

CAPITOLATO TECNICO

**FORNITURA DI PANE FRESCO, LATTE FRESCO, TROTE FRESCHE E DERRATE ALIMENTARI
OCCORRENTI ALLE STRUTTURE DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DELLA
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO**

*nel rispetto del “Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare”
di cui alla delibera della Giunta Provinciale
n. 27 di data 20 gennaio 2017*

INDICE

Articolo 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

Articolo 2 – Definizioni

Articolo 3 – Caratteristiche qualitative e tecniche

Articolo 4 – Mezzi di trasporto

Articolo 5 – Ordinativo d'acquisto e consegna del materiale

Articolo 6 – Controlli e verifiche al ricevimento della merce

Articolo 7 – Responsabile della fornitura

Articolo 8 – Acquisto in danno

Articolo 9 – Norme igienico sanitarie

Articolo 10 – Confezione e Imballaggi

Articolo 11 – Prezzi

Articolo 12 – DUVRI

ART. 1

Oggetto e finalità dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di pane fresco, latte fresco, trote fresche e derrate alimentari occorrenti alle Strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento, alle condizioni stabilite nel disciplinare di gara, nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei suoi allegati.

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono avere le caratteristiche minime stabilite all'art. 3 del presente Capitolato Tecnico nel rispetto del "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" di cui alla delibera della Giunta Provinciale n. 27 di data 20 gennaio 2017 (come da delibera di Giunta Provinciale n. 141/2018 di data 2 febbraio 2018 e da Delibera di Giunta Provinciale n. 2076/2019 di data 20 dicembre 2019).

La fornitura è suddivisa in 11 lotti come di seguito specificato:

- Lotto n. 1: fornitura di **pane fresco** per il Presidio ospedaliero di **Rovereto** (C.so Verona, 4 - 38068 Rovereto);
- Lotto n. 2: fornitura di **pane fresco** per il Presidio ospedaliero di **Arco** (Via Capitelli, 48 - 38062 Arco);
- Lotto n. 3: fornitura di **pane fresco** per il Presidio ospedaliero di **Tione** (Via Ospedale, 11 - 38079 Tione);
- Lotto n. 4: fornitura di **pane fresco** per i Presidi ospedalieri di **Pergine Valsugana** (Via Spolverine, 84/A - 38057 Pergine Valsugana), di **Borgo Valsugana** (Corso Vicenza, 9 - 38051 Borgo Valsugana) e della **Casa del Sole** (Via Menguzzato, 50 - 38100 Trento);
- Lotto n. 5: fornitura di **pane fresco** per il Presidio ospedaliero di **Cavalese** (Via Dossi, 17 - 38033 Cavalese);
- Lotto n. 6: fornitura di **pane fresco** per il Presidio ospedaliero di **Cles** (Via Degasperi, 31 - 38023 Cles);
- Lotto n. 7: fornitura di **prodotti lattiero caseari e latte fresco** per tutte le Strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento;
- Lotto n. 8: fornitura di **trote fresche** per tutte le Strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento;
- Lotto n. 9: fornitura di **prodotti surgelati** per tutte le Strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento;
- Lotto n. 10: fornitura di **carni fresche, salumi e uova** per tutte le Strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento;
- Lotto n. 11: fornitura di **derrate secche** per tutte le Strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento.

I prodotti oggetto della presente fornitura devono presentare le caratteristiche qualitative e i requisiti igienico – sanitari previsti nell'Allegato "Caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico – sanitari dei prodotti alimentari".

Le disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati valgono per ciascuno dei lotti in gara, a meno che non sia espressamente previsto il contrario.

ART. 2

Definizioni

«Prodotti biologici»: si intendono quei prodotti provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 834/2007 del Consiglio e (CE) N. 889/2008 della Commissione e che devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il prodotto deve essere munito di idonea certificazione che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento CE e di etichettatura rispondente oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari anche ai requisiti di etichettatura specifici per i prodotti biologici: nome del produttore preparatore o venditore, nome o numero di codice dell'organismo di controllo, codice di autorizzazione specifico per il prodotto, presenza del logo 13 della UE che individua i prodotti biologici e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto ("agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi).

«Prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta)»: i prodotti DOP (marchio applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo, avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio) e IGP (prodotti unici per gusto e tradizione che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio hanno ottenuto dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta) devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono quindi essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

«Prodotti STG (Specialità Tradizionale Garantita) »: sono quei prodotti contraddistinti da un apposito marchio di origine introdotto dall'Unione europea e volto a tutelare le produzioni specifiche che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. La certificazione STG è disciplinata dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

«Prodotti da produzione agroalimentare tradizionale»: sono quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e sono presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole previsti dagli art. 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

«Prodotti da produzione integrata»: è un sistema di coltivazione che privilegia l'uso di tecniche che garantiscono un minor impatto ambientale, una riduzione dell'immissione nell'ambiente di sostanze chimiche, assicurando così una maggiore sostenibilità dell'agricoltura; sono quei prodotti che devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o equivalenti;

«Prodotti di qualità riconosciuta e certificata» (ad es. Marchio "Qualità Trentino"): si intendono quelli contraddistinti da un apposito marchio di qualità con indicazione di origine che consenta di contraddistinguere quelle produzioni agricole e alimentari in grado di garantire, tramite il controllo da parte di un organismo indipendente ed accreditato, i seguenti parametri:

- elevati livelli qualitativi a tutela della salute del consumatore;
- l'origine dei prodotti stessi.

«Prodotti a basso impatto ambientale»: per l'individuazione dei prodotti e delle loro caratteristiche deve essere fatto riferimento alla deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017. In particolare per i "prodotti a basso impatto ambientale" la relativa disciplina è contenuta nell'apposito paragrafo "Carbon Footprint" della suddetta deliberazione. Essendo previsto per l'impronta di carbonio un minimo del 60% in peso, quale requisito cui l'offerta deve adeguarsi, le offerte migliorative potranno riguardare l'incremento di tale percentuale.

Al solo fine di verificare la classificazione a "basso impatto ambientale" dei prodotti offerti da

un'impresa partecipante verrà considerata la distanza, espressa in chilometri (non superiore a 70 km di raggio), fra il luogo di produzione della materia prima o di prima trasformazione e il luogo di consumo/consegna.

In caso alternativo verranno classificati a “basso impatto ambientale” quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km. In tal caso:

- il quantitativo di emissioni di CO² derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;
- il calcolo delle emissioni di CO² dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013;
- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali.

Per i lotti dal n. 1 al n. 6 il luogo di consumo/consegna coincide con gli indirizzi dei Presidi ospedalieri/Strutture indicati nell'art. 5 del presente capitolato (si precisa che per il lotto n. 4 che ha più sedi di consegna viene considerata la media delle tre distanze: Borgo, Pergine e Casa del Sole - TN); per i lotti dal n. 7 al n. 11 viene considerata la media delle distanze dagli otto Presidi ospedalieri/Strutture indicati nell'art. 5 del presente capitolato. Per il calcolo della distanza verrà utilizzato Google Maps.

«Prodotti della “filiera trentina”»: sono tutti quei prodotti agricoli e/o agroalimentari i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati e confezionati in Trentino (ad es. Marchio “Qualità Trentino”).

«Prodotti di “filiera interamente trentina”»: sono quei prodotti i cui ingredienti principali sono stati coltivati, prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine e i cui disciplinari di produzione prevedano che la filiera sia interamente trentina.

ART. 3

Caratteristiche qualitative e tecniche dei prodotti

I prodotti alimentari oggetto della fornitura di derrate alimentari devono essere conformi alle normative vigenti per quanto riguarda: la produzione, il confezionamento, l'imballaggio, i materiali di imballaggio, l'etichettatura, lo stoccaggio, il trasporto e devono possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme nazionali e comunitarie.

Tutti i prodotti dovranno possedere le caratteristiche microbiologiche igieniche ottime, e assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i.

In caso di comprovati motivi, l'APSS si riserva la facoltà di escludere dalla fornitura prodotti provenienti da mercati in cui si siano verificati problemi che compromettano o possano compromettere la salute pubblica.

L'appaltatore si impegna a fornire prodotti alimentari le cui caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi:

- ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- alle prescrizioni qualitative indicate specificamente nell'Allegato “Caratteristiche merceologiche, qualitative e requisiti igienico – sanitari dei prodotti alimentari”. Tali

caratteristiche costituiscono prescrizioni minime inderogabili in sede d'offerta e dovranno essere mantenute per tutta la durata contrattuale;

- a tutte le caratteristiche migliorative, offerte dall'appaltatore in sede di gara e non richieste dal presente capitolato, che sono state oggetto di assegnazione di un punteggio specifico ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

Per tutta la durata dell'appalto, l'appaltatore dovrà fornire i prodotti corrispondenti, per qualità e tipo, a quelli offerti in gara. Qualora, in corso di fornitura, le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate in relazione al gradimento dell'utenza finale, l'APSS si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di prodotti sostitutivi di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto. Anche nel caso in cui, in corso di fornitura, i prodotti offerti presentassero delle alterazioni o variazioni nella composizione (ad esempio modifica degli ingredienti o possibile contaminazione con sostanze allergeniche) l'APSS potrà chiedere la fornitura di prodotti sostitutivi a parità del prezzo offerto. In ogni caso le decisioni dell'APSS saranno debitamente motivate e comunque assunte in contraddittorio con l'appaltatore.

