CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ITTICI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

- PARTE TECNICA -

INDICE

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

Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari

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

1. Il presente appalto consiste nella fornitura di prodotti ittici nei seguenti quantitativi:

Ingrediente	Quantità per tre anni scolastici	
SOGLIOLA DOVER 5 IQF G.30% 1KG	462	Kg.
TROTE BIANCHE EVISCERATE	516,3	Kg.
SOGLIOLA DOVERN.420% OLANDA	270	Kg.
TROTE EV.IRIDEA FR. ALLEVATO	335,91	Kg.
TROTA IRIDEA (EVISCERATA)	349,98	Kg.
ORATE 300/400 FR. ALLEV. GRECI	155,58	Kg.
SALMERINO FONTE EVISCER. SFUSO	92,64	Kg.
CODE GAMBERI 61/70 20% 1 KG	105	Kg.
SALMONE 4/5 ALL. NORVEGIA	112,08	Kg.
TROTA SALMON.EVISC.	120,99	Kg.
STOCCAFISSO RAGNO BAGNATO LOFO	76,5	Kg.
FILETTO TONNO SV.	41,91	Kg.
VONGOLE VERACI VIVE PESCA. MAR	93	Kg.
CODE DI GAMBERO 16/20 INDIA	58,5	Kg.
CODE ROSPO 100/250	70,95	Kg.
SALMONE (FILETTO)	46,05	Kg.
H.S.POLPO 1500 UPH	48,84	Kg.
LUCCIO PERCA	43,8	Kg.
MISOLTINO	15,27	Kg.
FILETTI SALMONE	39,45	Kg.
PESCE SPADA FETTE GL.30% SPAGN	63	Kg.
CODE GAMBERI SGUSC.41/50 1 KG	42	Kg.
CODE DI GAMBERO 26/30 UK 20%	49,5	Kg.
H.S.CALAMARO PAT.4 IQF 2 KG	45	conf.
SCORFANO NAZIONALE 1000+	25,95	Kg.
ORATE 300/400 SFUSE	59,94	Kg.
POLPI T6800/1200 MAROCCO	42,75	Kg.
RICCIOLE FR. AFAO37SERIOLA	17,34	Kg.
TONNO SKIP O.GIRASOLE STRAP GR	117	conf.
SEPPIE 61UP VIETNAM	42	Kg.
SALMERINO FONTE (EVISCERATO)	35,79	Kg.
FIL. SALMONE FR.ALLEV. MAREDE	32,7	Kg.
SEPPIE INT.PUL.41/60 1 KG	57	Kg.
GAMBERO ROSSO EXTRA 16/20 PZ	6	conf.
FILETTO SALMERINO FONTE SFUSO	24,75	Kg.
CAPPASANTA ATLANTICA (POLPA)	12	Kg.
CODEROSPO1/2	19,14	Kg.
SALMERINI FR. ALLEV. ACQUA DOLCE	33,24	Kg.
PESCE SPADA FR.PESCATO ZONA F	17,04	Kg.
CODE GAMBERI 41/50 20% 1 KG	30	Kg.

SEPPIE PULITE 10/20 1 KG	30	Kg.
CALAMARI PULITI U/5 TAILAND	36	Kg.
FILETTO MOLO	15	Kg.
CAPPASANTA USA 10/20 LB.	6	Kg.
CAPPESANTE POLPA 10/20 CILE GL	18	Kg.
FILETTO SPADA SV	18,69	Kg.
TRIGLIA ATLANTICA	21	Kg.
SALMONE 4/5	34,44	Kg.
ANGUILLAGROSSA	16,32	Kg.
POLPA DI CAPPESANTE 20/30 1KG	12	Kg.
STOCCAFISSO BAGNATO 50/60	29,43	Kg.
SALMERINO DI FONTE (FILETTO)	17,07	Kg.
CRT CODE GAMBERO ROSSO 1 KG	24	Kg.
CALAMARI PULITI U/10 20% BLOC	36	Kg.
TRIGLIE PICCOLE	27,09	Kg.
GAMBERO ROSSO MEDITERRANEO II	6	Kg.
FILETTO MERLUZZO 200/400	18	Kg.
CALAMARI PUL.IQF 10/20 1 KG	33	Kg.
SEPPIE DEC. PESCATO FAO 51/57	19,5	Kg.
VONGOLE VERACI GROSSE SF	42	Kg.
CODA DI ROSPO 1000/2000	14,76	Kg.
SOGLIOLA DOVER N3 KG 5 10% IQF	15	Kg.
COZZE VIVE PULITE PESCATO M.M	66	Kg.
CAPPESANTE VIVE 1/2 GUSCIO FAO	12,87	Kg.
VONGOLE VERACI GROSSE	36	Kg.
COZZENAZ.SA	78	Kg.
GAMBERO INT.CRUDO 60/80 2 KG	12	conf.
SOGLIOLA DOVER N3 27,5% IQF BE	15	Kg.
SOGLIOLA DOVER N4 27,5% IQF BE	15	Kg.
FILETTI PLATESSA	18,93	Kg.
POLPI T7500/800 MAROCCO	22,17	Kg.
GAMBERO ARGENTINO DEC.(L1)	15,48	Kg.
PIOVRE DEC. PESCATO FAO34	13,5	Kg.
ORATA 300/400	23,1	Kg.
FILETTO DI RICCIOLA ALLEVATA	4,44	Kg.
GAMBERONI CONG. L2 ARGENTINA O	12	Kg.
SGOMBRETTI	20,4	Kg.
TONNO FILETTO DEC PESCATO ZONA	8,07	Kg.
ORATE 300/400	24,72	Kg.
ROMBI FR. PESCATO FA O27O	14,28	Kg.
FIL. SALMERINO FR. B ITALIA	9,69	Kg.
FIL. SALMERINO DI FONTE MARINA	6	Kg.
AGAR AGAR GR. 500	3	conf.
OMBRINE FR. A FAO 37	10,59	Kg.

