

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DELLA
FORNITURA DI PRODOTTI
ALIMENTARI DESTINATI ALLO
SVOLGIMENTO DELL’ATTIVITÀ
DIDATTICA DELL’ISTITUTO
ALBERGHIERO DI ROVERETO E
LEVICO TERME**

**Lotto 2 – ITTICO
CIG 8259456EB2**

- PARTE TECNICA -

INDICE

- Art. 1 – Elenco dei prodotti oggetto di fornitura
 - Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari
 - Art. 3 – Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari
 - Art. 4 – Obblighi a carico dell'appaltatore
-

Art. 1 – Elenco dei prodotti oggetto di fornitura

1. Il presente lotto è costituito da pesce fresco o trasformato, congelato, di seguito elencato con la specifica denominazione commerciale, ivi compresa la specie o la tipologia di animale di provenienza, come peraltro attestato dall'etichettatura di tracciabilità che deve essere visibile al momento della fornitura ai sensi delle norme vigenti in materia; il lotto 2 assume più semplicemente anche il nome di "LOTTO ITTICO";
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 di acquisto, ovvero l'importo unitario posto a base di gara (terza colonna), l'importo parziale (derivante dal prodotto di tali ultimi due fattori: quarta colonna).
3. Alla fine di ciascuna sezione si indica altresì la base d'asta complessiva, derivante dalla somma dei singoli prezzi parziali di cui al punto che precede.

Molluschi e crostacei freschi	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Capesante 1/2 guscio Scozia fresco FAO 27.7	Kg 50	14,40 €	720,00 €
Cozze intere Spagna fresco FAO027	Kg 280	2,50 €	700,00 €
Vongole veraci medie fresco	Kg 300	13,20 €	3.960,00 €
TOTALE			5.380,00 €
Fresco acqua salata	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Branzino 400/600 all. Turchia fresco	Kg 134	6,70 €	897,80 €
Orata 400/600 all. Turchia fresco	Kg 500	6,95 €	3.475,00 €
Orata 300/400 all. Turchia fresco	Kg 600	6,95 €	4.170,00 €
Acquedelle Italia fresco FAO37.2	Kg 150	14,90 €	2.235,00 €
Fil. Platessa el/sp Olanda fresco FA027	Kg 280	14,75 €	4.130,00 €
TOTALE			14.907,80 €
Fresco acqua dolce	Quantità	Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Trota Iridea all. Italia fresco	Kg 1.900	6,45 €	12.255,00 €

Trota salmonata all. Italia fresco	Kg 130	7,00 €	910,00 €
Salmerino all. Italia fresco	Kg 180	10,90 €	1.962,00 €
TOTALE			15.127,00 €
Decongelati lavorati abbattuti		Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Filone di pesce spada Spagna decongelati FA057	Kg 180	16,90 €	3.042,00 €
TOTALE			3.042,00 €
Lavorazioni		Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Filetto salmone lavorato	Kg 120	17,90 €	2.148,00 €
Filetto salato link molva 700/1000 congelato	Kg 100	12,90 €	1.290,00 €
Baccalà bagnato - stoccafisso	Kg 215	12,00 €	2.580,00 €
TOTALE			6.018,00 €
Affumicati molluschi e crostacei		Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Filetto trota affumicato all. Italia	Kg 160	27,90 €	4.464,00 €
TOTALE			4.464,00 €
Congelato molluschi e crostacei		Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Capesante 8/12 frutto pacifico congelato FA051	Kg 60	21,70 €	1.302,00 €
Calamari puliti U10 indopacifico congelati FA051	Kg 120	10,90 €	1.308,00 €
Calamari interi Patagonia cong. FA041	Kg 190	8,00 €	1.520,00 €
Calamari puliti Patagonia C4 cong. F041	Kg 60	11,40 €	684,00 €
Gambero grigio 21/25 Vietnam cong. Fa041	Kg 90	13,00 €	1.170,00 €
Mazzancolla C. Testa L1 Argentina cong. Fa041	Kg 20	13,80 €	276,00 €
Seppia 40/60 Vietnam Cong. Seaf Fa041	Kg 120	8,20 €	984,00 €

Polpo T6 Marocco Cong. Iqf Fa041	Kg 70	14,90 €	1.043,00 €
TOTALE			8.287,00 €
Congelato acqua salata		Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Sogliola oceanica 200/300 Cong. Fa034	Kg 1.500	11,00 €	16.500,00 €
Fil. scorfano Atlantico C/P 100/150 cong. Fa061	Kg 50	7,50 €	375,00 €
Fil. Triglia 15/40 Atlantico Cong. Fa061	Kg 70	12,50 €	875,00 €
Coda rospo 500/1000 Pacifico Cong. Fa061	Kg 120	17,95 €	2.154,00 €
Fil. Merluzzo nordico C/P Cong.	Kg 1.030	10,50 €	10.815,00 €
TOTALE			30.719,00 €
Congelato acqua dolce		Prezzo Unitario	Prezzo Complessivo
Latterino pescato Turchia Cong.	Kg 43,30	4,00 €	173,20 €
Fil. Luccio perca 300/500 Cong.	Kg 60	14,70 €	882,00 €
TOTALE			1.055,20 €
TOT. 89.000,00 €			

4. 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.

Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari

Il fornitore deve consegnare alla stazione appaltante, come previsto dal decreto ministeriale n. 6 del 21 marzo 1973 e s.m., 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, i **prodotti ittici** devono provenire:

- per almeno il **10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla

produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;

- per almeno il **10%** da prodotti Igp, Dop o 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.