Non sono ammesse forniture di prodotti le cui materie prime abbiano origine transgenica o siano stati sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Non è ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti.

L'impiego di additivi deve essere conforme alla normativa vigente, salvo particolari restrizioni che saranno indicate in corrispondenza dello specifico alimento. Per quanto riguarda l'utilizzo di sostanze coloranti o aromatizzanti si dovrà dare la preferenza a coloranti naturali ed aromi naturali.

Le tolleranze di peso e volume saranno quelle previste dalle norme in vigore.

Per tutti i prodotti offerti, all'avvio del contratto, dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica conforme a quanto disposto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e, se richiesto per l'alimento, la scheda nutrizionale, qualora non sia già presente l'etichettatura nutrizionale sulla confezione.

La scheda tecnica dovrà riportare (compatibilmente con il tipo di prodotto cui si riferisce) in lingua italiana le seguenti indicazioni:

- la denominazione;
- il marchio di produzione;
- l'elenco degli ingredienti;
- la presenza eventuali allergeni o possibile contaminazione da essi;
- la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
- la durata dell'alimento – shelf-life;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- le caratteristiche del prodotto;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore o dell'importatore;
- il paese d'origine o il luogo di provenienza per taluni tipi di carne, il latte o quando la sua omissione potrebbe indurre il consumatore in errore;
- etichetta nutrizionale (ad esclusione che per i prodotti per cui non è prevista);
- la descrizione del tipo di imballaggio avendo cura di inserire tutte le informazioni indicate al punto "caratteristiche merceologiche qualitative e requisiti igienico-sanitari dei prodotti alimentari" ed eventuali caratteristiche migliorative dell'imballaggio (come la non permeabilità all'ossigeno, all'umidità – la schermatura dalla luce – la presenza di contenitori di vetro per i prodotti tonno in olio d'oliva, passata di pomodoro, olio, ecc.);
- descrizione del tipo di imballaggio ed eventuali caratteristiche migliorative del medesimo (come la non permeabilità all'ossigeno, all'umidità – la schermatura dalla luce – la presenza di contenitori di vetro per i prodotti tonno in olio d'oliva, passata di pomodoro, olio ecc.);

- eventuali particolari tecniche di condizionamento del prodotto atte a preservare il prodotto dal deperimento (riempimento a caldo, in assenza della luce, in condizioni asettiche ecc.);
- ulteriore documentazione richiesta per gli oli:
 - o per l'olio extravergine di oliva: acidità, numero di perossidi, gascromatografia degli acidi grassi, spettrofotometria nell'ultravioletto e indicazione geografica di origine;
 - o per gli oli di semi: acidità, numero di perossidi, gascromatografia degli acidi grassi, spettrofotometria nel visibile e indicazione di non provenienza da organismi geneticamente modificati per i prodotti per i quali la normativa ammette la manipolazione genetica.

L'appaltatore dovrà comunicare tempestivamente per iscritto ad APSS eventuali successivi aggiornamenti o modifiche delle schede tecniche dei prodotti offerti. Per casi specifici, potranno essere richieste ulteriori informazioni in fase di avvio del contratto (origine e provenienza, caratteristiche microbiologiche, presenza di sostanze alle quali alcuni soggetti sono intolleranti e di cui non è prevista l'indicazione in etichetta dalla normativa vigente).

Nel caso d'impiego come ingredienti di farine o di amidi, dovrà essere indicato il tipo di cereale da cui provengono. Per casi specifici potranno essere richieste ulteriori informazioni.

APSS, attenta alle problematiche ambientali, richiede, nel possibile, che sia rispettata la filiera corta nelle forniture dei prodotti.

Tutti i prodotti da forno devono indicare la tipologia di grasso utilizzato, evitando di utilizzare diciture generiche quali ad es. oli vegetali.

Per tutti i prodotti, ove utilizzati, i grassi ammessi sono:

- olio extravergine d'oliva,
- olio di arachide,
- olio di mais,
- olio di girasole.

Su tutti i prodotti forniti, l'APSS si riserva, a propria discrezionalità, di effettuare accertamenti di laboratorio eseguiti per campionamento.

L'appaltatore si impegna ad osservare quanto disposto dal D.M. 09/04/2009 n. 82, dal Regolamento UE 609/2013 e dal Codice Internazionale OMS-UNICEF sulla commercializzazione dei sostituti del latte materno.

Il fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti la categoria merceologica, ed in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione del contratto.

La Delibera della Giunta Provinciale n° 141 del 02 Febbraio 2018, recante "Prime disposizioni attuative delle norme provinciali di tutela ambientale in materia di applicazione dei criteri ambientali minimi ai contratti pubblici" e la successiva Delibera di Giunta Provinciale n. 2076/2019, differendo l'applicazione della norma nazionale di riferimento, stabiliscono che, per quanto riguarda la ristorazione scolastica e collettiva, continuano ad applicarsi le percentuali di prodotti di origine e provenienza come stabilite nella deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare", fino al 31 dicembre 2022.