GALLINELLA	14,28	Kg.
SALMONE NORV. 1.5/1.9 KG	5,1	Kg.
PIOVRE DEC.1000/2000 CASSE	15	Kg.
C. GAMBERO FR. TUNISIA M.MEDIT	4,2	Kg.
ORATE 400/600	18	Kg.
CODE GAMBERO GRIGIE DEC.	12	Kg.
TROTA IRIDEA (FILETTO)	15,33	Kg.
TRANCE SPADA C/P 200/300 KG5 2	15	Kg.
BRANZINO 300/400	18	Kg.
SCORFANI FR. AFAO37SCORPAEN	6	Kg.
VONGOLA VERACE GROSSA	21	Kg.
FIL. TROTA AFF.SALM. ALLEV. ITAL	4,74	Kg.
CAPESANTE S/G 10/20 LB J KG1 (	6	Kg.
CALAMARI FR. PESCATO MAR MED	9	Kg.
TROTA AFFUM PREAF 800/1200 S/V	5,34	Kg.
SEPPIE NERE FR. PESCATO FAO 37	8,85	Kg.
TRIGLIE GROSSE	9	Kg.
CODE GAMB C/G 36/40 EC KG2 (12	12	Kg.
SARDINE SFUSE	27	Kg.
GALLINELLE	11,76	Kg.
LUCCIO PERCA FR. ACQUA DOLCE LA	6,9	Kg.
TROTE PULITE CONG.PRETI	12,57	Kg.
SALMONE 3/4 EV. FR. ALLEV. NOR	12,6	Kg.
FIL. ARINGA AFF. OLANDA MARE DE	9,66	Kg.
TROTE SALM. EV. FR .BI TALIA O	13,05	Kg.
SGOMBRO	9,87	Kg.
TRIGLIE FR. PESCATO M. MEDITERR	7,35	Kg.
MAZZANCOLLE ARGENTINA L2 CONG*	6	Kg.
ORATE 200/300 SFUSE	11,31	Kg.
SALMONE NORV.PREAF.SALS.GR.300	6	Kg.
FIL.ALACCE OS FLOTT 1L 720 G	9	Kg.
BRANZINI 300/400 SFUSI	10,5	Kg.
CALAMARI U/10 TH KG2,268 20% C	6,804	Kg.
FILETTO TROTA BIANCA	7,65	Kg.
UOVA DI TROTA ALLEV. TRENTIN	9	conf.
SCORFANO (FILETTO)	4,17	Kg.
GAMBERI L2 20/30 ARGENTINA KG2	6	Kg.
CODE GAMB.C.GUSCIO 13/15 1 KG	3	Kg.
SALMONE PREAF NORVEGIA KG0,8/1	3,708	conf.
ACQUADELLAFRESCOGELNAZIONA	30	Kg.
PAGELLO FR.PESCATO M.MEDITERR	4,44	Kg.
MAZZANCOLLE ECUADOR CONG. TRO	3	Kg.
ALICISFUSE	8,82	Kg.
NERO SEPPIA DELIGUSTI GR.500	3	conf.

