risoluzione del contratto (ex art. 1662 c.c., comma 2).

#### **ART. 26 - RISERVATEZZA**

La Ditta aggiudicataria assumerà l'obbligo di agire in modo che il proprio personale dipendente, incaricato di eseguire le prestazioni contrattuali, mantenga riservati i dati e le informazioni, comprese quelle sui programmi, di cui venga in possesso, non li rilevi senza ordine della legittima autorità, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento (D. Lgs. 196/03).

La Ditta aggiudicataria avrà la responsabilità di attuare le operazioni di sicurezza sui dati e sui programmi mediante la duplicazione e il mantenimento di copie delle banche dati, delle registrazioni statistiche e di qualsiasi altra informazione necessaria per predetta fornitura e della sua continuità. La Ditta aggiudicataria si farà, altresì, carico dell'integrità fisica dei dati di proprietà esclusiva dell'Ente, perdite e calamità o per ogni evento distruttivo.

#### **ART. 27 - RISOLUZIONE**

Il rapporto contrattuale viene risolto "ipso iure" nei seguenti casi:

- sospensione della prestazione per fatto dell'Impresa aggiudicataria;
- fallimento dell'Impresa aggiudicataria o della mandataria;
- mancata costituzione del deposito di garanzia;
- non veridicità di parte o di tutto quanto contenuto nel progetto-offerta;
- inadempienza alle clausole e condizioni del contratto ai sensi dell'art. 1453 e successivi del codice civile;
- nei casi previsti dall'art. 37, 1° comma, del Capitolato Generale dello Stato.

La risoluzione nei casi previsti dal presente articolo porta come conseguenza l'incameramento a titolo di penale della cauzione prestata, salvo il risarcimento dei maggiori danni consequenziali.

#### **ART. 28 - ESECUZIONE IN DANNO**

In caso di risoluzione, revoca o di grave inadempienza dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione si riserva il diritto di affidare a terzi la realizzazione di quanto oggetto dell'appalto con addebito della differenza a carico della Impresa stessa.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa aggiudicataria inadempiente nelle forme prescritte con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione degli incarichi affidati e degli importi relativi.

All'Impresa aggiudicataria inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Esse sono prelevate da eventuali crediti dell'Impresa.

Nel caso di minore spesa, nulla compete all'Impresa aggiudicataria inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

### **ART. 29 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ**

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte quelle circostanze e fatti che, rilevanti nell'espletamento del suo compito, possano pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi.

Inoltre, si obbliga a rilevare l'Amministrazione da qualunque azione che possa esserle attentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.

La Ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni normative e legislative italiane e comunitarie relative alla realizzazione, all'installazione ed alla manutenzione dell'intero sistema nonché alla tutela infortunistica del proprio personale addetto ai lavori di cui all'appalto. È fatto carico alla Ditta aggiudicataria di dare piena attuazione agli obblighi delle assicurazioni sociali e ad ogni patto di lavoro stabilito per il personale stesso, ivi compreso quello economico nazionale di categoria.

### **ART. 30 - INVARIABILITÀ DEI PREZZI**

Nei prezzi offerti e contrattualmente fissati si intendono compresi e compensati tutti gli oneri di cui all'appalto, tutto incluso e nulla escluso, per la completa attuazione dell'appalto. La Ditta aggiudicataria, pertanto, non avrà diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi o indennità di alcun genere per aumento dei costi, perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza che possa verificarsi dopo la data dell'offerta.

### **ART. 31 - RESPONSABILITÀ CIVILE**

La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della stessa Ditta aggiudicataria quanto dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

### **ART. 32 - AUTORIZZAZIONI E PERMESSI**

Restano a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese, oneri, formalità, nulla osta, permessi, licenze, visti, nulla escluso per l'esecuzione dell'appalto.

### **ART. 33 - ADEGUAMENTO TECNOLOGICO**

Tutte le apparecchiature e le componenti oggetto della fornitura dovranno essere di corrente produzione e di produttori certificati **ISO 9001 o 9002**, dovranno corrispondere ai più avanzati requisiti tecnici offerti dal mercato.

## ALLEGATO "D"

**ART. 34 - GARANZIA**

Tutte le apparecchiature e le componenti oggetto della fornitura dovranno essere coperte dalla garanzia per almeno 24 (ventiquattro) mesi dall'avvenuto positivo collaudo.

La garanzia dovrà essere fornita direttamente dal produttore e, qualora quest'ultimo garantisca per un periodo inferiore a 2 (due) anni, la sua estensione a quella offerta dovrà essere garantita dalla Ditta aggiudicataria.

Le garanzie dovranno coprire tutti i costi necessari, ivi compresi quelli di manodopera, per la sostituzione di componenti difettosi.

I prodotti che risulteranno difettosi nel periodo considerato dovranno essere prontamente sostituiti con componenti nuovi entro 4 ore solari dalla comunicazione di malfunzionamento. Per ogni ora di ritardo per il regolare funzionamento dei prodotti difettosi sarà applicata una penale pari a 1500,00 Euro.

Il collaudo non esonera la ditta aggiudicataria dal rispondere di eventuali difetti non emersi nell'ambito del collaudo, che dovranno essere prontamente eliminati nel periodo di manutenzione, pena l'incameramento della cauzione di cui al precedente art. 17.

Per ogni componente della fornitura dovranno essere specificate nel progetto offerta le modalità di manutenzione ed assistenza e dovranno essere predisposte dalla ditta aggiudicataria schede informative contenenti le istruzioni per l'attivazione dell'intervento di manutenzione.

**ART. 35 - AUMENTO, DIMINUIZIONE E VARIAZIONI DELLA FORNITURA**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di estendere o diminuire l'intero appalto nel limite di un quinto del prezzo di aggiudicazione.

**ART. 36 - FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia tra le parti, relativa all'interpretazione e/o esecuzione di un eventuale ordine, sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Napoli.



**REGIONE CAMPANIA**

ASSESSORATO ALL'UNIVERSITA' E  
RICERCA SCIENTIFICA, INNOVAZIONE TECNOLOGICA E NUOVA  
ECONOMIA, SISTEMI INFORMATIVI E STATISTICA, MUSEI E  
BIBLIOTECHE

**DISCIPLINARE TECNICO**

**CENTRO SERVIZI TECNOLOGICI  
PER LE IMPRESE AGROALIMENTARI  
DELLA CAMPANIA**

**Codice unico di progetto n. F56C 03 00000 000 1 -  
Codice MEF SD-03**

# Indice

1	PREMESSA .....	3
2	SOLUZIONE TECNOLOGICA.....	5
2.1	INFRASTRUTTURA FISICA .....	5
2.1.1	Preesistenze.....	5
2.1.2	Adeguamento impianto elettrico.....	5
2.1.3	Adeguamento impianto di illuminazione.....	5
2.1.4	Alimentazione di emergenza.....	6
2.1.5	Adeguamento impianto di condizionamento .....	7
2.1.6	Sistemi antincendio .....	7
2.1.7	Videosorveglianza, anti-intrusione e controllo accessi.....	8
2.2	INFRASTRUTTURA DI RETE GEOGRAFICA .....	9
2.3	UFFICI.....	9
2.3.1	FORNITURA per PDL (postazione di lavoro).....	9
2.3.2	FORNITURA Ufficio .....	9
2.4	LABORATORIO di CAMPIONAMENTO .....	10
2.5	STAZIONE DI ACQUISIZIONE PERIFERICA.....	16
2.6	CED.....	20
2.7	SISTEMA VIDEOCONFERENZA.....	21
2.8	INFRASTRUTTURA DI RETE LOCALE .....	22
2.9	SERVIZIO DI HOUSING .....	23
2.10	GESTIONE E CONDUZIONE TECNICA .....	23
3	SERVIZI .....	25
3.1	INTRODUZIONE.....	25
3.2	ARCHITETTURA .....	26
3.3	SERVIZI DEL PORTALE.....	27
3.3.1	Sistema di Tracciabilità.....	27
3.3.2	CMS (Content Management System) .....	30
3.3.3	E- business .....	31
3.3.4	Fiere online .....	32
3.3.5	CRM (Customer Relationship Management) .....	32
3.3.6	FAD.....	33
3.3.7	Agenda degli eventi .....	35
3.3.8	Gare/Appalti on line (e-procurement).....	35
3.3.9	Motore di ricerca sito .....	36
3.3.10	Meeting virtuali.....	36
3.3.11	Gestione modulistica e documentazione.....	37
3.3.12	Posta elettronica certificata e Newsletter .....	37
3.3.13	Sintesi Gazzetta Ufficiale e BURC .....	38
3.4	SERVIZI ALL'IMPRESA.....	38
3.4.1	Comunicazione d'impresa .....	38
3.4.2	Fattura Elettronica e Firma Digitale.....	39
3.4.3	ERP/PLM (Enterprise Resource Planning/Product Lifetime Manager) .....	40
3.5	DISASTER & RECOVERY .....	41
3.5.1	Supporti di memorizzazione .....	41
3.6	PIANO DI MANUTENZIONE e DI SERVICE MANAGEMENT .....	42
3.6.1	SLA DELLA MANUTENZIONE .....	42

3.6.2	SLA PER IL PROCESSO DI SERVICE MANAGEMENT .....	44
4	SERVIZI DI RICERCA E SVILUPPO .....	46
4.1	BUSINESS PLAN .....	46
4.2	CENSIMENTO AZIENDE.....	46
5	PIANO DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO .....	47
6	ASSISTENZA ALL'AVVIO.....	47
7	VINCOLI ARCHITETTURALI.....	48

## 1 PREMESSA

Il sistema agroalimentare campano nei prossimi anni è chiamato a fronteggiare una preoccupante situazione di “stress competitivo” derivante dall’agire di due importanti spinte attualmente già in atto: i flussi commerciali provenienti dai paesi con minori costi di produzione e una migliore organizzazione commerciale e le dinamiche interne al sistema che registrano un significativo sbilanciamento del potere contrattuale a favore della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). A queste sfide, il sistema agroalimentare regionale si presenta con diversi elementi di debolezza, tra cui assumono un particolare significato le diseconomie localizzative, logistiche ed organizzative, nonché la carenza di servizi reali alla produzione e alla commercializzazione.

La Regione Campania con delibera n° 1468 del 23/7/2004 ha individuato nella realizzazione di un Polo Agralimentare Regionale uno dei principali strumenti per il rilancio del settore.

La realizzazione del Polo Agroalimentare Regionale (PAR) consentirà di contrastare in modo concreto ed efficace le minacce competitive sopra richiamate, creando le condizioni di base per il superamento degli attuali vincoli allo sviluppo. Il Polo, infatti, più che una infrastruttura rappresenta una rete di servizi specialistici che collega le realtà territoriali ad alta vocazione agroalimentare delle produzioni.

Esso si prefigura come un network di servizi ad elevata specializzazione capace di collegare realtà territoriali omogenee, di sostenerle nel loro processo di globalizzazione, attrarre nuove imprese, canalizzare flussi commerciali provenienti da sistemi territoriali esterni alla regione, offrire servizi innovativi. La finalità ultima della costituzione del Polo agroalimentare campano è, dunque, quella di generare, al centro del bacino mediterraneo, un sistema unitario di valorizzazione economica, protagonista nella competizione sempre più spinta che il processo di globalizzazione impone anche ai sistemi territoriali a vocazione mediterranea. La realizzazione di questo sistema di valorizzazione economica dovrà essere basato sull’informazione e sulla conoscenza.

I principali obiettivi da perseguire nella realizzazione del Polo Agroalimentare regionale sono riassunti nei seguenti punti:

- Qualificazione delle produzioni agricole primarie

- Qualificazione dei processi di trasformazione
- Realizzazione di strutture di sostegno alla commercializzazione
- Azioni di mantenimento di elevati standard ambientali a difesa della salute pubblica e della qualità delle produzioni primarie.

Con delibera n. 1423 del 26.10.2005 , la Giunta della Regione Campania ha stabilito di realizzare, come fase propedeutica , un Centro Servizi Tecnologici per le Imprese Agroalimentari presso il Centro Regionale di Competenza “ Polo Agroalimentare” dell’Università degli studi di Salerno.

Il presente progetto si inquadra pertanto nel quadro di interventi più complessivo previsti per lo sviluppo del Polo Agroalimentare Regionale, utilizzando le potenzialità dell’ICT per la realizzazione e la promozione di servizi avanzati per la filiera agroalimentare.

