

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI PRODOTTI
ORTOFRUTTICOLI FRESCHI
PER LO SVOLGIMENTO
DELL’ATTIVITÀ DIDATTICA**

**Lotto 3 – ORTOFRUTTA
CIG 8259476F33**

- PARTE TECNICA -

INDICE

Art. 1 – Quantitativi indicativi della fornitura e base d'asta

Art. 2 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore

Art. 1 – Elenco dei prodotti oggetto di fornitura

1. Il presente lotto è costituito da prodotti vegetali freschi e essiccati, di seguito elencati con la specifica denominazione commerciale, ivi compresi la varietà vegetale e il Paese o la regione di provenienza, come peraltro attestato dall'etichettatura che deve essere visibile al momento della fornitura ai sensi delle norme vigenti in materia; il lotto 3 assume più semplicemente anche il nome di "LOTTO ORTOFRUTTA".
2. Il presente lotto consiste nella fornitura delle tipologie di alimenti di seguito indicate. Per ciascuna di esse si indicano: la tipologia di alimento (prima colonna), la quantità complessiva stimata per l'intera durata del contratto (seconda colonna), il prezzo unitario, ovvero l'importo unitario posto a base di gara (terza colonna), l'importo parziale (derivante dal prodotto di tali ultimi due fattori: quarta colonna).

ARTICOLI	QUANTITÀ'	PREZZO UNITARIO (IN EURO)	PREZZO COMPLESSIVO (IN EURO)
ALLORO	Kg 10,00	4,00	40,00
ANETO	Kg 10,00	16,00	160,00
BASILICO CT. 1	Kg 105,00	30,00	3.150,00
ERBA CIPOLLINA CT. 1	Kg 20,00	15,00	300,00
MENTA CT. 1	Kg 20,00	30,00	600,00
PREZZEMOLO CT. 1	Kg 300,00	4,50	1.350,00
PREZZEMOLO RICCIO CT. 1	Kg 50,00	5,10	255,00
ROSMARINO	Kg 80,00	7,00	560,00
SALVIA	Kg 80,00	8,19	655,20
TIMO	Kg 5,00	15,00	75,00
AGLIO	Kg 90,00	7,78	700,20
ASPARAGI BIANCHI	Kg 150,00	8,10	1.215,00
BIETA DA COSTA	Kg 1.800,00	1,36	2.448,00
CAPUCCI BIANCHI	Kg 150,00	1,05	157,50
CAROTE CT. 1 ITALIA	Kg 9.200,00	1,03	9.476,00
CAVOLFIORI BIANCHI CT. 1 ITALIA	Kg 1.850,00	2,31	4.273,50
CETRIOLI CT. 1	Kg 30,00	1,78	53,40
CIPOLLA DI TROPEA	Kg 60,00	1,30	78,00
CIPOLLE BIANCHE CT. 1	Kg 100,00	0,95	95,00
CIPOLLE GIALLE CT.1	Kg 6.000,00	0,95	5.700,00
FINOCCHI CT. 1	Kg 120,00	1,77	212,40
FUNGHI CHAMPIGNON CT. 1	Kg 350,00	3,81	1.333,50
INSALATA GENTILE	Kg 980,00	1,99	1.950,20
INSALATA MISTICANZA IN BUSTA CONFEZIONE DA 100 GR	Kg 100,00	16,00	1.600,00
INSALATA RICCIA	Kg 1.400,00	3,61	5.054,00
MELANZANE CT. 1	Kg 1.500,00	2,01	3.015,00
PATATA PICCOLA PZ 10	Kg 4.080,00	1,49	6.079,20
PATATE CT.1	Kg 36.000,00	0,79	28.440,00
PATATE ROSSE DA GNOCCHI	Kg 16.000,00	1,03	16.480,00
PATATE VIOLA	Kg 50,00	5,68	284,00
PEPERONI G/R/V CT. 1	Kg 600,00	2,57	1.542,00
POMODORINO CILIEGIA CT. 1	Kg 1.000,00	3,42	3.420,00
POMODORO GRAPPOLO CT.1	Kg 1.300,00	1,92	2.496,00
POMODORO INSALATARO CT. 1	Kg 1.300,00	2,57	3.341,00
POMODORO PERETTA CT. 1	Kg 2.400,00	2,15	5.160,00
PORRI CT. 1	Kg 150,00	1,75	262,50

