



**Comune di Pordenone**

**Settore II: Ristorazione Scolastica e Asili Nido**

**“Capitolato Tecnico Descrittivo” specifico per la fornitura di:  
LOTTO N. 7 PESCE FRESCO: TROTA**

**Periodo da settembre 2017 ad agosto 2020**

**C.I.G. 6916631875**

## 1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – QUALITATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le specifiche tecniche di seguito riportate si riferiscono ai prodotti alimentari che possono essere impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione dei pasti da servire ai bambini di scuole dell'infanzia e degli asili nido. Si sottintende che al momento della consegna tutti i prodotti alimentari devono rispondere alle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia, con particolare riferimento alle norme sull'etichettatura e sulla rintracciabilità. Devono inoltre essere forniti nelle quantità richieste, presentare ottime caratteristiche igieniche e organolettiche ed essere privi di OGM. Di seguito la denominazione dei prodotti alimentari richiesti:

### – “Prodotto CONVENZIONALE”

Con il termine “prodotto convenzionale” si intendono tutti i prodotti non rientranti nelle tipologie quali: “biologico, dop, pat, da commercio equo-solidale”.

## SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI RICHIESTE

Oltre a quanto sopra riportato la qualità complessiva deve risultare da:

- Imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- Integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, ecchimosi e coaguli sanguigni, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.);

## **GRUPPI MERCEOLOGICI**

**Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi della filiera dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.**

### **MEDAGLIONE DI TROTA (SEMPLICE O ALLA PIZZAIOLA)**

Il prodotto deve essere ottenuto da macinazione di filetti di trota **iridea bianca e salmonata** spellati e spinati in proporzione del 75% con aggiunta, per la restante quota, di pane grattugiato, olio extravergine d'oliva e acqua con o senza l'aggiunta di pomodoro . La pezzatura richiesta è di circa gr. 100. \_

### **POLPETTE DI TROTA**

Il prodotto ottenuto dalla macinazione di filetti di trota iridea bianca e salmonata, spellati e spinati in proporzione del 70% con aggiunta per la restante quota di acqua, olio extravergine d'oliva e pane grattugiato. Pezzatura richiesta è di circa 30 gr.

### **COTOLETTE DI TROTA**

Il prodotto deve essere ottenuto da macinazione di filetti di trota iridea bianca e salmonata spellati e spinati in proporzione del 70%, con aggiunta per la restante quota di pane grattugiato, acqua, olio extravergine d'oliva. La pezzatura richiesta è di circa gr. 100.

Deve essere consegnato il giorno successivo alla pesca/cattura con un TMC: 2 giorni + 1 di produzione e non viene ammesso pertanto l'uso di sostanze conservanti.

I medaglioni devono presentarsi interfogliati da una velina e contenuti in contenitori per alimenti.

Le trote devono essere allevate e lavorate negli impianti dell'azienda e pertanto la stessa deve seguire l'intero ciclo vitale della trota, dalla schiusa delle uova fino al confezionamento.

*Nel corso della fornitura potranno essere richiesti prodotti aggiuntivi per diete speciali o per indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria n. 5 “Friuli Occidentale” – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, qualora la stessa A.A.S.n.5 attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.*

## 2) PREVISIONE DI CONSUMO ANNUO PRESUNTO E PREZZI UNITARI

DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' TOTALI ANNUE PRESUNTE	PREZZO UNITARIO	IVA esclusa TOTALE ANNUO
Medaglioni di trota iridea bianca e salmonata, con o senza aggiunta di pomodoro	Kg.	1.100	€ 10,50	<b>€ 11.550,00</b>
Polpette di trota	Kg	80	€ 11,50	<b>920,00</b>
Cotolette di trota impanate	Kg.	320	€ 11,50	<b>3.680,00</b>
TOTALE SPESA COMPLESSIVA ANNUA IVA ESCLUSA				<b>16.150,00</b>
<b>TOTALE PERIODO APPALTO SETTEMBRE 2017 – AGOSTO 2020 - IVA esclusa</b>				<b>€ 48.450,00</b>

I quantitativi sopra indicati sono da intendersi come limite presunto riservandosi l'Amministrazione Comunale la facoltà di variare i quantitativi stessi tra le diverse tipologie di prodotti alimentari.