Per quanto riguarda i lotti n. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9 e 11 i prodotti (verdure surgelate, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, polenta, latte, formaggi, yogurt, alimenti trasformati - es. pomodori pelati o polpa-, uova, olio extravergine) e il lotto n. 10 (solo uova) devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007 e relativi regolamenti e decreti 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 delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 , che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari, **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. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”)**.
Per quanto riguarda le *uova*, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a **“basso impatto ambientale”**, ai sensi dell'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009.

Per quanto riguarda il lotto n. 8 (trote fresche) e il lotto n. 9 (solo per il pesce congelato e/o surgelato)) i prodotti 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 o 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”**, ai sensi dell'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009.

I prodotti derivanti da pesca sostenibile devono essere in possesso di certificati di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Tutti i prodotti derivanti da acquacoltura biologica o pesca sostenibile devono essere certificati da Organismi di certificazione conformi ai sensi delle norme comunitarie vigenti.

Per quanto riguarda il lotto n. 10 (carni fresche, salumi e insaccati) e il lotto n.9 (solo per la carne congelata) i prodotti devono provenire:

- **per almeno il 7,5%** espresso in percentuale di peso sul totale, **da produzione biologica**;
- **per almeno il 12,5 % da prodotti IGP e DOP**, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (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), **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 e **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”**, ai sensi dell'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti oggetto di fornitura dei lotti sono le seguenti:

- 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 dal Regolamento (CE) n. 710/2009 della Commissione, del 5 agosto 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 LEGISLATIVO 23 febbraio 2018, n. 20 recante “Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica, predisposto ai sensi dell'articolo 5, comma 2, lett. g), della legge 28 luglio 2016, n. 154, e ai sensi dell'articolo 2 della legge 12 agosto 2016, n. 170.”
- Decreto Ministeriale 6793 del 18/07/2018 recante “Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007 e n. 889/2008 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Abrogazione e sostituzione del decreto n. 18354 del 27 novembre 2009”;
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;
- 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”;
- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari.

Per la verifica della rispondenza ai requisiti previsti:

- tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli

Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;

- tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009;
- tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e dal Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I fornitori dovranno produrre all'APSS gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia presso i centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Le condizioni di esecuzione dell'appalto di carattere ambientale prevedono l'obbligo da parte dell'appaltatore di produrre un rapporto semestrale sulla provenienza dei prodotti alimentari. L'appaltatore deve essere in grado di garantire e produrre un documento nel quale elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa. La documentazione relativamente alla "rintracciabilità della filiera", ai sensi dell'art. 18 del Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, dovrà essere appropriata (ad esempio per l'origine dei prodotti le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007).

ART. 4

Mezzi di trasporto

Il trasporto delle derrate deve essere effettuato con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari, coibentati e refrigerati alle temperature indicate nelle rispettive schede merceologiche ove previsto.

L'appaltatore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, con classe ambientale di appartenenza non inferiore alla categoria euro 4, e comunque nel rispetto di quanto indicato in sede di offerta tecnica.

Se l'appaltatore intende avvalersi di terzi vettori, esterni alla propria organizzazione d'impresa, per effettuare il trasporto e la consegna dei prodotti, il vettore stesso deve rispettare quanto indicato nel presente capitolato e in offerta tecnica.

Eventuali cambi o sostituzione dei mezzi di trasporto, utilizzati per la consegna delle merci, dovranno essere comunicati all'APSS entro 7 giorni, allegando, nel caso di veicoli su gomma, una copia della carta di circolazione, fermo restando l'obbligo di rispetto delle prescrizioni del presente

capitolato e dell'offerta tecnica.

ART. 5

Ordinativo d'acquisto e consegna del materiale

La consegna della merce, oggetto del presente capitolato d'appalto, deve essere eseguita puntualmente secondo le cadenze indicate nell'allegato "Pianificazione della fornitura dei prodotti" (nel caso in cui la consegna cada in un giorno festivo, essa viene di regola anticipata, salvo diverso accordo fra le parti), nelle quantità richieste da APSS di volta in volta in appositi ordinativi di acquisto, presso i magazzini/dispense delle strutture indicate, fatta salva la possibilità di concordare orari diversi in relazione alle necessità.

Per i lotti dal numero 1 al numero 6 i luoghi di consegna sono i magazzini della Struttura Sanitaria a cui si riferisce il singolo lotto.