RADICCHIO ROSSO AUTENTICO CT. 1	Kg 50,00	9,28	464,00
RADICCHIO ROSSO LUNGO CT. 1	Kg 30,00	1,86	55,80
RADICCHIO ROSSO TONDO CT. 1	Kg 1.400,00	1,82	2.548,00
RUCOLA CT. 1 CONFEZIONE DA 100 GR	Kg 30,00	16,00	480,00
SEDANO RAPA	Kg 850,00	2,05	1.742,50
SEDANO VERDE CT. 1	Kg 2.500,00	1,53	3.825,00
SPINACINI FRESCHI CT. 1 GAMMA 4	Kg 120,00	3,00	360,00
VALERIANA	Kg 15,00	19,80	297,00
VERZA CT. 1	Kg 500,00	1,27	635,00
ZUCCA GIALLA CT. 1	Kg 400,00	1,58	632,00
ZUCCHINE CT.1	Kg 3.000,00	3,99	11.970,00
ALBICOCCHE	Kg 40,00	3,00	120,00
ANANAS CT.1	Kg 2.200,00	2,54	5.588,00
ARANCE PASTO CT.1	Kg 1.500,00	1,94	2.910,00
AVOCADO	Kg 100,00	2,10	210,00
BANANE CT. 1	Kg 400,00	1,55	620,00
CACHI	Kg 20,00	2,93	58,60
CASTAGNE	Kg 8,00	4,50	36,00
CILIEGIE	Kg 29,00	4,00	116,00
CLEMENTINE	Kg 350,00	1,74	609,00
FRAGOLE CT. 1 CONFEZIONE DA 250 GR	Kg 2.500,00	3,12	7.800,00
KIWI CT. 1	Kg 450,00	3,47	1.561,50
LAMPONI CT. 1 CONFEZIONE DA 100 GR	Kg 30,00	12,00	360,00
LIME CT. 1	Kg 250,00	5,70	1.425,00
LIMONI CT. 1 ITALIA	Kg 4.900,00	2,97	14.553,00
MANDARINI CT. 1	Kg 500,00	1,89	945,00
MELE GOLDEN EXTRA 80/90	Kg 200,00	1,30	260,00
MELE GOLDEN CT. 2	Kg 2.659,00	0,70	1.861,30
MELE GRANNY SMITH CT. 1	Kg 50,00	1,80	90,00
MELOGRANO CT. 1	Kg 30,00	2,43	72,90
MELONI CT. 1	Kg 600,00	3,78	2.268,00
MIRTILLI CT. 1 CESTINO DA 100 GR	Kg 30,00	15,00	450,00
MORE CT. 1 CONFEZIONE DA 100 GR	Kg 5,00	14,00	70,00
PASSION FRUIT	Kg 5,00	3,80	19,00
PERE ABATE	Kg 200,00	1,80	360,00
PESCHE	Kg 50,00	2,10	105,00
PESCHENOCI	Kg 50,00	2,10	105,00
POMPELMI	Kg 10,00	1,50	15,00
PRUGNE	Kg 100,00	2,50	250,00
RIBES BIANCO CONFEZIONE DA 100 GR CT. 1	Kg 5,00	16,00	80,00
RIBES ROSSO CONFEZIONE DA	Kg 5,00	16,00	80,00

100 GR CT. 1			
SUSINE	Kg 250,00	2,10	525,00
UVA DA TAVOLA CT. 1 BIANCA	Kg 70,00	3,47	242,90
UVA DA TAVOLA CT. 1 NERA	Kg 70,00	3,04	212,80

TOT. 178.999,90 €

- Le quantità indicate nel presente articolo sono desunte dal consumo registrato negli anni scolastici 2016/17, 2017/18, 2018/19, aumentato del maggior consumo previsto per effetto dell'incremento del numero degli alunni che usufruiranno del servizio mensa nell'anno scolastico 2019/20.
- Per motivi specifici ed eccezionali, la stazione appaltante si riserva di chiedere prodotti aggiuntivi o diversi che, qualora nella disponibilità dell'appaltatore, saranno compensati e fatturati a parte.

Art. 2 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Il fornitore deve consegnare alla stazione appaltante, come previsto dal decreto ministeriale n. 6 del 21 marzo 1973, il documento di conformità degli alimenti forniti.

Caratteristiche generali di conformità "prodotto verde"

Le forniture oggetto di contratto devono rispettare i contenuti di cui al Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione ambientale, ai sensi della l.p. 3 novembre 2009, n. 13, di cui alla delibera della Giunta Provinciale 20 gennaio 2017, n. 27.

In particolare, **frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, patate, pomodori e prodotti trasformati** devono provenire:

- per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il **10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), da prodotti Igp Dop e Stg – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (regolamento Ce n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (Ce) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e regolamento (Ce) n. 509/2006), da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino").
- in ogni caso, per almeno il **60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

I **prodotti ortofrutticoli** devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dalla stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Caratteristiche tecniche, organolettiche ed igienico-sanitarie specifiche richieste

- I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente Capitolato dovranno essere classificati di prima categoria, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata.
- Detti prodotti ortofrutticoli dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:
 - aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rendano adatti al pronto consumo;
 - presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;

- non essere attaccati da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate,
- non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei ed uniformi;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- la frutta a granula e a drupa non dovrà presentare polpa ammezzita e/o fermentata in processi incipienti o di evoluzione.