## 3) CONSEGNA E TRASPORTO

La merce dovrà essere consegnata **almeno due volte la settimana dalle ore 7.00 alle ore 9.00**, alla presenza dei cuochi comunali, all'interno dell'edificio, nelle quantità stabilite dai responsabili dei relativi servizi presso le seguenti cucine comunali:

- Scuola dell'infanzia Viale Libertà
- Scuola dell'infanzia Via Fiamme Gialle
- Scuola dell'infanzia Via Vallenoncello
- Scuola dell'infanzia "Vittorio Emanuele II" in Viale Martelli

L'Amministrazione si riserva la facoltà di variare l'ubicazione ed il numero dei punti di consegna sopra indicati.

Il trasporto deve essere eseguito nel rispetto delle normative vigenti in materia; si richiama in particolare quanto previsto dal DPR 327/80 ed s.m.i. riguardo le temperature previste per la conservazione degli alimenti e i requisiti a cui debbono rispondere i mezzi di trasporto.

Sono a carico del fornitore le spese di imballo, trasporto ed i relativi rischi.

## 4) CONTROLLO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio di fornitura per tutta la durata dell'appalto per accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente documento e di quanto sottoscritto in contratto. Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite con le modalità sotto riportate.

Al fine di garantire la maggiore efficacia del controllo, l'Impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- *controllo tecnico-ispettivo* svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati dall'Ente riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei prodotti alimentari consegnati rispetto a quanto previsto in contratto, il rispetto dei tempi di consegna e delle modalità e mezzi di trasporto utilizzati, nonché tutti gli aspetti regolati dalle norme comunitarie e nazionali vigenti in materia. Verranno inoltre avviate attività di monitoraggio per rilevare la soddisfazione dei bambini e, valutate le risultanze, verranno concordate con la ditta le possibili azioni correttive o migliorative da adottare.
- *facoltà* dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e chimico-fisiche sui prodotti forniti dalla ditta con prelievo diretto presso le cucine comunali.

Per tutti gli accertamenti sopra specificati qualora si ravvisino irregolarità nell'espletamento delle forniture l'Amministrazione comunale procederà secondo quanto previsto all'art. 19 – Penali – del Disciplinare Amministrativo.

Agli effetti del controllo qualitativo e quantitativo, la firma apposta per ricevuta sul documento di trasporto al momento della consegna non esonera il fornitore dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'immissione del prodotto al consumo.

La merce contestata per qualità e quantità dovrà essere sostituita a cura e spese della Ditta e, se non ritirata immediatamente, la stessa viene conservata nei locali della struttura a disposizione della ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione Comunale non assume responsabilità alcuna per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della suddetta merce.

*L'Amministrazione comunale si riserva inoltre la facoltà, nel periodo di fornitura, di concordare con la ditta, nell'ambito della stessa matrice alimentare, i prodotti da sottoporre ad analisi secondo il numero e il programma di svolgimento offerto in sede di gara nell'area qualità e indicati nell'allegato "2 offerta analisi di laboratorio sui prodotti forniti".*

## **5) SISTEMA AUTOCONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITA'**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a porre in essere in tutte le fasi/attività previste nel presente appalto quanto sancito dal Regolamento 852/2004/CE recante requisiti generali e specifici in materia di igiene dei prodotti alimentari, autocontrollo e HACCP.

La ditta dovrà inoltre aver attivato un sistema di sicurezza alimentare che garantisca la tracciabilità degli alimenti forniti alle cucine comunali secondo quanto sancito dal Regolamento 178/2002/CE del Parlamento e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare in materia di rintracciabilità e responsabilità e specificato dall'Accordo Stato Regioni del 28.07.2005 "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto all'attuazione del sopracitato Reg. 178/2002/CE.

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima della firma del contratto, con opportuna delega scritta, un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della Ditta medesima, la qualifica di "**Responsabile dell'Autocontrollo**" che sarà tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti di legge in materia di autocontrollo, di igiene dei prodotti alimentari e di tracciabilità.

Pordenone, marzo 2017

IL DIRIGENTE DEL SETTORE  
Patrizia Mauro

# Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: PATRIZIA MAURO

CODICE FISCALE: MRAPRZ55C45B180E

DATA FIRMA: 15/03/2017 14:25:15

IMPRONTA: 840CEDC7762ACCDCE257DDC6234AE57C9DFEC0E2269BC4FB2CA8EC2A7057C27E  
9DFEC0E2269BC4FB2CA8EC2A7057C27ECC82AAC5395D0F39735E56BB136AA453  
CC82AAC5395D0F39735E56BB136AA453699B8E7A71ED5ABCCF40A8629B58ACB1  
699B8E7A71ED5ABCCF40A8629B58ACB13EF671B5A14DEB476E6BBC94EDAD0ABC