Per i lotti dal numero 7 al numero 11 i luoghi di consegna sono le seguenti Strutture Sanitarie:

- Presidio ospedaliero di **Rovereto** (C.so Verona, 4 - 38068 Rovereto);
- Presidio ospedaliero di **Arco** (Via Capitelli, 48 - 38062 Arco);
- Presidio ospedaliero di **Tione** (Via Ospedale, 11 - 38079 Tione);
- Presidi ospedalieri di **Pergine Valsugana** (Via Spolverine, 84/A - 38057 Pergine Valsugana), di **Borgo Valsugana** (Corso Vicenza, 9 - 38051 Borgo Valsugana) e Casa del Sole (Via Menguzzato, 50 - 38100 Trento);
- Presidio ospedaliero di **Cavalese** (Via Dossi, 17 - 38033 Cavalese);
- Presidio ospedaliero di **Cles** (Via Degasperi, 31 - 38023 Cles).

Nel caso in cui il numero delle strutture dovesse aumentare o diminuire e/o le stesse dovessero modificare la propria sede, l'aggiudicatario è obbligato comunque a servirle, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato.

Per i responsabili del servizio di ristorazione delle varie strutture, è prevista la possibilità di segnalare telefonicamente all'appaltatore eventuali modifiche (in aumento o in diminuzione) dei quantitativi dei prodotti da consegnare, purché le segnalazioni siano effettuate al massimo entro le ore 10.00 a.m. del giorno lavorativo precedente la consegna da modificare.

In caso di urgenza la merce dovrà essere consegnata il giorno stesso della richiesta.

La consegna della merce deve essere effettuata "a terra" nella specifica area indicata allo scarico delle merci nei luoghi di cui ai precedenti paragrafi, previa autorizzazione al fine di accertare che la stessa risulti accessibile. Il veicolo dell'appaltatore, nel circolare nelle aree interne all'APSS, dovrà rispettare la segnaletica di riferimento, procedere a passo d'uomo ed essere dotato di avvisatore acustico che segnala l'andamento in retromarcia.

L'attività di consegna si intende comprensiva di ogni onere relativo a imballaggio, trasporto, facchinaggio e consegna.

Le quantità di derrate che verranno di volta in volta consegnate dovranno corrispondere alle quantità richieste. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori. La merce in consegna dovrà essere scaricata a cura del personale della ditta fornitrice e, dopo essere pesata e controllata in presenza del personale di APSS, all'uopo incaricato, dovrà essere trasportata dal personale della ditta fornitrice presso la dispensa. Per l'ingresso nei locali cucina sono ammesse solo le pedane in plastica.

Nello svolgimento delle attività di consegna delle derrate alimentari dovranno essere scrupolosamente rispettate, a cura e con esclusiva responsabilità della ditta fornitrice tutte le norme vigenti in materia di igiene e di trasporto degli alimenti. A tal proposito gli ambienti per la lavorazione degli alimenti ed i magazzini per lo stoccaggio delle derrate, dei quali si avvarrà la ditta

fornitrice, dovranno essere idonei all'uso, regolarmente autorizzati dalle autorità preposte localmente, e l'attività in essi svolta, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, deve essere provvista di procedure di autocontrollo (HACCP).

Tutte le derrate alimentari consegnate ad APSS dovranno sempre essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto, in duplice copia, con l'esatta indicazione della qualità e quantità delle derrate consegnate, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna. La firma per ricevuta della merce non impegna APSS che si riserva di comunicare le proprie osservazioni ed eventuali contestazioni con successive comunicazioni scritte.

Sul documento di trasporto (D.D.T.) delle merci dovrà apparire ben chiaro il tipo di prodotto consegnato, l'eventuale origine biologica e, ove possibile, se trattasi di prodotti da produzione integrata, DOP, IGP e STG, agroalimentari tradizionali o con certificato di custodia MSC o equivalenti.

In caso di consegna di merce difforme rispetto a quanto indicato nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, l'APSS provvederà alla comunicazione di reso, e in tali casi l'appaltatore deve provvedere immediatamente al ritiro e alla sostituzione della stessa entro 24 (ventiquattro) ore dalla comunicazione.

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalla responsabilità per vizi apparenti od occulti, non rilevati all'atto della consegna ma solo al momento dell'utilizzo. Anche in questo caso seguirà comunicazione di reso e richiesta di sostituzione della merce entro 24 (ventiquattro) ore dalla comunicazione.

Vita residua dei prodotti consegnati

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara, dovranno avere una validità residua non inferiore al 80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento. Esempio: scadenza 30 ottobre - confezionamento 3 ottobre
30 ottobre - 3 ottobre = 27 giorni X 80% = 21,6 giorni = 22 giorni.

Il prodotto potrà essere accettato fino al 8 ottobre (8 ottobre + 22 giorni = 30 ottobre).

Tale regola si applica ai prodotti rientranti nei lotti dal n. 7 al n. 11.