Etichettatura (ai sensi del d.lgs. n. 109/1992)

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione commerciale,
- Denominazione scientifica della specie;
- data di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la lavorazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

I prodotti richiesti devono:

- provenire da uno stabilimento nazionale o estero riconosciuto ai sensi del Regolamento CEE 853/04, salvo diversa indicazione per singolo prodotto indicata nel presente Capitolato speciale – parte tecnica o salvo espresse disposizioni dell'IFPA al momento dell'ordine, da comunicarsi per iscritto all'aggiudicatario almeno 15 giorni prima dell'ordine;
- essere etichettati ai sensi delle norme vigenti;
- per i prodotti freschi, appartenere alle categorie di freschezza Extra o A previste dal regolamento n. 2406/96/CE;
- essere conservati sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a temperatura non superiore ai -18° C per i prodotti surgelati o congelati;
- contenere un livello di mercurio all'interno dei limiti previsti dalle norme vigenti.

I prodotti devono avere i seguenti caratteri organolettici:

1. stato di freschezza (aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione generale);
2. avere odore gradevole, non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme;
3. assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
4. assenza di colorazioni anomale e di muffe ed assenza di macchie da sangue.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace dei prodotti ittici durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia. L'appaltatore deve garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo.

I prodotti non devono presentare segni di un parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici.

Saranno respinte all'origine le partite di pesce surgelato che evidenzino alterazione della coloritura o del sapore o dell'odore o dopo la cottura, presenza di parassiti, insudiciamento, presenze di sostanze non ammesse o di livelli superiori a quelli consentiti.

La contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg/Kg, come stabilito dalla l. 29 marzo 2007, n. 88.

I prodotti ittici devono essere confezionati sottovuoto.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono i prodotti ittici confezionati non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

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 e s.m.i., così come più specificatamente 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.

L'imballaggio secondario o terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% del peso da materiale riciclato; se in plastica, per almeno il 60%.

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.

GLASSATURA

L'eventuale glassatura sul congelato dovrà essere stata effettuata ai sensi della normativa vigente in materia. I prodotti offerti dovranno rispettare un percentuale di glassatura non superiore al 20%.

Il fornitore deve consegnare il documento di conformità degli alimenti forniti.

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).

Caratteristiche igienico-sanitarie

I prodotti ittici utilizzati per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 853/2004 del 29/04/2004 entrati in vigore il 01/01/2006, dalla legge n. 283/1962, Reg. CEE 1906/1990, DM n°465/1999.

Analoga prodotto

I prezzi vanno compilati per tutte le posizioni. Se si ritiene un prodotto richiesto analogo ad un altro presente nella lista, è possibile indicare lo stesso prezzo: in tal caso si intenderà che verrà fornito lo stesso prodotto.

Art. 3 – Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari

BACCALÀ BAGNATO (STOCCAFISSO): Il prodotto deve essere sotto forma di "filetti di baccalà".

BRANZINO FRESCO INTERO: Il prodotto, dal peso di circa 300/400 gr., deve essere fornito per intero.

CALAMARI CONGELATI: Calamaro intero pulito, pezzatura U/10. Corpi estranei assenti, consistenza della carne soda ed elastica. Dovranno essere forniti privi di osso o cartilagine interna, ben puliti e privi di sabbia.

CODA DI ROSPO CONGELATA: Il prodotto deve essere fornito del peso di circa 300/500 gr.

CODE DI GAMBERO CONGELATE: Il prodotto deve essere fornito di pezzatura 16/20.

COZZE INTERE CON GUSCIO: prodotto privo di odori sgradevoli di tipo ammoniacale. Privo di residui di corpi estranei. Dovranno esser ben pulite e prive di sabbia.

FILETTO DI MERLUZZO CONGELATO: Filetti di merluzzo senza pelle congelati singolarmente e liberi da corpi estranei dal peso di 150/180gr.

ORATA: Il prodotto deve essere fornito fresco, della pezzatura di 300/400 gr.

PESCE SPADA: Il prodotto dovrà essere fornito in tranci surgelati.

POLPO CONGELATO: il prodotto dovrà essere fornito surgelato, della pezzatura di 500/1.200 gr.

SALMERINO: il prodotto dovrà essere fornito fresco, della pezzatura di 300 gr.

SALMONE AFFUMICATO: Dovrà essere fornito in buste, a fette, sottovuoto fresco.

SALMONE FILETTO FRESCO: Il prodotto dovrà essere fornito fresco, della pezzatura di circa 800/1.000 gr.

SARDE FRESCHE: Il prodotto dovrà essere fornito fresco.

SCORFANO: Filetti di scorfano senza pelle freschi, liberi da corpi estranei, pezzatura di 200/220 gr.

SEPIE CONGELATE: Le sepie dovranno essere fornite congelate singolarmente, pulite e prive di pelle, viscere, osso, occhi, pezzatura 10/20.

SEPIE FRESCHE: Le sepie dovranno essere fornite fresche, pulite e prive di pelle viscere, osso, occhi, pezzatura 10/20.

SOGLIOLA CONGELATA: Il prodotto dovrà essere fornito con glassatura 10%.

TROTA A PEZZO: Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale e dovrà essere fornito fresco, non eviscerato, di pezzatura 300 gr.

TROTA SALMONATA: Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale e dovrà essere fornito fresco, non eviscerato, di pezzatura 300 gr.

VONGOLE CON GUSCIO: Il prodotto dovrà essere fornito privo di corpi estranei, ben pulito e privo di sabbia.

4. 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'obbligatoria 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.