In termini più puntuali si intendono conseguire il seguente obiettivo:

- *realizzazione di una piattaforma tecnologica in grado di erogare servizi inerenti le seguenti macroaree:*
  - *Campionatura dei prodotti e delle materie*
  - *Tracciabilità dei prodotti*
  - *Supporti informativi e servizi di e- business*

## **2 SOLUZIONE TECNOLOGICA**

### **2.1 INFRASTRUTTURA FISICA**

L'infrastruttura fisica definisce le caratteristiche fisiche, impiantistiche e infrastrutturali dei locali destinati ad ospitare il Centro Servizi Tecnologici per le Imprese Agroalimentari della Campania.

#### **2.1.1 Preesistenze**

Le caratteristiche della struttura individuata dalla Regione Campania per ospitare il "Centro Servizi Tecnologici" saranno rese disponibili in fase di sopralluogo tecnico.

#### **2.1.2 Adeguamento impianto elettrico**

L'impianto elettrico esistente dovrà essere opportunamente adeguato in maniera tale da garantire ai quadri elettrici una espandibilità fino al 150% della potenza richiesta dalle apparecchiature fornite. Tutte le utenze elettriche, i quadri elettrici e gli armadi dovranno essere collegati alla rete di terra. Come regola generale, tutte le estensioni all'impianto elettrico generale da realizzare a supporto di quello telematico dovranno prevedere la piena conformità alle norme CEI 64-8 ultima edizione nonché alla Legge del 5 Marzo 1990 n°46 ed al relativo decreto di attuazione del 6 Dicembre 1991 n°447.399.

#### **2.1.3 Adeguamento impianto di illuminazione**

L'impianto di illuminazione dovrà essere opportunamente adeguato in quanto il Centro tecnologico del PAR risulta classificabile come ambiente di lavoro con videoterminali. In tali condizioni il problema dell'illuminazione diventa particolarmente delicato in quanto le condizioni visive degli operatori risultano essere più gravose rispetto a quelle associate ad attività di ufficio tradizionali:

- lo schermo delle unità video si presta a dar luogo a fastidiosi fenomeni di riflessione;
- l'operatore tende ad assumere postazioni di lavoro non corrette nel tentativo di ovviare alle difficoltà di visione;
- c'è la possibilità di finiture superficiali lucide, per le quali devono essere adottati accorgimenti diversi rispetto a compiti visivi su piani di lavoro tradizionali.

L'impianto di illuminazione dovrà considerare, nel rispetto delle esigenze di risparmio energetico, i seguenti parametri:

- livello ed uniformità di illuminamento;
- ripartizione della luminanza;
- limitazione dell'abbagliamento e direzionalità della luce;
- colore della luce e resa cromatica.

L'illuminamento medio di esercizio dovrà avere un valore compreso tra i 300 ed i 500 lux, mentre il rapporto tra l'illuminamento minimo e quello medio, sul piano di lavoro, non deve essere minore di 0,8. In tale ambiente la ripartizione della luminanza riveste un ruolo fondamentale: l'eventuale riflessione degli apparecchi di illuminazione sul video o sulla tastiera può rendere illeggibili i caratteri o comunque può provocare disagio visivo al soggetto impegnato nell'attività lavorativa. Gli apparecchi da prediligere sono quelli in grado di evitare riflessioni sugli schermi e sui piani di lavoro; a questo proposito è indispensabile un corretto posizionamento degli stessi, pertanto sarà buona regola posizionare i centri luminosi a lato dell'operatore.

L'apparecchio usato per l'illuminazione degli uffici dovrà presentare un'emissione molto bassa; questa può essere ottenuta mediante ottiche particolarmente curate. Pertanto si consiglia l'utilizzo di apparecchi del tipo Darklight, caratterizzati da un buon controllo del flusso luminoso emesso e luminanza contenuta sotto il valore di 200 cd/m<sup>2</sup> per angoli di emissione  $\geq 60^\circ$ .

Il colore della luce dovrà essere bianco – calda o bianco - neutra, mentre il coefficiente di resa cromatica Ra dovrà essere compreso tra 80 e 90.

#### **2.1.4 Alimentazione di emergenza**

L'alimentazione dei carichi privilegiati (illuminazione di emergenza, apparati attivi di rete, server) sarà fornita per mezzo di un UPS dalle seguenti caratteristiche:

- tipologia on-line: il carico viene alimentato dall'inverter sia in presenza di rete che in assenza di rete (entro e fuori i limiti di tolleranza);
- potenza nominale (kVA) adeguata al carico;
- batterie dimensionate per garantire almeno 1 ora di autonomia in caso di mancanza rete;
- shutdown automatico delle macchine.

Sarà installato un sistema di allarme per la segnalazione di mancanza rete elettrica.

### 2.1.5 Adeguamento impianto di condizionamento

L'impianto di climatizzazione deve tendere a mantenere la temperatura e l'umidità dell'ambiente entro limiti prefissati e dare allo stesso tempo una soddisfacente movimentazione dell'aria. Per riuscire a creare un ambiente idoneo si deve pertanto riuscire a controllare simultaneamente quattro fattori:

- temperatura
- umidità
- movimento dell'aria
- qualità dell'aria

In accordo alla Legge 10/91 sull'uso razionale dell'energia e compatibilmente con le esigenze termiche delle apparecchiature, dovranno essere rispettate le seguenti specifiche:

#### ESTATE

- a. Temperatura interna a bulbo secco = 24-26 °C
- b. Umidità relativa = 45-55 %
- c. Velocità aria (verso le persone) = max 0.2 m/s
- d. Temperatura esterna = 33 °C
- e. Gradiente temperatura da compensare = max 9 °C

#### INVERNO

- a. Temperatura interna a bulbo secco = 20 °C
- b. Umidità relativa = 45-55 %
- c. Velocità aria (verso le persone) = max 0.15 m/s
- d. Temperatura esterna = 0 °C
- e. Gradiente temperatura da compensare = max 20 °C

### 2.1.6 Sistemi antincendio

La corretta progettazione dovrà garantire la presenza di sensori per il rilevamento del fumo e alterazioni termiche, i quali permetteranno l'attivazione di un opportuno impianto per lo spegnimento degli incendi. La caratteristica fondamentale dell'impianto è l'utilizzo del gas NAF3. In particolare l'impianto dovrà annoverare tra i suoi principali componenti gli elementi di seguito riportati:

- Bombole contenenti il gas NAF3;
- Rilevatori di incendi;

- Rete di distribuzione gas estinguente;
- Ugelli di erogazione gas;
- Pulsante di Scarica manuale;
- Centrale di rilevazione e spegnimento;
- Targa ottico-acustica “NON ENTRARE SPEGNIMENTO IN CORSO”;
- Targa ottico-acustica “ABBANDONARE IL LOCALE”;

L'impianto dovrà rispettare le norme per la progettazione, costruzione, installazione e manutenzione dei mezzi da adottare per la prevenzione, la segnalazione e lo spegnimento dell'incendio CEI e UNI, oltre che le Circolari emanate dal Ministero competente.

#### **2.1.7 Videosorveglianza, anti-intrusione e controllo accessi**

Le sale che ospiteranno gli apparati tecnologici dovranno essere protette da un sistema di videosorveglianza. L'accesso ai locali dovrà essere consentito solo a personale autorizzato. In particolare, i locali dovranno essere dotati almeno dei seguenti sistemi di sicurezza:

- controlli e logging di accesso con lettore badge per la verifica di identità del personale autorizzato
- sistemi di sorveglianza video (con registrazione delle immagini ed eventuale collegamento ad un istituto di vigilanza)
- sistema di rilevazione presenza e movimento sia per gli spazi perimetrali, sia per l'interno dei locali.

Inoltre tutti i varchi di accesso alla struttura (porte, finestre ecc.) devono essere dotati di dispositivi di allarme che durante le normali attività d'ufficio devono poter essere attivati e disattivati manualmente dal personale autorizzato garantendo comunque un alto livello di sicurezza. L'attivazione e la disattivazione degli allarmi dovrà essere sezionabile per aree.

Saranno ugualmente a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura di almeno 30 badge (totali) per l'accesso alla struttura e di quanto necessario per la piena e completa operatività del sistema di accesso, tutto incluso e nulla escluso, senza nessun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

## **2.2 INFRASTRUTTURA DI RETE GEOGRAFICA**

Il PAR dovrà disporre di un accesso internet a banda larga con tasso trasmissivo sufficiente a garantire ottima qualità per i servizi web di portale, i servizi all'impresa e quelli di videoconferenza. L'infrastruttura di rete dovrà altresì garantire un elevato grado di sicurezza, di affidabilità e di prestazioni.

La Ditta in fase di presentazione della domanda è tenuta a presentare i livelli di servizio (SLA di connessione). Il servizio di connettività dovrà essere garantito per un anno dall'avvenuto positivo collaudo da parte della stazione appaltante. La Ditta a nessun titolo potrà richiedere risarcimenti per servizi di connettività occorrenti durante la fase di realizzazione; sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria il servizio di connettività per effettuare i test e il collaudo del sistema.

## **2.3 UFFICI**

### **2.3.1 FORNITURA per PDL (postazione di lavoro)**

Per il PAR, dovranno essere garantite la fornitura, l'installazione e la configurazione di almeno:

- n° 15 workstation, avente le seguenti caratteristiche minimali
  - componenti di ultima generazione
  - formato tower
  - scheda di rete Fast Ethernet
  - hard disk SATA 80 GB
  - 1 GB di RAM
  - Masterizzatore DVD
  - Monitor LCD 17"
  - Scanner di ultima generazione, tastiera e mouse (wireless)
  - Webcam
  - n° 1 stampante laser formato A4
  - lettore di smart card

La fornitura di intende completa di ogni accessorio necessario al corretto funzionamento delle componenti, tutto incluso e nulla escluso. Il sistema dovrà essere completo di Sistema Operativo, software di ufficio e relative licenze (ove previste).

### **2.3.2 FORNITURA Ufficio**

La fornitura dovrà prevedere, comprendere e garantire almeno:

- n° 1 FAX
- n° 1 Fotocopiatrice
- n° 1 Stampanti di rete tipo laser a colori di ultima generazione
- n° 1 plotter a colori di ultima generazione

La fornitura, l'installazione e la configurazione si intende completa di ogni accessorio necessario al corretto funzionamento delle componenti, tutto incluso e nulla escluso.

La fornitura dovrà altresì comprendere e garantire almeno:

- n° 3 Posti di lavoro professionale con cassettera ed estensione
- n° 3 Poltrone professionali
- n° 6 Poltrone visitatori
- n° 3 Armadi da ufficio
- n° 3 Scaffali
- n° 5 telefoni da tavolo

La fornitura di ufficio proposta dovrà essere completa di tutti gli accessori necessari per l'allestimento di un ufficio funzionante; in tal senso dovrà prevedere almeno:

- 50 risme di carta per fax, fotocopiatrici, stampante
- 5 rotoli carta plotter
- 10 set di ricariche inchiostro stampanti (b/n e a colori)
- 3 set completo di cancelleria per scrivania (uno per scrivania)

## **2.4 LABORATORIO di CAMPIONAMENTO**

Le procedure informatiche da mettere a punto per la implementazione del sistema di tracciabilità (vedi "SERVIZI DEL PORTALE") dovranno prevedere l'inserimento di dati identificativi dei prodotti. Alcuni dati sono noti e disponibili, altri devono essere reperiti effettuando presso le aziende aderenti alla sperimentazione la raccolta dei dati sulle caratteristiche delle materie prime e dei prodotti da inserire nella procedura prototipo. Questo approccio consente di prevedere sin d'ora la possibilità di consentire l'estensione dei servizi offerti anche a procedure di identificazione e certificazione di sicuro aiuto alle aziende del settore per la valorizzazione dei prodotti, anche attraverso la ricognizione dei sistemi di stoccaggio e degli impianti di produzione utilizzati. La realizzazione di un laboratorio sperimentale di campionamento.