Personale addetto al trasporto e consegna delle derrate

La ditta fornitrice deve provvedere a garantire alla stazione appaltante che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti. Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Tutto il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari, deve perciò essere in regola con quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e deve essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Azienda.

La ditta fornitrice dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE 852/2004), da indossare durante l'esecuzione del servizio di fornitura. Il personale addetto alla consegna dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta fornitrice ed il proprio nome e cognome.

Interruzione della fornitura, sciopero

La fornitura dovrà essere eseguita puntualmente secondo il calendario concordato. In caso di sciopero della ditta fornitrice, svolgendo la stazione appaltante un servizio pubblico essenziale, erogato ai sensi della L. 146/90, dovranno essere garantite ugualmente le forniture, concordando in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative. In particolare l'appaltatore dovrà

provvedere a segnalare ad APSS, con avviso scritto e con anticipo di 5 giorni, la data effettiva dello sciopero. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore (escluso il caso di sciopero) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta fornitrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Indisponibilità temporanea

Nel caso di indisponibilità temporanea o definitiva di uno o più prodotti offerti in sede di gara, l'appaltatore dovrà darne comunicazione ad APSS motivandone le cause. Potrà chiedere la sostituzione del prodotto indisponibile inviando, ove presente, la scheda tecnica del nuovo prodotto, in anticipo rispetto alla consegna purché questo sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato ed offerti in sede di gara. I nuovi prodotti dovranno comunque essere autorizzati dal direttore dell'esecuzione del contratto o suo incaricato. Saranno a carico dell'appaltatore i costi di eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile di APSS verranno sottoposti i nuovi prodotti.

ART. 6

Controlli e verifiche al ricevimento della merce

Il contratto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto stesso. In particolare, le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore.

La verifica di conformità viene svolta in corso di esecuzione del contratto a cadenza annuale e a conclusione della prestazione contrattuale ed ogni qualvolta si renda necessario al fine di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'attività di controllo consiste nella verifica che tutte le attività e le prestazioni contrattuali siano svolte ed eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

Le verifiche si svolgono con le modalità ritenute opportune dal Direttore dell'esecuzione.

Il Direttore dell'esecuzione o loro incaricati possono effettuare, in qualsiasi momento, anche senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, i controlli sul corretto espletamento della fornitura in tutti i suoi aspetti, ha inoltre facoltà di avvalersi degli strumenti di verifica e supporto previsti nel "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" da ultimo approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017.

L'appaltatore è tenuto a dare al Direttore dell'esecuzione o suo incaricato la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso al magazzino ed ai mezzi di trasporto e a fornire la documentazione e i chiarimenti necessari. Nel caso di riscontrate violazioni a disposizioni di legge in materia di tenuta dei magazzini e dei mezzi di trasporto l'APSS obbliga l'appaltatore ad adottare le necessarie iniziative atte a rendere il magazzino e i mezzi di trasporto conformi alle disposizioni di legge.

È comunque facoltà dell'APSS, nelle more delle procedure di regolarizzazione a carico dell'appaltatore, approvvigionarsi presso altro soggetto addebitando le spese all'appaltatore stesso.

La verifica dello stato di conservazione dei prodotti consegnati, la genuinità degli stessi, la loro rispondenza alla vigente normativa nonché al presente capitolato (e suoi allegati) ed all'offerta tecnica presentata in sede di gara potrà essere condotta anche richiedendo specifica documentazione, nonché le analisi, previste per legge o offerte in sede di gara.

È comunque facoltà dell'APSS disporre, a proprie spese, opportune analisi di tipo chimico - fisico o microbiologico tramite laboratori di analisi scelti dalla stessa o facendo intervenire la competente Autorità Sanitaria. Qualora le caratteristiche qualitative o i requisiti igienico sanitari dei prodotti analizzati non corrispondessero ai requisiti richiesti nel presente capitolato, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara o contrastassero con le normative vigenti, le spese sostenute per le analisi saranno addebitate all'appaltatore ed allo stesso tempo non verrà pagata la fornitura relativa ai prodotti analizzati fatta salva l'applicazione degli artt. 26 e 27 del capitolato speciale, e fatti salvi gli obblighi di comunicazione all'autorità giudiziaria.

Il controllo quali-quantitativo dei prodotti consegnati, sarà effettuato dall'incaricato dell'accettazione e/o del controllo, il quale, potrà rifiutare le merci che appariranno non corrispondenti alle caratteristiche richieste e contestare eventuali differenze di peso e/o di quantità, con conseguente obbligo per l'appaltatore di provvedere all'immediata sostituzione o integrazione della quantità richiesta.

In ogni caso, il ricevimento avverrà "con riserva di successivo controllo". Anche a consegna avvenuta ed accettata, ove emergesse qualche vizio, difetto o comunque mancata corrispondenza ai requisiti previsti, la merce sarà contestata e quindi respinta al fornitore, che dovrà sostituirla con altra della qualità prescritta entro 24 ore dalla contestazione.