Confezionamento e/o imballaggio

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Dovranno essere puliti, asciutti e rispondenti alle norme igieniche. Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettature, il peso dell'imballaggio, ai sensi della legge 05.08.1981 n. 441 e successive modificazioni. Sugli imballaggi si dovrà altresì riportare quanto previsto, per la prima categoria, dal regolamento CEE 72/1035 e sue modifiche e integrazioni. A norma dell'art. 9 del d.m. 21.12.1984 e della legge 10.04.1991 n. 128, gli imballaggi in plastica possono essere riutilizzati anche per la prima categoria mentre, sempre per tale categoria, è categoricamente escluso il riutilizzo di imballaggi in legno o in cartone.

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace di frutta e verdura durante il trasporto da manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Contestualmente a quanto previsto dalla normativa relativa ai "prodotti verdi", l'imballaggio (primario, secondario e pallet) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006, così come più specificamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Se richiesto dal committente, l'aggiudicatario dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Se richiesto dalla stazione appaltante, l'aggiudicatario dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate esso è conforme.

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore

Sono a carico dell'appaltatore:

- a) tutte le spese relative alla stipula del contratto (valori bollati, diritti di copia, scritturazioni, registrazioni e simili);
 - b) l'onere di indicare un recapito telefonico ed un indirizzo e-mail/pec a cui poter effettuare gli ordini di fornitura, attivi o operativi nei seguenti orari: 9:00-12:00 e 13:00-17:00, dal lunedì al venerdì;
 - c) la consegna della merce dalle ore 7:30 alle 8:30, dal lunedì al venerdì, presso le seguenti sedi dell'Istituto, a seconda dell'ordine disposto:
 - A. Rovereto (TN), viale dei Colli n. 17;
 - B. Rovereto (TN), via Zeni n. 8;
 - C. Levico Terme (TN), via Ziehl n. 5;
 - D. Roncegno (TN), piazza Achille De Giovanni n. 5 (presso albergo Villa Flora);
 - E. Levico Terme (TN), Via Slucca de Matteoni n. 17;
 - F. Trento, Casa Circondariale di Spini di Gardolo sita in via Cesare Beccaria n. 13.
- La merce deve essere scaricata all'interno del magazzino della sede di consegna, all'obbligatorio presenza del personale addetto ai magazzini delle sedi dell'IFPA. Il personale di cui in narrativa prenderà in consegna la merce con riserva di verifiche sulle quantità, sulla qualità e sugli altri requisiti previsti nel presente Capitolato. La quantità richiesta dalla stazione appaltante è vincolante per l'appaltatore che non può consegnare merce diversa o in quantità diversa da quanto ordinato;
- d) l'onere di assicurare i rifornimenti e le consegne in qualsiasi condizione atmosferica, salvi i casi di forza maggiore nelle forme e nei modi indicati dal codice civile, sotto pena di risoluzione del contratto per inadempimento come per legge. Non costituisce causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti ad incidenti documentati);
 - e) l'onere di presentare idonee bolle di trasporto riportanti il costo complessivo, IVA inclusa, della fornitura e di inviare a cadenza periodica almeno quindicinale un flusso di dati informatico del contenuto di tali bolle in un formato idoneo ad interfacciarsi con l'applicativo dell'IFPA;
 - f) la fornitura di prodotti nei cui processi produttivi non siano stati utilizzati OGM né contenenti OGM, informando tempestivamente l'Istituto in merito alla presenza di OGM ed eventualmente, a seguito di richiesta scritta, a sostituire tali prodotti con altri equivalenti privi di OGM;
 - g) l'onere di sostituire i prodotti qualora emerga, in un qualsiasi momento successivo alla consegna, la non conformità degli stessi ai requisiti specificati nel presente Capitolato, a seguito di richiesta scritta dell'Istituto;
 - h) in applicazione dell'art. 19 del Reg. CE 178/2002, al ritiro del prodotto a proprie spese:
 - nel caso che l'appaltatore ritenga o abbia motivo di ritenere che un prodotto fornito non sia conforme ai requisiti di sicurezza;
 - nel caso che l'Autorità di controllo ravvisi che un prodotto fornito non sia conforme ai requisiti di sicurezza;
 - nel caso di comunicazione di allerta sanitaria da parte dell'appaltatore o dell'Autorità sanitaria;
 - i) la compilazione della tabella contenente i prodotti oggetto del presente lotto – predisposta e fornita dall'Istituto in formato .csv – indicando, per ciascuna voce, il prezzo offerto in sede di gara. Detta tabella dovrà quindi essere trasmessa all'Istituto entro 15 giorni dalla stipula del contratto e da ogni eventuale variazione dei prezzi offerti, ai sensi dell'art. 8, c. 2, del Capitolato speciale – parte amministrativa.