La Ditta dovrà utilizzare preferibilmente per l'interconnessione dei sistemi informatici all'interno del laboratorio, le postazioni di acquisizione dati e la strumentazione di cui appresso, un'infrastruttura di rete locale wireless; la rete del laboratorio dovrà in ogni caso afferire al CED, di cui dopo. La Ditta dovrà garantire la manutenzione ordinaria da parte della casa

produttrice presso il laboratorio del Centro di Competenza per anni due, oltre alla garanzia di anni uno comprensiva di sostituzione parti e manodopera

La fornitura dovrà comprendere e garantire:

**1. Sistema di identificazione e di caratterizzazione di microrganismi mediante estrazione purificazione ed amplificazione degli acidi nucleici.**

L'apparecchiatura è indispensabile per l'identificazione precisa della natura dei microrganismi, patogeni e non, presenti in materie prime e prodotti.

Il sistema deve essere costituito dalle seguenti sezioni funzionali con le specifiche indicate:

**a)** Sistema di preparazione ed amplificazione in grado di isolare e purificare DNA e RNA da un'ampia varietà di campioni biologici, controllato e attuato mediante software di semplice gestione, preferibilmente attraverso un'interfaccia grafica che permette di visualizzare, creare e modificare specifici metodi di estrazione e controllare ogni step dell'estrazione in corso

**b)** Sistema termoregolato per la realizzazione dei cicli termici necessari per l'amplificazione del DNA "in vitro" tramite polymerase chain reaction (PCR).

Lo strumento deve possedere le seguenti specifiche:

Capacità di carico	almeno 50 provette da 0.2ml
Range di temperatura	da 4.0 a 99.9 °C con incrementi di 0.1°C
Uniformità di temperatura	± 0.5°C
Velocità riscaldamento sul campione	1°C/s
Velocità raffreddamento sul campione	1°C/s

**c)** Sistema di rivelazione "Real Time" per la quantificazione e l'analisi genetica di acidi nucleici mediante Polymerase chain reaction (PCR) in provette chiuse, munito di sequence detector, gestito da idoneo software.

**d)** Analizzatore di frammenti di DNA marcati a fluorescenza, costituito da:

1) Unità elettroforetica con:

- sistema di separazione dei frammenti su elettroforesi capillare con riscaldamento automatico del polimero prima di ogni corsa
- sistema di rivelazione a fluorescenza laser policromatica con dispersione dell'emissione tramite policromatore e rivelatore simultaneo a CCD
- Campionatore automatico

- Camera di termostatazione del capillare da temperatura ambiente a 60°C
  - Regolazione della tensione di elettroforesi da 100 a 15000 volts
- 2) Unità di controllo con software per analisi frammenti di DNA

La fornitura include computer, software per gestione, elaborazione ed acquisizione dei dati e scheda di acquisizione dati con interfaccia computer/apparecchiatura. La connessione potrà essere attraverso porta seriale o attraverso connessione di rete. Le caratteristiche minime del computer di acquisizione dovranno rispettare le indicazioni contenute nel presente disciplinare per la “FORNITURA per PDL”

## **2. Analizzatore di struttura per alimenti (texture analyzer)**

Lo strumento viene utilizzato per completare l'analisi sensoriale dei prodotti alimentari attraverso procedure di misura oggettive delle proprietà meccaniche sia in fase solida che liquida. Si tratta di uno strumento per prove di carico meccaniche sia in trazione sia in compressione, in grado di fornire un'analisi tridimensionale completa della forza, spostamento e tempo.

L'applicazione di protocolli di misura consente di valutare un'ampia gamma di comportamenti dei materiali, quali: frattura, estrusione, carico costante e rilassamento, taglio, adesività TPA, friabilità e consistenza, estensibilità, collosità, elasticità etc.,

Lo strumento acquisito dovrà soddisfare le seguenti specifiche:

- o specifica destinazione a prove su sostanze alimentari
- o forza applicabile nel campo +/- 5 kg
- o risoluzione della forza: 0,1 g
- o impostazione variabile della velocità di prova massima e minima in un range tra 30 mm/s e 0,02 mm/s
- o possibilità di operazione a strain e strain rate costante;
- o taratura mediante celle di carico;
- o riconoscimento automatico delle celle di carico montate;
- o aggiornamenti del firmware mediante PC;

La fornitura deve includere computer, software per gestione, elaborazione ed acquisizione dei dati e scheda di acquisizione dati con interfaccia computer/apparecchiatura. La connessione potrà essere attraverso porta seriale o attraverso connessione di rete. Le caratteristiche minime del computer di acquisizione dovranno rispettare le indicazioni contenute nel presente disciplinare per la “FORNITURA per PDL”

### **3. Igrometro portatile**

Da utilizzare per la misura delle condizioni ambientali nei locali di lavorazione e/o di stoccaggio delle materie prime.

Lo strumento acquisito dovrà soddisfare le seguenti specifiche:

- campo di misura da 2 a 98% dell'umidità relativa,
- precisione: 1% dell'umidità relativa in tutto il campo
- misura integrata di temperatura nel campo 0 – 85°C con precisione di 0,5 °C
- dispositivo di output digitalizzato per acquisizione diretta da computer.

### **4. Spettrofotometro per Controllo di Qualità basato sulla misura del colore**

Un indice per il controllo di qualità degli alimenti passa attraverso misure rapide dell'intensità del colore; a tal fine può essere utilizzato uno spettrofotometro da banco con geometria 0°/45° circonferenziale per la misura in riflessione del colore.

Questa tipologia di strumento risulta essere la soluzione specifica per il Controllo di Qualità di prodotti liquidi, in polvere, sia opachi che traslucidi nei più svariati settori applicativi.

L'unità dovrà essere dotata di:

- sorgente flash allo xenon;
- sistema autofocus ad almeno 5 posizioni per leggere superfici con un massimo di 44mm ad un minimo di 3mm di diametro;
- filtro UV a 420 nm per l'esclusione o la calibrazione della componente UV della sorgente luminosa

unità di elaborazione della misura in termini di indici convenzionali di colore

Il sistema deve includere scheda di acquisizione dati con porta seriale per la trasmissione diretta di dati ad un computer.

### **5. Strumento per misure dell'attività dell'acqua.**

Deve essere utilizzato per misure di elevata precisione e riproducibilità dei valori dell'attività dell'acqua per tutti i tipi di alimenti.

Lo strumento acquisito dovrà soddisfare le seguenti specifiche:

- Controllo termico della camera di misura in un range da 0°C a 50°C, con una precisione di +/-0.2°K;
- range di misura dell'attività dell'acqua è compreso tra 0.03 e 1.00;
- accuratezza di +/- 0.003 a<sub>w</sub>;
- ripetibilità di +/- 0.002 a<sub>w</sub>;

- risoluzione di 0.001  $a_w$  a 0.1°C.

Inoltre deve essere dotato:

- di un sensore elettrolitico che consenta misure prive di isteresi;
- di un display di facile lettura;
- della possibilità di collegamento a PC mediante una interfaccia RS 232 o USB.

-

-

#### **6. Banchi panel con acquisizione in remoto dei giudizi forniti dai panelisti**

Le attrezzature devono includere 2 banchi per analisi sensoriale (totale 8 postazioni) con le seguenti specifiche:

Ogni banco sensoriale dovrà essere realizzato con pannelli in binobilitato con finitura antigraffio, ignifughi in Classe "1" e composti da:

- n. 05 spalle laterali h. cm. 160 per permettere di isolare gli assaggiatori una volta seduti per la prova
- n. 04 piani di lavoro in laminato plastico post-form spessore minimo mm. 40 in Classe "1" dim. cm. 90 x 80 (utile) dotati ciascuno di 1 vaschetta in acciaio inox di forma circolare diametro mm. 260
- n. 04 miscelatori a collo di cigno per acqua calda e fredda versanti nelle vaschette di cui sopra.
- n. 04 quadretti elettrici mod. 0540S, aventi cadauno n. 02 prese SCHUKO IP 44 220 V 16 A.
- n. 04 quadretti elettrici mod. 0557, aventi cadauno n. 01 interruttore magneto-termico 2P 220 V 16 A.
- n. 04 faretti orientabili a luce bianca, completi di snodo ed interruttore.
- n. 04 tastiere di valutazione graduate per l'espressione della preferenza, da porre all'interno di ogni postazione del banco.
- Modulo wireless per l'interconnessione

All'interno del modulo banco sensoriale dovrà inoltre essere posta una mensola nella spalla laterale sx sporgente utilizzabile come appoggio per contenitori.

Al di sotto del piano di lavoro deve essere previsto un ripiano di appoggio e pannello di tamponamento per sifonatura vasche.

Nella parte sottostante il piano di lavoro deve essere previsto un canale per il passaggio delle tubazioni di scarico, di adduzione elettrica ed idrica e di connessioni di rete, opportunamente carenato a copertura.

Deve essere previsto un sistema di collegamento informatico tra tutte le 8 postazioni dei banchi, per l'acquisizione delle preferenze espresse da ciascuna postazione e trasferimento su computer.

Personal Computer per analisi dati. . Le caratteristiche minime del computer di acquisizione dovranno rispettare le indicazioni contenute nel presente disciplinare per la "FORNITURA per PDL" e supportare Tecnologie wireless 802.11b/g, Bluetooth per l'interconnessione verso strumentazione.

### 7.Chiosco informativo

Il chiosco informativo dovrà essere disponibile come punto informativo per applicazioni di consultazione al pubblico e dovrà essere completo del software di gestione per le periferiche e di interfacciamento verso il portale. Il TOTEM in seguito alla lettura di un codice a barre del prodotto dovrà offrire una pagina informativa estratta opportunamente dal servizio di tracciabilità di filiera (vedi "servizi del portale").

Il totem dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

Struttura di lamiera	Scheda audio
Impianto elettrico + impianto d'accensione con protezione anti-sovraccarico	FLOPPY DRIVER 3.5"HD 1.44MB
Monitor Ultrapiatto Almeno 17" LCD 1024 x 768, antiriflesso, touch screen	SVGA 32MB AGP o superiore
Unità centrale con:	HARD DISK 80.0 GB 7200rpm o superiore
CPU di ultima generazione	CD-ROM/DVD-ROM 52X
RAM Almeno 1 GB	Scheda per connessione a reti e/o intranet 10/100 Mbit
	Scheda WIFI 802.11b/g, Bluetooth
	Lettore Codici a barre esterno

Caratteristiche minime del Lettore Codice a Barre:

supporto lettura:

- ad una dimensione 1D :  
Chinese Post - Codabar incl. ABC and CX - Code 39 - Code 39 Full ASCII - Code 93 - Code 128 - EAN-8 incl. +2,+5 - EAN-13 incl. +2,+5 - EAN-128 - IATA - Industrial 2of5 -

Interleaved 2of5 - ISBN - ISSN - Italian Pharmaceutical - Matrix 2 of 5 - MSI/Plessey - UK/Plessey - Telepen - UPC-A incl. +2,+5 - UPC-E incl. +2,+5.

- ad due dimensioni 2D :

MicroPDF417 - PDF417 - RSS-14 - RSS Limited - RSS Expanded

La Ditta Aggiudicataria dovrà fornire il sistema “chiavi in mano”, tutto incluso nulla escluso per il corretto funzionamento del sistema.

## **2.5 STAZIONE DI ACQUISIZIONE PERIFERICA**

La Ditta dovrà garantire la realizzazione di 3 stazioni di acquisizione/stampa dati con le seguenti caratteristiche minime complessive:

1. N.3 Stampante di etichette identificative per la tracciabilità
2. N.3 Pistola laser per lettura codici a barre
3. N.6 palmari
4. N.3 portatili

Ciascuna stazione sarà dunque composta da 1 Stampante etichette, 1 pistola laser, 2 palmari e 1 portatile.

La stazione dovrà avere caratteristiche tali da consentirne il facile e agevole trasporto lungo le linee di produzione. Essa dovrà offrire le seguenti funzionalità minime:

- Lettura dei codici a barre su materiali dislocati fino a 10 m dal portatile via pistola laser
- Stampa delle etichette
- Trasferimento e accesso dei dati acquisiti/stampati verso il sistema di tracciabilità di portale via portatile o palmare
- Sincronizzazione dati portatile-palmare

La ditta dovrà fornire unitamente alle schede UMTS/GPRS contratto per traffico dati flat per almeno 2 (due) anni dall'avvenuto positivo collaudo del sistema.