L'APSS evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta, attraverso un modulo compilato dall'incaricato dell'accettazione e del controllo in duplice copia da inviarsi via e-mail all'appaltatore e al Direttore dell'esecuzione del contratto di cui all'art. 9 del capitolato speciale.

L'appaltatore sarà chiamato a rispondere all'APSS, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere.

La merce contestata dovrà comunque essere ritirata e sostituita dall'appaltatore entro 24 ore dalla contestazione, scaduto il quale APSS procederà allo smaltimento della merce, con addebito all'appaltatore del doppio del valore della merce contestata.

Quando la merce fornita, anche se accettata per esigenze urgenti, risulti non corrispondente ai requisiti prescritti, fatti salvi quelli igienico-sanitari, e tale da legittimare la svalutazione, l'APSS ne darà comunicazione all'appaltatore ed effettuerà sugli importi fatturati una detrazione pari al 30% del valore della merce.

L'APSS potrà effettuare in ogni tempo i controlli ritenuti più opportuni e necessari a garantire la qualità della fornitura, la corrispondenza alle norme di legge e regolamenti in vigore, nonché a quanto previsto dal capitolato o dichiarato in sede di gara o convenuto in sede di redazione del contratto.

La stazione appaltante si riserva infine, ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 7

Responsabile della fornitura

Al fine di consentire una ordinata e regolare esecuzione contrattuale, all'atto della stipula del contratto di fornitura, il fornitore dovrà indicare un responsabile della fornitura, eventualmente coincidente con il soggetto firmatario del contratto, disponibile dalle ore 7.30 alle ore 17.00 dal lunedì al sabato, che funga da interfaccia con l'APSS per le comunicazioni relative ad aspetti logistici ed amministrativi, e più in generale che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze comunicate al responsabile della fornitura si intendono come direttamente presentate al fornitore.

Dovranno inoltre essere comunicati i nominativi delle figure professionali dedicate al controllo igienico ed al controllo qualità delle forniture; gli stessi dovranno tempestivamente intervenire per le segnalazioni di inconvenienti o non conformità comunicate da APSS.

ART. 8

Acquisto in danno

Nel caso in cui l'appaltatore non consegni la merce ordinata, in tutto o in parte, rifiuti o non proceda immediatamente alla sostituzione della merce contestata, l'APSS procederà direttamente all'acquisto, a libero mercato, di uguali quantità e qualità dei prodotti che avrebbero dovuto essere consegnati, addebitando l'eventuale differenza di prezzo che ne derivasse all'appaltatore, oltre alla rifusione di ogni altra spesa e/o danno e con diritto di applicazione immediata di una penale con un minimo di € 100,00 ed un massimo di € 1.000,00.

Nel caso di merce mancante, necessaria per la realizzazione del menù previsto, viene attivata (via e-mail) una procedura di **consegna urgente**, che prevede la fissazione di un tempo limite per la riconsegna del prodotto mancante non inferiore alle 6 (sei) ore. Se tale termine non viene rispettato, l'APSS provvede direttamente mediante acquisto su piazza, con addebito all'appaltatore delle spese sostenute e con diritto di applicazione di una penale.

ART. 9

Norme igienico sanitarie

I prodotti richiesti dovranno essere trasportati con mezzi abilitati al trasporto di derrate alimentari ed essere forniti nel pieno rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia.

L'appaltatore ha l'obbligo, ai fini igienico-sanitari, di essere registrato presso la ASL competente per il territorio in cui ha sede legale o quella operativa e di avere predisposto le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, oltre che di quelle che dovessero essere prescritte dall'APSS per la buona protezione e conservazione degli stessi.

Il controllo della conformità delle merci e dei mezzi di trasporto alle norme igienico sanitarie potrà essere effettuato dal personale competente dell'APSS.

Dovranno inoltre essere rispettati gli obblighi normativi relativi alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. In ogni momento potrà essere richiesta la documentazione di rintracciabilità di filiera.

ART. 10

Confezioni e imballaggi

La merce richiesta dovrà pervenire in idoneo imballo atto a garantire il prodotto da eventuali danni che possano pregiudicarne il rendimento e in contenitori igienicamente garantiti.

Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato dovranno essere fornite in confezioni integre, esenti da sporcizia superficiale calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze delle cucine.

In particolare, per le strutture di piccole dimensioni, può essere richiesta, e deve essere garantita, la fornitura di prodotti, deperibili e non, in imballaggi assimilabili a quelli utilizzati per il consumo domestico e, se richiesto, anche la fornitura di singole confezioni di prodotto in luogo dei cartoni multiconfezione.