MITILO (NAZIONALE)	20,28	Kg.
ACQUADELLE	5,07	Kg.
FIL. PESCE PERSICO FR.PROD.PES	4,68	Kg.
FIL.ALICI FLOTT G700	6	Kg.
PROM.CALAMARI ORIENTALI U-5 IQ	6	Kg.
CODE GAMB. LILLY 16/20 GLAS.1KG	3	Kg.
BRANZINI FR.3/400 ALLEV. GREC	5,31	Kg.
CAPPESANTE POLPA MEDIA CONG.*	3	Kg.
UOVA DI TROTA IRIDEA GR200	3	Kg.
C. GAMB. LILLY 26/30 GL. 20% 1 KG	3	Kg.
CODE GAMB S/G DEV 31/40 IN KG1	3	Kg.
ORATE SELVAGGE PESCA M.MEDITER	2,25	Kg.
BRANZINI FR.400/600 ALLEV.GRE	3,6	Kg.
OSTRICHE VIVE FIN DE CLAIRE	3	Kg.
CAPPESANTE 1/2 GUSCIO	1,68	Kg.
COZZE C/G PREC KG1 (5) S/V C B	6	Kg.
COZZE VIVE ALLEV. MARE MEDITE	9	Kg.
SALMONE EXTRA RITAGLI AFF VASC	3	conf.
GALLINELLEFR.PESCATOM.MEDIT	2,4	Kg.
VONGOLE C/G 60/80 KG1 (10) C	3	Kg.
FILETTO TROTA AFF.CLASSICO SV	0,66	Kg.

2. L'importo a base d'asta viene fissato, considerando la durata contrattuale (dal 01.09.2016 al 31.08.2019) in **di € 46.598,46.=** (quarantaseimilacinquecentonovantotto/46) oltre IVA dovuta ai sensi di legge (10%).
3. Le quantità indicate nel presente articolo, comma 2, capitolato tecnico sono riferite al periodo contrattuale e sono desunte dal consumo registrato nell'anno scolastico 2014/2015, aumentato del maggior consumo previsto per effetto dell'incremento del numero degli alunni che usufruiranno del servizio mensa nell'anno scolastico 2015/16. Sono quindi meramente indicative, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno e ciò ai sensi dell'art. 1560, 1° comma del codice civile per i contratti di somministrazione, nei quali l'entità della quantità stessa non è determinata in modo fisso, ma s'intende pattuita quella corrispondente al normale e reale fabbisogno dell'utente nel periodo contrattuale.
4. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 27 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2.

Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari

I prodotti richiesti devono:

- provenire da uno stabilimento nazionale o estero riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 853/04;
- 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 e s.m.i.;
- essere conservati sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai −18°C per i prodotti surgelati o congelati;
- il livello di mercurio dovrà rientrare nei 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.

I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti; la ditta fornitrice 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 colorìtura o del sapore o dell'odore prima o dopo la cottura, presenza di parassiti, insudiciamento, presenza di sostanze non ammesse o livelli superiori a quelli consentiti.
La contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.
I prodotti consegnati devono presentare la data di scadenza per l'utilizzo del prodotto non inferiore a tre mesi.

Caratteristiche generali di conformità "prodotto verde"

Considerato che il Decreto della Giunta Provinciale 41/2012, prevede che per la fornitura di derrate alimentari tutte le strutture della Provincia Autonoma di Trento si adeguino a quanto prevede il Decreto del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011, all. 1, PAR. 6.3 ("Prodotto Verde") per l'acquisto di derrate alimentari, in quanto categoria merceologica vincolata dallo stesso.

Per l'adeguamento alla normativa per la materia in oggetto ci si riferirà a:
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- 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;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.

Il **Pesce** deve provenire,

- per almeno il 20%, 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.
Sempre per il pesce ci si riferisce al Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009, che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 reca le modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace del pesce 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 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 -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
Se richiesto dal committente, l'aggiudicatario dovrà indicare 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.).

Caratteristiche tecniche, organolettiche ed igienico-sanitarie specifiche richieste

ACQUADELLE FRESCHE

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

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

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 essere ben pulite e prive di sabbia.

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

GALLINELLA: Il prodotto dovrà essere fornito fresco, della pezzatura di 300/400 g.

ORATA: Il prodotto dovrà essere fornito fresco, della pezzatura di 300/400 g.

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

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

SALMERINO: Il prodotto dovrà essere fornito fresco, della pezzatura di 300 g.

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

SALMONE FILETTO FRESCO: Il prodotto dovrà essere fornito fresco, della pezzatura di circa 800/1000 g.

SARDE FRESCHE: Il prodotto dovrà essere fornito fresco.

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

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

SEPPIE FRESCHE: Le seppie 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%

TRIGLIE FRESCHE

TROTA A PEZZO (provenienza Trentino): Il prodotto dovrà essere di provenienza trentina e dovrà essere fornito fresco, non eviscerato, di pezzatura 300g.

TROTA SALMONATA (provenienza Trentino): Il prodotto dovrà essere di provenienza trentina e dovrà essere fornito fresco, non eviscerato, di pezzatura 300g.

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