### **1.Caratteristiche notebook**

- a.. Processore 1,86 GHz Cache esterna 2 MB di cache L2
- b.. scheda di rete Fast Ethernet
- c.. bus di sistema FSB a 533 Mhz
- d.. 512 MB di RAM espandibile fino a 2048 MB
- e.. DVD+/-RW Dual layer Fissa
- f.. Monitor 15,0 pollici di diagonale
- g.. Tecnologie wireless 802.11b/g, Bluetooth
- h. Scheda di telecomunicazione con le seguenti caratteristiche
  - Tipo Conforme a PC Card Tipo II PCMCIA esteso.
  - UMTS EMEA (2100Mhz), Power Class 3, Supporto per classi di traffico UMTS QoS, Supporto per PPP/IP in modalita' trasparente e non.
  - GPRS EMEA: 900/1800 Mhz, Multislot Class 10 GSM 05.02 (4 slot in Ricezione, 2 slot in trasmissione, fino a un massimo di 5 slot attivi), GPRS Class B.
  - Velocita' trasmissione dati 384/64, 128/64, 64/64, "always on" 32/8kbps (DL/UL).
  - Caratteristiche Antenna Tri band integrata, Connettore per antenna esterna.

## 2.Caratteristiche tecniche minime della **Pistola laser** per lettura codici a barre:

Elettriche :	Alimentazione: batterie ricaricabili ai Ion-Li ( Ioni di Litio )
Funzionali :	Sorgente Luminosa: Laser a 650 Nm luce rossa visibile. Velocita' di scansione: 100 scansioni al secondo. Frequenza: 2,4 GHz - BlueTooth. Risoluzione: 0,127 mm ( 5 mils ). Modalita' Operativa: brandeggiabile manualmente. a mani libere posizionato sullo stand in auto-trigger.
Codici a Barre :	ad una dimensione 1D : Chinese Post - Codabar incl. ABC and CX - Code 39 - Code 39 Full ASCII - Code 93 - Code 128 - EAN-8 incl. +2,+5 - EAN-13 incl. +2,+5 - EAN-128 - IATA - Industrial 2of5 - Interleaved 2of5 - ISBN - ISSN - Italian Pharmaceutical - Matrix 2 of 5 - MSI/Plessey - UK/Plessey - Telepen - UPC-A incl. +2,+5 - UPC-E incl. +2,+5.  ad due dimensioni 2D : MicroPDF417 - PDF417 - RSS-14 - RSS Limited - RSS

Expanded.

Ambiente :  
Temperatura:  
di funzionamento da 0° a +40° C.  
di immagazzinamento da -20° a + 60° C.  
Umidita':  
nella fase operativa da 5% a 95% senza condensa.  
Immunita':  
alla luce fluorescente 3.000 lux max.  
alla luce solare 50.000 lux max.

Le pistole fornite dovranno trasferire la lettura attraverso connessione wireless (Standard Bluetooth) verso il portatile, che pertanto dovrà essere completo di driver e software necessari per il corretto funzionamento del sistema di lettura.

### 3. Caratteristiche minime di palmari

- a. Reti TriBand/Dual Mode - UMTS GSM 900 - 1800 - 1900
- b. Batteria Li-Po
- c. Processore Almeno 520 MHz
- d. Aspetto
  - Display Display TFT touchscreen, 65K colori e risoluzione 640 x 480 pixel
  - Contrasto
  - Colore Display 65 K
  - Dimensioni Display 640 x 480 pixel
  - Tastiera Retroilluminata
  - Blocco Tastiera
  - Accesso Istantaneo alla Rubrica
  - Antenna interna
  - Vibrazione
  - Presa Auricolare
- e. Funzioni
  - Vivavoce integrato
  - Supporto J2ME
  - Multiconferenza
  - Memoria Espandibile
- f. Collegamenti
  - UMTS
  - GPRS

- IrDA connessione con Infrarossi
- Modem Integrato
- Email
- Bluetooth
- USB

#### **4.Caratteristiche stampante etichettatrice**

Stampante di etichette identificative per la tracciabilità di filiera.

Caratteristiche minime:

- tecnologia a stampa a trasferimento termico seguita a ruota dalla stampa termico diretto
- programmabile (relativo software di programmazione)
- software per la gestione delle etichette
- stampante a trasferimento a 12 dots/mm.
- Software per la gestione e la stampa di etichette
- modulo taglierina
- spellicolatore e riavvolgitore
- Alimentazione: con alimentatore esterno da 120Volt/230Volt ca a 15 Volt ca.  
Consumo: Massimo 5 A a 15 Volt ca.
- Interfacce: Porta parallela centronics, porta USB e porta seriale RS232 ( DB9 ) sono standard; XON/XOFF, RTS/CTS handshaking, programmabile con 7 o 8 bit, 1 o 2 bits di stop e selezionabile la parità della lunghezza dei dati.
- Velocità di Stampa: 75 mm/secondo
- Risoluzione:12 dots/mm
- Memoria: 2MB RAM. Card per espandere la memoria.
- Supporto Codici a Barre ad una dimensione 1D : EAN 8, ISBN, EAN13, 2/5, 2/5 Interleaved, Code 3/9, UPCA, UPCE, Code 128 UCC, Code 128, Codabar, Code 93, Postnet, DUN 1

## 2.6 CED

Di seguito si individua un'infrastruttura hardware tipo per il Centro di Calcolo del PAR. Si precisa che le caratteristiche delle forniture sono solo indicative, potendo le ditte concorrenti, in ragione della natura stessa della gara, proporre una soluzione tecnica migliorativa e/o equivalente a quella rappresentata.

In particolare, la fornitura dovrà essere contestualizzata e potrà prevedere la ridondanza di *single-point of failure* critici .

L'architettura tipo prevede:

- una server farm (ad esempio, per servizi applicativi, web, dbms, dns, mail);
- una dmz (ad esempio, per servizi web, dns, pki);
- una rete locale (workstation e stampanti di rete);
- due firewall, uno interno e uno perimetrale;
- un dispositivo di centro stella;
- un dispositivo di interconnessione WAN;
- una SAN

Dovranno essere quindi forniti un numero sufficiente e non inferiore a:

- n° 18 server, aventi le seguenti caratteristiche minimali
  - componenti di ultima generazione
  - formato rack
  - doppio processore
  - alimentazione e ventole ridondate
  - doppia scheda di rete Gigabit Ethernet
  - supporto RAID 0, 1, 5
  - almeno quattro hard disk da 36 GB
  - 4 GB di RAM
  - Lettore ottico
- n° 2 server, avente le seguenti caratteristiche minimali
  - componenti di ultima generazione
  - formato rack
  - quadruplo processore
  - alimentazione e ventole ridondate
  - doppia scheda di rete Gigabit Ethernet
  - supporto RAID 0, 1, 5
  - almeno due hard disk da 36 GB e 4 da 146 GB
  - 4 GB di RAM

- n° 2 Firewall
- n. 1 tape library
- n° 2 Router di interconnessione WAN e centro stella
- n° 2 switch 48 porte espandibili
- n° 4 Rack 19" almeno 36U con
- Accessori
  - n. 4 switch di condivisione video e tastiera;
  - n. 4 monitor 15" formato rack;
  - n. 4 tastiera con mouse integrato formato rack;

La fornitura dovrà essere "chiavi in mano", tutto incluso e nulla escluso, senza oneri aggiunti per la stazione appaltante (esempio fornitura di cavi, fibre e connettori passivi, etc.). Si intende inclusivo della fornitura le licenze (ove richieste) dei software di base e applicativi.

## 2.7 SISTEMA VIDEOCONFERENZA

Il sistema di videoconferenza intende fornire un servizio di comunicazione di standard qualitativi avanzati per lo svolgimento di meeting a distanza e registrazioni/erogazione (audio/video) di lezioni per la formazione a distanza. Il sistema dovrà supportare pienamente la comunicazione attraverso il protocollo di rete IP.

Il sistema di videoconferenza deve presentare le seguenti caratteristiche o funzionalità minime:

- Sistema di gestione automatica della prenotazione di intervento, senza bisogno di un operatore tecnico al mixer audio
- Sottosistema Gestione semplificata, utilizzando sistemi che opportunamente personalizzati nella grafica e nella gestione permettono una facile messa in funzione dei sistemi audiovisivi anche da parte di personale con poca esperienza;
- Sottosistema Integration e Development, ovvero l'integrazione di software applicativi che consentono lo spostamento automatico delle telecamere in maniera tale che alla accensione di un posto microfonico corrisponderà automaticamente il puntamento della telecamera;
- Sottosistema di videoproiezione, devono essere installati videoproiettori con Particolari ottiche zoom in grado di garantire una perfetta visione delle immagini sullo schermo. La visualizzazione delle immagini provenienti dai videoproiettori potrà essere effettuata anche senza dover rabbuiare le sale consentendo così ai partecipanti di scrivere appunti;
- Sottosistema di Regia, Da essa si devono controllare tutti i segnali audio/video/pc, smistarli ai punti visione e video registrarli sia su supporto digitale (DVD) che su

supporto magnetico tradizionale (VHS); da tale postazione dovrà essere possibile effettuare copie delle riprese video su DVD o su VHS;

- Stazione Editing, posta in sala regia permette la creazione di master audio/video su supporto digitale o magnetico, con inserimento di titoli ed effetti. Il materiale di registrazione dovrà essere disponibile in formati standard di

Il sistema di videoconferenza deve comprendere e garantire anche l'arredo per la sala adibita a videoconferenza.

## 2.8 INFRASTRUTTURA DI RETE LOCALE

Nei locali dovrà essere realizzata una rete dati secondo quanto stabilito in appendice A, "Linee guida al cablaggio strutturato nella Regione Campania". La Ditta potrà proporre soluzioni migliorative solo quando queste costituiscano uno standard riconosciuto dalle principali organizzazioni di standardizzazione europee e/o mondiali.

La realizzazione dell'infrastruttura dovrà prevedere anche le attività comuni di configurazione delle postazioni attraverso la predisposizione di un opportuno piano di indirizzamento locale.

L'architettura di rete dovrà comprendere anche un'infrastruttura Wireless che dovrà essere integrata con quella Wired.

In particolare, dovrà essere dotato di copertura wireless il locale adibito a laboratorio, comunque provvisto di cablaggio strutturato.

La fornitura dovrà comprendere almeno:

- a.. N° 2 access point IEEE 802.11g 54 Mbps con le seguenti caratteristiche minimali:
  - a.. due antenne rimovibili;
  - b.. una porta 10/100BASE-T Ethernet (RJ-45) con supporto IEEE 802.3af Power over Ethernet (PoE);
  - c.. Supporto SNMP e supporto per la configurazione da remoto via Web browser, SNMP o Telnet;
  - d.. Sicurezza: supporto 802.1x, Wi-Fi Protected Access (WPA e WPA2); criptazione WEP con chiave fino a 152 bit; supporto VPN pass-through; MAC address filtering.
  - e.. Modalità operative avanzate: Wireless Distribution System; Point-to-point wireless bridge mode; Point-to-multipoint wireless bridge mode; Repeater mode;

## 2.9 SERVIZIO DI HOUSING

Per "Housing" si intende il servizio di alloggiamento degli apparati tecnologici oggetto della fornitura presso una sede ISP (Internet Service Provider) messa a disposizione dalla Ditta aggiudicataria.

Qualora, per qualsiasi motivo, i locali tecnologici destinati ad ospitare il PAR si rendano indisponibili per la messa in esercizio del sistema informativo, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire il servizio di Housing presso una propria struttura per almeno **2** (due) anni dalla data di avvenuto positivo collaudo. Trascorso il termine previsto per tale servizio la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprio carico e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, alla ricollocazione degli apparati tecnologici nelle sedi precedentemente individuate garantendo l'integrità degli stessi, le funzionalità e i servizi descritti al paragrafo 4 del presente Disciplinare Tecnico.

Il servizio di Housing deve essere tale da garantire i servizi ed i livelli di servizio descritti ai paragrafi 4.6.1 e 4.6.2 del presente Disciplinare Tecnico.

## 2.10 GESTIONE E CONDUZIONE TECNICA

Le attività di conduzione tecnica e gestione operativa dovranno almeno comprendere:

- Network Operation che indirizza:
  - l'efficienza dei servizi erogati mediante l'identificazione in real time di situazioni anomale e la loro gestione,
  - la gestione di tutte le problematiche legate alla perfetta efficienza della rete.
- System Operation che indirizza:
  - la gestione di tutte le problematiche legate alla perfetta efficienza dei sistemi,
  - controllo delle performance della base dati e dei servizi,
  - la configurazione e attivazione delle risorse per l'erogazione dei servizi,
  - la configurazione dei servizi,
  - la continuità di servizio,
  - le attività di facility management (backup e recovery dati, applicazioni, sistema).
- Security Operation che indirizza:
  - l'attuazione del piano operativo della sicurezza
  - il security monitoring attraverso il rilevamento e l'analisi di tutte le violazioni d'accesso, a salvaguardia della segretezza delle banche dati e delle procedure informatiche
  - la risoluzione dei problemi di violazione della security

- il rispetto quotidiano degli standard e delle procedure di sicurezza
- l'adozione di nuove contromisure (fisiche, informatiche o organizzative)
- la definizione delle procedure di gestione e le soluzioni architettoniche per dispositivi di sicurezza

Inoltre, ai sensi delle nuove disposizioni di legge in materia di trattamento dei dati (D.Lgs. 30 giugno 2003 n 196), dovranno essere individuate delle misure minime di sicurezza che attengono a:

- criteri di assegnazione delle credenziali di autenticazione
  - protezione degli strumenti elettronici e dei dati rispetto a trattamenti illeciti, ad accessi non consentiti e a determinati programmi informatici
  - adozione di procedure per la custodia di copie di sicurezza, il ripristino della disponibilità dei dati e dei sistemi
  - tenuta di un aggiornato Documento Programmatico sulla Sicurezza
  - adozione di tecniche di cifratura o di codici identificativi per determinati trattamenti di dati idonei a rivelare lo stato di salute o la vita sessuale, effettuati da organismi sanitari.
- Change e Asset Operation che indirizza:
    - la supervisione della configurazione dei Sistemi, Hardware e Software;
    - l'analisi e la revisione delle configurazioni di rete, sistemi,
    - la manutenzione dell'inventario dei sistemi (server, periferiche interne o collegate) e degli utenti e la manutenzione di una mappa della locazione fisica o dell'equipaggiamento relativo ai singoli sistemi.
    - l'aggiornamento della documentazione, gestione del Database delle configurazioni.

La gestione e la conduzione tecnica devono inoltre comprendere e garantire le utenze elettriche e telefoniche.

Durante il periodo di conduzione la Ditta dovrà fornire alla stazione appaltante dei report su base trimestrale a partire dalla data di avvenuto positivo collaudo dell'intero sistema; lo schema di tale report dovrà essere tale da riportare le attività (e grado di avanzamento) svolte dal centro durante il trimestre. I report dovranno essere consegnati alla stazione appaltante entro 10 (dieci) giorni successivi dalla scadenza del trimestre; trascorso tale termine l'Amministrazione applicherà una penale pari a Euro 500,00 per ogni giorno di ritardo nella consegna del report.

## 3 SERVIZI

### 3.1 INTRODUZIONE

La Regione Campania intende promuovere la collaborazione e lo sviluppo delle aziende del PAR attraverso la creazione di un portale regionale, per sfruttare tutte le potenzialità ed opportunità che il mondo Internet offre alle aziende.

Il sito WEB dovrà comprendere e riunire all'interno i servizi del portale e i servizi alle imprese aderenti al polo, oltre che backoffice di portale e di impresa per la gestione e la manutenzione dell'intero sistema e delle sue parti.

La ditta aggiudicataria dovrà dichiararsi disponibile alla fase di sperimentazione condotta dal PAR con 4 aziende agroalimentari del territorio campano. Il servizio "Sistema di tracciabilità", oggetto della sezione "Servizi del portale" e l'insieme dei servizi di portale e di impresa (descritti successivamente) dovranno essere caratterizzati e finalizzati allo sviluppo di 4 prototipi (ugualmente a carico della Ditta Aggiudicataria e su indicazione del PAR) nei settori:

1. Oleario
2. conserviero
3. ortofrutta fresca (I gamma)
4. ortofrutta (IV gamma)

I prototipi dovranno garantire i seguenti requisiti minimi:

- implementazione di tracciabilità di filiera
- B2B, B2C e B2A per le 4 filiere
- Approvvigionamento di scorte tra aziende di filiera via e-procurement
- 1 fiera online per la filiera con numero sufficienti di aree e padiglioni
- Integrazione tracciabilità interna con tracciabilità esterna (ERP azienda – sistema di tracciabilità)

La Ditta si impegna a produrre per ciascun prototipo documentazione esaustiva per la sua piena comprensione e riusabilità;

La Regione Campania intende promuovere le soluzioni architettoniche e i modelli implementativi (nonché i relativi software) che presentano al loro interno soluzioni altamente riusabili per la PA.

Per favorire il riuso dei programmi informatici di proprietà delle amministrazioni, nei capitolati e

nelle specifiche di progetto dovrà essere previsto che i programmi sviluppati ad hoc siano facilmente esportabili su altre piattaforme. La Ditta si impegna a mettere a disposizione la documentazione completa che consenta il riuso delle applicazioni.

In particolare per le soluzioni e i servizi software, la stazione appaltante intende promuovere soluzioni di tipo "OPEN SOURCE", ossia Software a "codice sorgente aperto" che, attraverso la disponibilità del codice sorgente, ossia del suo Dna, consenta sia la sua libera circolazione, sia processi di modifica, produzione, redistribuzione, evoluzione e riuso.

Per i software appartenenti a questa categoria la Ditta si impegna a fornire forme di licenziamento tali da garantire:

- Disponibilità del codice sorgente
- La sua libera circolazione, senza vincoli di modifica, produzione, redistribuzione, evoluzione e riuso
- Documentazione esaustiva in lingua italiana per i processi di installazione, manutenzione, amministrazione e uso
- Documentazione di architettura, in cui i singoli servizi e software siano rappresentati fisicamente e logicamente secondo le indicazioni contenute nel "Sistema Pubblico di Interoperabilità e Cooperazione della Campania (SPICCA)".

### **3.2 ARCHITETTURA**

L'architettura di riferimento per la progettazione e l'implementazione dei web services elencati di seguito dovrà seguire le direttive del "Sistema Pubblico di Interoperabilità e Cooperazione della Campania (SPICCA)" per la definizione delle modalità tecniche e operative per consentire l'interoperabilità fra il PAR e altre strutture coinvolte senza toccare l'autonomia tecnologica e organizzativa dei singoli sistemi/strutture. Il documento citato di riferimento "SPICCA" sarà reso disponibile durante la fase di presentazione dell'offerta dalla Stazione Appaltante.

Il progetto dovrà prevedere la realizzazione del portale PAR diviso in una sezione pubblica ("Servizi del portale") e una riservata ("Servizi alle imprese"). Le sezioni dovranno essere omogenee per architettura e soluzione tecnologica adottata e dovranno offrire una personalizzazione per contenuti, immagini e stile.

La Ditta potrà offrire ulteriori soluzioni e servizi tecnologici, coerenti con il progetto di realizzazione del portale.

La realizzazione e successive modifiche del sito INTERNET (PORTALE PAR) oggetto della fornitura dovrà rispettare i requisiti di accessibilità stabiliti dal Decreto Ministeriale 8 luglio 2005 "*Requisiti tecnici e i diversi livelli per l'accessibilità agli strumenti informatici*" (Gazzetta Ufficiale n. 183 dell'8 agosto 2005)- Allegato A, che sarà cura della Ditta aggiudicataria compilare e consegnare all'amministrazione. Il portale dovrà essere accessibile attraverso PDA, per tale motivo

è richiesto il supporto per XHTML BASIC (W3C Recommendation 19 Dicembre 2000 e successive normative e modificazioni), almeno per i servizi di tracciabilità e di webmail (di cui dopo).

La Ditta aggiudicataria dovrà espletare tutte le attività connesse al mantenimento dei servizi del portale e quelli di impresa che si rendessero necessari per il completo funzionamento e fruibilità delle parti oggetto del disciplinare (es. registrazione domini internet, installazione e configurazione dns, etc.), senza alcun onere aggiuntivo per l'amministrazione pubblica.

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire la documentazione di architettura secondo le indicazioni contenute nel "Sistema Pubblico di Interoperabilità e Cooperazione della Campania (SPICCA)"; la documentazione dovrà essere esaustiva per la replicabilità e la riusabilità del sistema complessivo.

### **3.3 SERVIZI DEL PORTALE**

#### **3.3.1 Sistema di Tracciabilità**

Il Regolamento n.178/2002 CE impone la tracciabilità come: "possibilità di ricostruire e seguire il processo di un alimento o di una sostanza che entra a far parte di un alimento o mangime attraverso tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione"

Ciò implica l'istituzione di un processo informativo volto a generare e gestire le informazioni necessarie a seguire il prodotto nella filiera, identificando le aziende responsabili di ogni fase per ogni unità di prodotto portata al consumo. Il Regolamento e la normativa derivata non specificano particolari protocolli informatici per lo scambio di dati di tracciabilità nel settore agroalimentare.

I servizi "obbligatori" per la normativa offerti dal sistema informativo sono:

1. per il consumatore: protezione della salute attraverso la possibilità di identificazione e ritiro di un lotto eventualmente contaminato o sospetto;
2. per l'azienda: adeguamento rapido alla normativa, pieno controllo sulla circolazione dei lotti con eventuale possibilità di ritiro selettivo, pieno controllo sulle forniture di materia prima, additivi e coadiuvanti di produzione

I servizi che un sistema di tracciabilità offre in più rispetto agli obblighi di legge sono:

1. per il consumatore: aiuto nella scelta di alimenti con particolari requisiti, prodotti in una certa zona, contenenti o meno ingredienti di determinate categorie;

2. per le imprese: possibilità di caratterizzarsi per determinate peculiarità, monitoraggio di fornitori e clienti, riduzione delle informazioni da registrare separatamente, miglioramento della logistica.

Un sistema di tracciabilità ben congegnato deve assicurare la rintracciabilità ascendente del prodotto (ritrovare la storia di ogni unità di prodotto) e la rintracciabilità discendente (localizzare le unità di prodotto in ogni punto della catena dell'offerta per eventuali controlli o ritiro).

Lo standard di identificazione dei prodotti seguito in Europa nella filiera agroalimentare è quello EAN/UCC-128, che definisce un codice numerico identificativo univoco per ogni prodotto secondo determinate regole. A tale standard si associa una specifica simbologia a barre. Questo standard si basa su di una successione di indicatori preceduti da prefissi identificativi, ed è flessibile in quanto consente di ampliare il set delle informazioni gestite, aggiungendo ulteriori indicatori senza rendere obsoleto il sistema o il metodo di trattamento delle informazioni. La lettura con codici a barre è oggi la più diffusa e adeguata alla bisogna.

Allo stato non esiste nel sistema delle imprese del settore agroalimentare ma gli esempi attualmente disponibili risultano essere implementati nel formato XML.

Il linguaggio raccomandato per trasmettere le informazioni di tracciabilità è lo XML (eXtended Markup Language), che è un metalinguaggio specificamente progettato per lo scambio e l'interusabilità di documenti in rete. XML supera i limiti di HTML in quanto non richiede strutture dati predefinite, ma soprattutto consente di trattare dati scritti con software diverso su sistemi operativi diversi.

Lo standard XML può appoggiarsi ad un protocollo SOAP che consente di affidare messaggi XML ad un protocollo HTTP e quindi di utilizzare il web.

XML non è una tecnologia unica. Esistono protocolli pubblici per le diverse applicazioni:

Lo standard eb-XML è specificamente mirato ai servizi informatici per le imprese (e-business ma anche tracciabilità) e le specifiche sono curate dal consorzio W3C che lo rende disponibile gratuitamente.

#### **CARATTERISTICHE MINIME DEL SISTEMA ELETTRONICO DI TRACCIABILITA':**

**Multifiliera:** la piattaforma dovrà essere in grado di gestire contemporaneamente su database filiere diverse ed eterogenee

**Modellazione di filiera** integrata nel sistema - il sistema dovrà essere in grado di adattarsi a qualsiasi tipo di filiera e di adeguarsi nel tempo alle modifiche nella struttura della filiera senza interventi sul codice e sulla base dati

**Gestione di filiere complesse e correlate** con diversi livelli di permessi nell'immissione e nella visualizzazione dei dati: i singoli operatori devono poter scrivere e leggere solo le operazioni autorizzate all'interno della filiera; possibilità di gestione di un singolo lotto previa autorizzazione, anche da operatori e da filiere diverse.

**Gestione dei documenti** : Raccolta e pubblicazione di tutta la documentazione aziendale legata ai processi; Gestione struttura e profili organizzativi; Gestione ciclo di vita della documentazione; Gestione non conformità dei lotti e azioni correttive e preventive; Elaborazione di statistiche e grafici su base aziendale o su base distrettuale (PAR); Supporto al piano di controllo dei prodotti certificati (analisi, ispezioni, verifiche).

**Gestione del tracciamento della produzione** : Gestione della tracciabilità e della rintracciabilità dei lotti lungo la catena agroalimentare; Monitoraggio del processo produttivo e distributivo per l'identificazione dei prodotti non conformi; Gestione dei lotti non conformi; Identificazione del lotto omogeneo;

**Gestione web delle informazioni per la rintracciabilità delle filiere agroalimentari** : Servizi a supporto per la raccolta sul territorio dei dati di rintracciabilità; garanzia di indipendenza nella gestione delle informazioni; Gestione in tempo reale degli eventi della filiera e della catena agroalimentare: le informazioni di un lotto immesse da un soggetto sono immediatamente disponibili all'azienda di trasformazione o al punto vendita; i report di monitoraggio sono disponibili a partire da qualsiasi postazione Internet;

#### **Processi di autorizzazione centralizzati**

**Rintracciabilità per la sicurezza alimentare (Reg. CE 178/2002) e tracciabilità tecnica (UNI 10939**

**Rintracciabilità ascendente** - capacità di ritrovare origine e caratteristiche dei prodotti in ogni punto, per ricercare le cause di un problema di qualità a monte ed a valle della catena agroalimentare

**Tracciabilità discendente** - capacità di ritrovare la localizzazione dei prodotti in ogni punto della catena dell'offerta, determinandone le destinazioni e le provenienze, per gestire il loro ritiro

### **Tracciabilità interna**

Il sistema dovrà garantire un'opportuna interfaccia nei confronti del modulo di tracciabilità interna, descritto nella sezione di SERVIZI ALL'IMPRESA.

**Stampa di etichette con codici a barre** (standard EAN/UCC-128); stampa certificati e documenti accompagnatori per il supporto LOGISTICO

**Tracciabilità** - Recupera le informazioni relative ai lotti di produzione tenendo traccia di tutte le fasi del processo e fornendo dati aggiornati relativi a inventari, processi in corso, rese, ecc

**Pianificazione della produzione** - Gestisce ogni operazione associata alle attività di pianificazione.

**Analisi di laboratorio e statistiche** – Strumento web a supporto dei dati derivanti dalle analisi di laboratorio

### **3.3.2 CMS (Content Management System)**

Caratteristiche minime del Content Management System:

- Gestione del flusso redazionale: il processo di autorizzazione gerarchico delle informazioni inserite prima della pubblicazione.
- Gestione di ogni singolo utente: ogni utente deve poter essere gestito dall'amministratore che in ogni momento deve poter bloccare l'accesso al software.
- Profilazione degli utenti e dei gruppi di utenti
- Creazione delle sezioni e gestione del contenuto: inserimento delle nuove sezioni editandone il contenuto con l'editor e stabilendo quali dati pubblicare tra quelli derivanti dai moduli installati.
- Inserimento dei contenuti con editor interno.

Il software comprenderà un editor di semplicissimo utilizzo che consente l'inserimento e la formattazione di testo, immagini, tabelle, collegamenti a sezioni interne o a pagine esterne al

sito, collegamenti a file e riferimenti ai record relativi agli oggetti database (moduli) installati.

- Disponibilità di moduli di servizio precostruiti  
Il CMS renderà disponibili all'installazione ed all'uso in tempo reale moduli quali news, catalogo prodotti (di cui in seguito), area download di sezione.
- Grafica personalizzabile per ogni sezione/pagina del sito web
- Supporto Multilingua

### 3.3.3 E- business

La piattaforma deve assicurare le seguenti applicazioni riferite alla rete-mercato (e-commerce):

1. business to business B2B
2. business to administration B2A
3. business to consumer B2C

con tutto il supporto amministrativo e fiscale relativo.

Procedure di e-business sono già operative. Anche in questo caso lo standard di comunicazione XML appare il più idoneo, nella versione eb-XML.

La piattaforma di e-commerce dovrà garantire almeno le seguenti funzionalità:

- carrello elettronico: virtuale per gli ospiti e permanente per gli utenti registrati
- gestione dei clienti (report, registrazioni, contatti e comunicazioni)
- gestione fornitori di filiera
- catalogazione, gestione e aggiornamento dei prodotti semplice ed efficace. Qualifica e descrizione dei prodotti secondo lo standard XML.
- gestione transazioni bancarie sicure via SSL (interfacciamento con almeno **due** servizi bancari nazionali, di cui uno disponibile, anche solo in versione test, per un periodo non inferiore alla conduzione del sistema)
- gestione valuta, ordini, spedizioni, tasse e quant'altro necessario al tracciamento e al controllo di un ordine
- amministrazione e funzionalità di backend: supporto per numero illimitato di prodotti e categorie, customer care, statistiche prodotti e clienti, supporto multivaluta e gestione

banner; strumenti di backup e recovery del database, gestione della multiutenza amministrativa e redazionale.

- Gestione del magazzino virtuale, scorte e sconti sulla merce (in funzione della classe di appartenenza dell'utenza, almeno 3 classi di utenza)
- Gestione del sistema di vendita per filiera e per azienda
- Pieno supporto per lo standard XML di filiera.

La Ditta aggiudicataria dovrà farsi carico dell'inserimento nel catalogo di almeno 5 categorie di prodotti segnalati dal polo e almeno 20 prodotti per categoria, completi di dati tecnici, di produzione, foto del prodotto e prezzo d'acquisto.

Resta altresì a carico della Ditta aggiudicataria il reperimento delle informazioni e dei dati necessarie al corretto funzionamento del sistema presso il PAR, secondo le indicazioni della Stazione Appaltante.

#### **3.3.4 Fiere online**

La fiera online sarà un'apposita sezione del portale approntata a fiera tematica virtuale, con allestimento periodico e con una gabbia grafica suddivisa in padiglioni. Le fiere devono poter essere di prodotto, di settore, oppure campionarie e territoriali; dotate di catalogo espositori e promosse nel network su scala regionale e nazionale, con un "centro servizi" per spiegazioni ed approfondimenti, ed un servizio d'informazioni (una form con tempi di risposta garantiti). Ogni padiglione, virtualmente visitabile presenterà l'offerta di una o più aziende, e da esse sarà gestito. Il materiale verrà fornito dalle aziende in formato elettronico, e sarà cura del personale addetto provvedere all'implementazione dell'evento fieristico.

La Ditta dovrà realizzare un modello di interscambio per le informazioni tale da provvedere a recepire automaticamente le informazioni che gli espositori intendono pubblicare nella fiera virtuale. La piattaforma dovrà garantire la gestione e la comunicazione dell'evento in maniera completamente digitale

#### **3.3.5 CRM (Customer Relationship Management)**

Il CRM dovrà consentire la creazione, lo sviluppo, il mantenimento e l'ottimizzazione delle relazioni di lungo periodo reciprocamente più proficue tra consumatori ed azienda. Il CRM di successo si basa sulla comprensione dei bisogni e dei desideri dei consumatori, e si realizza ponendo tali desideri al centro del business ed integrandoli con la strategia societaria, le persone, la tecnologia ed il processo di business stesso.

CRM permette di gestire i clienti all'interno di un pratico archivio consultabile attraverso diverse operazioni di ricerca ed accessibile da qualsiasi luogo del mondo 24h su 24h.

Il CRM dovrà prevedere almeno i seguenti moduli funzionali:

- **COMUNICAZIONE:** sulla base dei dati anagrafici e di preferenza dei clienti ed attraverso differenti criteri di selezione, dovrà essere possibile individuare il target di ogni comunicazione, salvarne l'elenco dei nominativi o raggiungerlo direttamente tramite email o SMS.
- **STATISTICHE e SONDAGGI:** offrirà la possibilità di sottoporre ai clienti domande a risposta multipla, impostando una data di chiusura automatica e la possibilità di pubblicare online i risultati.
- **GESTIONE EVENTI e CLIENTI:** Predisposizione di invio automatico di SMS personalizzati uomo/donna in occasione del compleanno del cliente, o in corrispondenza di una data programmata (Es: Natale, inizio saldi..).

### **3.3.6 FAD**

La formazione professionale sarà supportata da una piattaforma di elearning per erogazione di corsi a distanza (FAD). Le aziende del polo potranno in questo modo avvalersi di uno strumento tecnologico avanzato per condividere esperienze formative comuni e rendere disponibile ovunque e sempre materiale formativo, con relativo abbattimento dei costi per la formazione professionale.

La piattaforma dovrà avere le seguenti caratteristiche minime:

#### **A. Interfaccia utente**

- Capacità avanzate di ricerca
- Pianificazione personalizzata delle lezioni
- Catalogo dei corsi può contenere altre risorse, oltre al materiale relativo al corso stesso (Riferimenti a libri, audio/video, ecc.)
- Gli utenti possono cercare nel catalogo prima di effettuare il log al sistema (pre-browsing)
- Auto-registrazione e pre-registrazione dell'utente
- Al discente vengono fornite funzionalità e strumenti per prendere delle note personali
- Il discente deve poter cercare del contenuto formativo specifico per una particolare funzione o compito richiesto dall'organizzazione

#### **B. Gestione e sviluppo del contenuto**

- Strumenti di creazione del contenuto (content authoring) integrati nel sistema
- Strumenti di gestione del contenuto (content management) integrati nel sistema. (Implica l'utilizzo di un database per immagazzinare i contenuti)
- Testing e Valutazione
- Interfaccia per scrivere e sviluppare le domande dei test

### **C. Capacità di lavoro cooperativo**

- Gruppi di discussione con thread
- Chat
- Sistema integrato di e-mail
- Capacità di gestire gruppi di lavoro (che lavorano assieme su specifici progetti)
- Messaggistica globale broadcast
- Agenda condivisa
- IstantMessaging

### **D. Sistema**

- Architettura modulare del sistema.
- Piattaforma per erogazione corsi in modalità sincrona/asincrona
- Banca dati SQL standard
- Scorm (Sharable Content Object Reference Model)
- Sistema automatico di recupero della password
- Backup automatico dei dati
- definizione dei prerequisiti all'accesso
- Supporto e Formazione nell'uso della piattaforma in lingua italiana

La piattaforma di elearning dovrà essere completa di almeno 2 corsi da fruire online da parte delle aziende aderenti al polo in modo completamente gratuito:

- Il PAR: lezione di 15 min circa per illustrare i servizi del portale.
- Il PAR: lezione di 20 min circa per illustrare il prototipo di comunicazione aziendale di cui prima.

La realizzazione e la gestione dei corsi è totalmente a carico della Ditta aggiudicataria senza alcun onere aggiuntivo per la PA o il polo.

### **3.3.7 Agenda degli eventi**

L'agenda dovrà essere un modulo software da poter inserire all'interno del portale e consentirà l'informazione agli utenti del web circa eventi di rilievo per il PAR. L'agenda dovrà prevedere almeno due sezioni d'accesso (pubblica per gli headline informativi e privata per i dettagli informativi con accesso vincolato a registrazione) e cinque sezioni tematiche (fisco/finanza/lavoro/tecnologie/fiere). Le cinque sezioni dovranno essere avviate e gestite per almeno un anno da parte della Ditta aggiudicataria, in solido con il polo di riferimento. L'alimentazione delle banche dati di riferimento per gli eventi e gli scadenziari saranno a carico della ditta aggiudicataria per un periodo non inferiore ad un anno da avvenuto positivo collaudo e costituiscono parte integrante dell'attività di avvio e gestione.

### **3.3.8 Gare/Appalti on line (e-procurement)**

Le aste online per le forniture ad aziende o enti locali convengono, perchè spesso consentono di strappare condizioni di pagamento e prezzi veramente vantaggiosi. L'agilità dell'asta su internet stimola la concorrenza e una partecipazione numerosa.

Il sistema di e-procurement garantirà i seguenti servizi minimi:

- Automazione dei processi d'acquisto
- Razionalizzazione della spesa
- qualità del servizio
- Sicurezza delle transazioni, Canale cifrato, Firma digitale,
- Garanzia di consegna
- Multiutenza e multilingua (supporto per almeno 3 lingue della Comunità Europea)
- Gestione delle procedure di gara/appalto

Il sistema di e-procurement dovrà essere completo di un modello di transazione che implementi almeno un primo esempio di avviso, gara e appalto online (esempio fornitura di beni). L'esempio dovrà essere corredato delle spiegazioni sufficienti alla riproduzione del modello per altri casi analoghi di gare, per consentire una buona conoscenza iniziale del servizio da parte delle aziende dell'agroalimentare.

### 3.3.9 Motore di ricerca sito

Per effettuare la ricerca all'interno del database del portale sarà possibile inserire una o più parole in sequenza. Il motore di ricerca genererà una lista di risultati, mostrando per primi quelli che soddisfano meglio i criteri di ricerca.

Il motore dovrà esibire tre modalità di ricerca: tutte le parole (and), almeno un termine (or) e frase esatta. Nella ricerca in *and* verrà richiesto che tutte le parole siano presenti all'interno dei documenti risultanti mentre nella ricerca in *or* basterà che sia presente una sola parola.

Modalità "Tutte le parole": Se si usano almeno due parole, il motore considererà più rilevanti quei documenti in cui le parole sono più vicine per cui sei incoraggiato ad usare quei termini che tendono a formare delle frasi o che comunque vengono di solito usati per esprimere determinati concetti. Tuttavia, anche usando una sola parola, il motore stesso dovrà suggerire altre ricerche con due o più parole. La modalità *and* offrirà anche la possibilità di escludere dai risultati quei documenti che contengano determinate parole indesiderate.

Modalità "Almeno un termine": A volte un determinato concetto può essere espresso utilizzando diverse parole che hanno più o meno lo stesso significato (relazione di sinonimia). In questo caso anziché fare più tentativi con le varie parole, possiamo provare ad usarle contemporaneamente.

Modalità "Frase esatta": Ricerca esatta di un'espressione o una frase precisa.

Espansione linguistica: Una caratteristica importante di un motore di ricerca è la possibilità di usare la cosiddetta espansione linguistica delle parole di ricerca grazie alla quale si possono cercare le forme verbali, plurali, singolari, maschili e femminili della lingua italiana senza essere costretto ad usare complicate ricerche in *or*.

### 3.3.10 Meeting virtuali

Il sistema della videoconferenza dovrà gestire con una piattaforma web-oriented incontri di lavoro e convegni virtuali, consentendo conferenze senza la necessità di spostamenti sul territorio.

La piattaforma dovrà garantire almeno le seguenti caratteristiche:

- Sistema di pubblicazione di un evento o di un convegno
- Sistema di inviti automatico per gruppi di lavoro o appartenenza al polo
- Registrazione online per ospiti
- Sistema di autorizzazione o esclusione per ospiti registrati

- Interconnessione alla sala di conferenza
- Sistema di gestione e moderazione dei meeting virtuali

### **3.3.11 Gestione modulistica e documentazione**

Il servizio dovrà fornire a seconda del profilo dell'utente, l'accesso disciplinato a documenti pubblici o allo scambio di documenti tra polo e aziende aderenti al polo, garantendo integrità, segretezza e non ripudiabilità dei dati, almeno per i documenti di natura privata. Il sistema dovrà garantire la tracciabilità delle operazioni di interscambio e in generale il flusso documentale.

I documenti di comune interesse per le aziende del polo digitale quali modulistica online per l'adempimento di alcune delle pratiche burocratiche più ricorrenti, dovranno poter essere catalogati per tematica e rintracciabili tramite il motore di ricerca del sito di cui sopra.

### **3.3.12 Posta elettronica certificata e Newsletter**

La Posta Elettronica Certificata (PEC) corrisponde alla posta elettronica convenzionale (e-mail) con l'aggiunta di alcuni accorgimenti che la rendono assimilabile ad una normale raccomandata con avviso di ricevimento in modo da acquisire valore legale e mantenere la consueta facilità di utilizzo.

Il polo dovrà essere dotato di un proprio PEC; il servizio dovrà essere ospitato su calcolatori (oggetto della fornitura hardware) con caratteristiche di server, ridondanza hardware e clusterizzati. I dati della posta elettrica (utenti e email) dovranno essere debitamente salvaguardati con opportune strategie di backup e recovery, secondo un piano operativo da definire a carico della Ditta aggiudicataria e conforme al D.L. 196/2003 recante disposizioni in materia di tutela dei dati e della privacy.

Il servizio PEC è inteso a fornire al mittente documentazione elettronica, con valenza legale, attestante l'invio e la consegna di documenti informatici. "Certificare" l'invio e la ricezione - significa fornire al mittente una ricevuta che costituisce prova legale dell'avvenuta spedizione del messaggio e dell'eventuale allegata documentazione. Allo stesso modo, quando il messaggio perviene al destinatario, il gestore invia al mittente la ricevuta di avvenuta (o mancata) consegna con precisa indicazione temporale. Nel caso in cui il mittente smarrisca le ricevute, la traccia informatica delle operazioni svolte venga conservata per un periodo di tempo definito a cura dei gestori, con lo stesso valore giuridico delle ricevute risposta.

Il servizio di PEC dovrà essere conforme alle specifiche emanate da CNIPA (Centro Nazionale per l'Informatica nella Pubblica Amministrazione) in materia di posta elettronica certificata.

Il servizio di posta dovrà includere almeno i seguenti servizi:

- Webmail
- Servizio antivirus e antispam
- Gestione e amministrazione delle caselle di posta elettronica
- Servizio di statistica sull'attività di posta elettronica di dominio e del server

### **3.3.13 Sintesi Gazzetta Ufficiale e BURC**

Il modulo dovrà presentare in modo selettivo e mirato tutte le indicazioni inerenti il settore Agroalimentare presenti all'interno del B.U.R.C. (Bollettino Ufficiale della Regione Campania) e della Gazzetta Ufficiale.

La notizia sarà costituita almeno da un sommario e da un link web alla pagina di interesse.

## **3.4 SERVIZI ALL'IMPRESA**

### **3.4.1 Comunicazione d'impresa**

Il servizio di comunicazione d'impresa dovrà prevedere la definizione di standard di comunicazione condivisi con lo scopo di favorire la crescita e la diffusione di sistemi di "quick response" locali e la riduzione del "*time to market*" attraverso lo scambio dati (automatizzato via rete) tra le aziende del polo.

In particolare l'offerta dovrà almeno prevedere, in collaborazione con le aziende del polo:

- La definizione di standard informativi, di documenti e di flusso (processo) per l'interscambio automatico di dati tra i vari attori della filiera all'interno del polo, coerenti con implementazione del protocollo di trasporto prevista da ebXML.
- La realizzazione di 4 Prototipi di filiera limitatamente ad alcuni dei flussi individuati per dimostrare l'efficacia e l'utilizzabilità del modello e per favorire l'allargamento del progetto. I quattro prototipi dovranno riguardare i settori elencati al paragrafo "Servizi-Introduzione" (§ 4.3.1).

La Ditta si impegna altresì all'adeguamento della definizione di cui sopra (e i relativi prototipi) qualora un processo di standardizzazione di settore intervenga durante i tre sei mesi successivi all'aggiudicazione della gara e salvo comunicazioni da parte del Dipartimento per l'Innovazione e le Tecnologie – Presidenza del Consiglio dei Ministri nel medesimo periodo.

Il servizio di comunicazione web dovrà predisporre una sezione apposita del sito per gestire le informazioni di:

1. il processo di standardizzazione
2. i risultati della ricerca statistica (censimenti e altre indagini successive)
3. evoluzione normativa del settore
4. guida all'uso degli standard e vantaggi della Filiera Digitale

### **3.4.2 Fattura Elettronica e Firma Digitale**

Il primo gennaio del 2004 è entrata in vigore in tutta Europa la Direttiva 2001/115/EC che rende legale lo strumento della fattura elettronica.

Il D. lgs 20 febbraio 2004 n. 52 ha introdotto nel nostro ordinamento la figura giuridica della fattura elettronica. Il decreto delegato recepisce, infatti, il contenuto della direttiva 2001/115/CE che semplifica ed armonizza le modalità di fatturazione in materia di IVA. Anche se i profili di armonizzazione non richiamano immediatamente gli aspetti legati al documento elettronico, il provvedimento ha il rilevante merito di occuparsi delle nuove regole comunitarie sulla fatturazione europea.

Il sistema di fattura elettronica proposto dalla Ditta dovrà dare la possibilità di scambiare tra gli attori del polo una fattura totalmente immateriale, che non debba cioè mai essere materializzata né in fase di emissione né in quella di conservazione.

La Ditta dovrà disciplinare la procedura di conservazione sostitutiva per i documenti informatici rilevanti ai fini tributari, secondo l'art.3 , comma 2 del DM 23 gennaio 2004 , che prevede esplicitamente per le fatture (sia emesse che ricevute) una cadenza almeno quindicinale . In generale la Ditta garantirà la congruenza del prodotto software rispetto alla materia giuridica vigente in materia e garantirà altresì per un anno (periodo di avvio) le modifiche e gli aggiornamenti del codice richieste per uniformarsi ad eventuali evoluzioni della materia giuridica di settore.

La Firma Digitale è il risultato di una procedura informatica che garantisce l'autenticità e l'integrità di messaggi e documenti scambiati e archiviati con mezzi informatici, al pari di quanto svolto dalla firma autografa per i documenti tradizionali.

Il servizio di firma digitale dovrà essere fornito e installato presso le sedi operative del polo, tutto incluso e nulla escluso per il corretto funzionamento del servizio. L'offerta tecnica dovrà prevedere almeno l'installazione di 9 firme digitali per polo tecnologico (almeno 45 in totale).

Le regole tecniche inerenti la firma digitale per la formazione, la trasmissione, la conservazione, la duplicazione, la riproduzione e la validazione, anche temporale, dei documenti informatici devono essere conformi al DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 8 FEBBRAIO 1999 (Pubblicato sulla G.U. n. 87 del 15-04-1999) e alla DELIBERAZIONE 17 Febbraio 2005, n. 4 “Regole per il riconoscimento e la verifica del documento informatico.”

### **3.4.3 ERP/PLM (Enterprise Resource Planning/Product Lifetime Manager)**

Caratteristiche minime funzionali:

- Piena integrabilità con il modulo CRM, supply chain management e sistema di account
- Supporto per la collaborazione con partner via rete IP
- Interfaccia semplice ed intuitiva
- Architettura affidabile e scalabile
- Interfacciamento con il modulo di ecommerce

Caratteristiche e moduli funzionali:

- contabilità,
- amministrazione,
- produzione,
- cicli commerciali,
- scadenziari,
- magazzino,
- cespiti e ritenuta d'acconto.

La fornitura software dovrà garantire:

- garanzia di semplice aggiornabilità alle nuove release;
- essere compatibilità con le future versioni;
- disporre di meccanismi di recovery;

Il modulo PLM dovrà mettere in comunicazione il personale dell'azienda per aumentare la collaborazione; esso dovrà essere progettato e realizzato per centralizzare e migliorare la gestione di tutti i dati di prodotto; permetterà inoltre di rintracciare i passaggi nei processi impiegati per la creazione, la produzione e il supporto dei vostri prodotti – dal primo barlume di vita di un concetto fino alla sua dismissione.

## **Tracciabilità interna**

Il sistema richiesto permetterà di definire, gestire e controllare agevolmente la tracciabilità di ogni fase del processo produttivo e dei singoli lotti per garantire la massima qualità alla produzione aziendale. Le aziende possono: verificare la qualità di materie prime, semilavorati e prodotti finiti attraverso le analisi di laboratorio; tenere traccia di ogni fase della produzione già a partire dalla pianificazione; gestire le operazioni di magazzino. La soluzione si dovrà integrare perfettamente con la tecnologia RFID. Il sistema permetterà di gestire più efficacemente i sistemi qualità monitorando i processi produttivi e l'intera filiera aziendale. I diversi moduli della soluzione dedicati ad aspetti specifici di gestione della qualità o di controllo della produzione rendono più rapida e sicura la gestione dei dati di tracciabilità aziendali. La presenza di un apposito modulo di business intelligence faciliterà l'analisi delle informazioni e la realizzazione di report da parte degli utenti finalità. Il sistema si dovrà interfacciare con i sistemi informativi aziendali, consentendo di ottimizzare la gestione delle seguenti attività:

### **3.5 DISASTER & RECOVERY**

Per disastro si intende un qualsiasi evento che impedisce agli utenti del sistema informativo di accedere a dati o funzionalità informative cruciali per la loro attività. Dovrà essere elaborato un piano di Disaster&Recovery sulla base:

- della tipologia dei dati,
- della tipologia degli apparati,
- della gestione delle modifiche del software,
- dei metodi di accesso remoto,
- dell'affidabilità e raggiungibilità dei supporti rimovibili,
- della formazione di un team per il recovery;
- della definizione di procedure di notifica di un'emergenza,
- le modalità necessarie per un continuo aggiornamento sugli inventari di software e hardware;
- la definizione dei contatti privilegiati nei confronti di produttori.

#### **3.5.1 Supporti di memorizzazione**

I dati critici ai fini della sicurezza dovranno essere conservati su supporti amovibili (ai fini di back up o di archiviazione dei dati stessi). I supporti amovibili dovranno essere classificati in un

archivio che registrerà la cronologia di tutte le operazioni effettuate su di essi. I supporti usati nei back up per il Disaster Recovery verranno invece custoditi all'interno dei locali del CED del polo . La politica di gestione dei dati residui prevedrà la completa cancellazione, senza distinzione alcuna, di tutti i dati presenti su supporti destinati alla dismissione o a trattamenti tecnici di riparazione e/o condizionamento effettuato all'esterno delle strutture del CED. Saranno ugualmente a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei supporti per le operazioni di backup.

### **3.6 PIANO DI MANUTENZIONE e DI SERVICE MANAGEMENT**

Tutte le componenti la fornitura (sia Hardware che Software) dovranno includere le attività di manutenzione programmata e a richiesta da erogarsi a partire dalla data di avvenuto positivo collaudo e per una durata non inferiore a 2 anni. La Ditta dovrà predisporre un piano di manutenzione secondo le indicazioni di seguito riportate.

La manutenzione programmata dovrà prevedere attività manutentive eseguite con strategie predittive o preventive: in questo caso la Ditta Aggiudicataria deve orientare la manutenzione alla preservazione del sistema con interventi preordinati (manutenzione preventiva) ovvero all'osservazione sistematica del complesso allo scopo di promuovere provvedimenti generali tendenti a garantire la rispondenza dei sistemi ai reali fabbisogni (manutenzione predittiva).

Quando l'intervento di manutenzione coinvolge gli impianti di videosorveglianza o di sicurezza la Ditta dovrà rilasciare per iscritto una descrizione dell'intervento effettuato con la dichiarazione che è conforme alle norme in materia (D.Lgs 196/03 e al Provvedimento Generale sulla Videosorveglianza del 29/04/2004).

La Ditta dovrà fornire un piano di manutenzione, conforme al D.Lgs 196/03 e al Provvedimento Generale sulla Videosorveglianza del 29/04/2004, in cui definire e dettagliare le risorse e gli SLA di cui alla tabella di seguito riportata. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì essere disponibile a modificare il piano su indicazione dell'Ente Regione Campania senza oneri aggiuntivi per lo stesso.

Inoltre la Ditta dovrà predisporre dei Report che relazionino sugli interventi di manutenzione. Tali report devono essere inviati entro 6 ore dalla chiusura dell'intervento.

Dovrà altresì predisporre dei Report sul servizio di manutenzione e sui relativi SLA che relazionino con cadenza almeno trimestrale sulle attività svolte.

#### **3.6.1 SLA DELLA MANUTENZIONE**

Nella tabella che segue si definiscono:

Disciplinare tecnico PAR

- **Parametro:** definisce sinteticamente il parametro da misurare;
- **Misura da rilevare:** definisce in dettaglio il parametro;
- **Valore soglia:** definisce il livello di soglia minimo o massimo a seconda dei casi oltre il quale si applica la penale;
- **Importo penale:** percentuale rispetto all'importo aggiudicato;
- **Guasto critico:** definisce il guasto che compromette le funzionalità minime del sistema di security integrato;
- **Componente critico:** definisce un componente il cui guasto compromette le funzionalità minime del sistema;
- **Componente non critico:** tutte le altre componenti del sistema.

Gli SLA (Service Level Agreements) minimi per il servizio di Manutenzione devono essere i seguenti:

<b>PARAMETRO</b>	<b>MISURA DA RILEVARE</b>	<b>VALORE SOGLIA</b>	<b>IMPORTO PENALE</b>
Tempo di risoluzione guasto non critico	Tempo che intercorre tra la rilevazione (proattiva o su segnalazione) del malfunzionamento di un componente non critico e la risoluzione del problema.	Entro 8 ore	1%
Tempo di risoluzione guasto critico	Tempo che intercorre tra la rilevazione (proattiva o su segnalazione) del malfunzionamento di un componente critico e la risoluzione del problema.	Entro 4 ore	3%
Tempo di invio report di intervento manutentivo	Tempo che intercorre tra la chiusura dell'intervento manutentivo e l'invio del relativo report	Entro 3 ore	0,5%

Si precisa che i livello di servizio fissati nella precedente tabella rappresentano un livello di qualità minima attesa, dovendo la Ditta concorrente provvedere a fornire dei propri SLA derogativi solo in melius nel piano di Manutenzione.

### 3.6.2 SLA PER IL PROCESSO DI SERVICE MANAGEMENT

È richiesta l'implementazione dei processi di gestione del servizio (Service Management); essi si occuperanno dell'efficace erogazione del servizio, prescindendo dalle risorse che costituiscono la piattaforma abilitante ai servizi stessi.

I processi di Service Management di cui si richiede l'implementazione sono:

- Pianificazione e progettazione del Servizio: tale processo provvede alle specifiche di un servizio o evoluzioni che ne costituiscono un miglioramento, un'estensione o un aggiornamento; progetta nuove funzionalità tecniche e non tecniche, che rispondano a specifiche esigenze dell'Amministrazione cliente; definisce le specifiche tecniche di progetto, gli strumenti di sviluppo e le modalità di documentazione.
- Configurazione del Servizio: tale processo comprende l'installazione, la messa in esercizio e/o la configurazione del servizio verso gli utenti, inclusa la verifica dell'installazione e configurazione degli eventuali dispositivi hardware necessari all'utente finale. Esso consente anche la riconfigurazione del servizio su richiesta dell'utente o per necessità derivanti da riparazioni, in un momento successivo alla installazione iniziale del servizio.
- Risoluzione dei problemi relativi al servizio: tale processo comprende l'isolamento della causa prima dei malfunzionamenti del servizio e l'azione volta a risolverli.
- Misura della Qualità del Servizio: tale processo si occupa di monitorare la qualità del servizio, in base alla suddivisione in classi di servizio.

Definito il "Tempo medio di risoluzione della problematica", in funzione dell'urgenza, il tempo medio che il Fornitore impiega per risolvere un problema in funzione della sua urgenza, detto "T" il tempo massimo di intervento, definito in base alla gravità attribuita al problema, nell'80% dei casi il tempo di risoluzione deve essere minore di T, nel 90% dei casi deve essere minore di T+20%T. I livelli di gravità e i tempi associati sono espressi nella tabella che segue.

Si precisa inoltre che la percentuale espressa nella colonna "importo penale" è riferita all'importo aggiudicato;

<i>Urgenza</i>	<i>Tempo di intervento</i>	<i>Tempo di ripristino o di applicazione soluzione temporanea</i>	<i>Tempo di applicazione soluzione definitiva specifica</i>	<i>Importo penale</i>
<i>Critica</i> – Problema bloccante: più utenti non sono in grado di svolgere l'attività	2 ore	4 ore	2 giorni lavorativi	3%
<i>Alta</i> – Problema bloccante: l'utente non è in grado di svolgere l'attività	4 ore	6 ore	5 giorni lavorativi	1,5%

<i>Media</i> – Problema non bloccante: l'utente è in grado di svolgere l'attività ma in modo degradato	8 ore	12 ore	7 giorni lavorativi	1%
<i>Bassa</i> – Problema non bloccante: l'utente è in grado di svolgere l'attività senza avvertire in modo significativo il problema stesso	12 ore	24 ore	10 giorni lavorativi	0,5%

## **4 SERVIZI DI RICERCA E SVILUPPO**

### **4.1 BUSINESS PLAN**

Per rispondere alla necessità di attivare interventi sostenibili, secondo le logiche CIPE, la Ditta aggiudicataria dovrà sviluppare un piano di sostenibilità economico-finanziaria (Business Plan) del PAR come strumento utile al Polo per pianificare la futura gestione del sistema nel momento in cui dopo 2 (due) anni dal collaudo lo prenderanno in carico.

Il documento dovrà essere redatto senza indicazioni economiche assolute, pena invalidazione offerta tecnica; esso dovrà costituire un business plan “base 100” ed esprimere i valori economici di ogni singola voce in termini percentuali.

### **4.2 CENSIMENTO AZIENDE**

La realizzazione della componente informatica dovrà essere propedeutica alla realizzazione di un sistema informativo completo. In questo senso le banche dati a patrimonio comune del polo dovranno includere l'insieme delle informazioni che consentono da un lato alle aziende di fruire a pieno e da subito dei servizi disponibili sul portale e dall'altro ai visitatori web di percepire un insieme ben organizzato di informazioni.

In questo senso il portale non dovrà pubblicare sezioni senza materiale informativo e per contro dovrà presentarsi completo in ogni aspetto sia informatico che informativo.

Il reperimento delle informazioni necessarie per alimentare le banche dati restano a completo carico della Ditta aggiudicataria, che potrà avvalersi in questa fase anche dei dati risultanti dalle ricerche, statistiche e censimenti.

Tale reperimento resta da concordare in fase di realizzazione e di concerto con le parti.

La messa in esercizio del sistema informativo non potrà dirsi completata se almeno il 95% delle aziende non è stato rappresentato adeguatamente in seguito al lavoro di ricerca, statistica e pubblicazione dei risultati via portale e se il 100% dei servizi previsti dal disciplinare non è online.

Il sistema informatico potrà essere collaudato indipendentemente dalla completezza delle banche dati, che dovrà essere oggetto del collaudo complessivo di sistema.

A titolo indicativo, si riportano i servizi informativi minimi che il portale dovrebbe erogare alle aziende del polo in accordo con gli stessi:

- Info e News di settore
- Info su finanziamenti e gare
- Knowledge repository (studi di settore, studi paese, best practices, ...)
- Iscrizione a newsletter tematiche
- Forum
- Link
- Contatti
- Database delle aziende
- Approfondimenti verticali sui prodotti del polo
- Informazioni sulle modalità di start-up di impresa nel polo
- Moduli e formati promozionali per le aziende.

Si precisa che l'elenco rappresenta il livello minimo atteso e che la Ditta concorrente può provvedere a un'offerta migliorativa in quantità e qualità dei servizi informativi.

## **5 PIANO DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

Compito della Ditta aggiudicataria sarà anche quello di predisporre un piano di addestramento del personale durante le varie fasi di start-up del progetto attraverso corsi e "training on the job" .

L'obiettivo dei corsi sarà quello di garantire una sufficiente autonomia, da parte del personale preposto, nella gestione e conduzione di primo livello del sistema. Tale addestramento dovrà consistere in un pacchetto di almeno 500 (cinquecento) ore di formazione di cui almeno il 30% erogate attraverso FAD (Formazione a Distanza) ed almeno il 20% attraverso percorsi di training on the job.

## **6 ASSISTENZA ALL'AVVIO**

Le attività di assistenza all'avvio dovranno almeno comprendere:

- la gestione di tutte le problematiche legate alla perfetta efficienza dei sistemi;
- controllo delle performance della base dati;
- la configurazione e attivazione delle risorse per l'erogazione dei servizi;
- la configurazione dei servizi;

- la continuità dei servizi;
- le attività di facility management (backup e recovery dati, applicazioni, sistema).

## **7 VINCOLI ARCHITETTURALI**

Si precisa che le caratteristiche di tutti i componenti la fornitura, così come particolareggiate nel presente documento, sono solo indicative potendo le Ditte concorrenti, in ragione della natura stessa della gara, proporre una soluzione tecnica migliorativa e/o equivalente a quella rappresentata.