I prodotti oggetto del presente capitolato, dovranno essere prodotti, confezionati, imballati, stoccati, etichettati e trasportati nel rispetto delle normative vigenti, e dovranno possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle normative nazionali e comunitarie.

L'APSS si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore la visione del piano di autocontrollo e/o copia dei documenti di registrazione dei controlli previsti, nonché il sistema di rintracciabilità adottato.

Dovrà essere posta particolare attenzione, affinché gli imballaggi siano costituiti da materiali smaltibili e/o riciclabili nel massimo rispetto dell'ambiente e chiaramente riconoscibili al fine di una raccolta differenziata dei rifiuti.

Tutti gli imballaggi devono essere conformi alla normativa vigente, solidi, puliti, asciutti, senza alterazioni manifeste, rispondenti alle esigenze igieniche e costruiti a regola d'arte in modo da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e una corretta protezione dagli infestanti esterni.

Ove previsto dalla normativa sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo di etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso.

Le etichette dei prodotti confezionati devono essere chiaramente leggibili ed in lingua italiana.

Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi e non trasmettere sostanze nocive agli alimenti; le eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Ogni collo come ogni partita deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza e calibratura omogenea. Il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Al fine di consentire rapide operazioni di calcolo del peso, gli imballaggi - a seconda delle merci contenute - devono avere di norma lo stesso peso per ogni singola consegna. Non è consentita la consegna di partite di merci dello stesso tipo in imballaggi di peso differente sullo stesso bancale.

Le confezioni, i recipienti e gli imballaggi utilizzati per la commercializzazione e per il trasporto dei prodotti richiesti dovranno avere i requisiti e le caratteristiche, nonché riportare le indicazioni stabilite dalla normativa vigente in materia.

Sugli imballaggi si dovrà altresì riportare quanto previsto, per la prima categoria, dal regolamento CEC 72/1035 e ss.mm e integrazioni. Ai sensi dell'art. 9 del DM 21.12.1984 e della Legge 10.04.1991 n. 128 gli imballaggi di plastica devono essere riutilizzati anche per la prima categoria, per la quale è assolutamente escluso l'utilizzo di imballaggi in legno e cartone.

Contestualmente a quanto previsto dalla normativa relativa ai criteri ambientali minimi, gli imballaggi (primari e secondari e pallet) dovranno rispondere ai requisiti di cui all'Allegato 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.

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

Per la verifica della rispondenza ai requisiti l'appaltatore, in fase di avvio del contratto, deve 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.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Assezzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

In generale il confezionamento primario e/o secondario non può comportare un peso del collo superiore a 10 Kg.

ART. 11

Prezzi

I singoli prezzi offerti dovranno essere comprensivi di ogni altro onere compresi la predisposizione e confezionamento delle derrate per la consegna, il trasporto e la consegna presso le singole strutture.

Il prezzo della fornitura, alle condizioni tutte del presente capitolato, s'intende offerto dall'appaltatore in base ai calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio. Le condizioni economiche di aggiudicazione rimangono ferme per il primo anno di durata del contratto senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore da pretendere per qualsiasi ragione o titolo. A partire dal secondo anno di decorrenza del contratto, una sola volta in ciascun anno, su richiesta dell'appaltatore, può essere riconosciuto l'aggiornamento annuale dei prezzi contrattuali, con decorrenza a partire dal mese successivo alla protocollazione della relativa richiesta. La Stazione appaltante si riserva di applicare d'ufficio l'aggiornamento annuale dei prezzi contrattuali in caso di variazione ISTAT negativa o di rideterminazione al ribasso dei prezzi di riferimento ove disponibili. La revisione del prezzo contrattuale è annualmente calcolata sulla base dei prezzi di riferimento se disponibili o, in difetto, del 75% della variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (variazione dei valori mensili) secondo i dati ISTAT, riferita al mese di protocollazione della domanda, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. La variazione percentuale come sopra definita e da applicare al corrispettivo viene determinata al secondo decimale troncando quelli successivi e viene riconosciuta a partire dal mese successivo alla protocollazione della relativa richiesta per il corrispettivo successivamente maturato e non ancora fatturato.

ART. 12

DUVRI

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3 bis

dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Trento, _____

Il gruppo tecnico:

Firmato dal dott. Armando Borghesi,
Direttore Direzione Medica di Cles,

Firmato dal dott. Alessandro Degasperi,
UO Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria,

Firmato dalla dott.ssa Rosanna Santoni,
Responsabile Ufficio Gestione Servizi Generali Rovereto,

Firmato dal dott. Fabio Ghersini,
Funzionario Direzione Dipartimento Infrastrutture,

Firmato dalla dott.ssa Marisa Giovannini,
Funzionario Ufficio Gestione Servizi Generali Borgo / Pergine Valsugana,

Firmato dal sig. Walter Dalvai,
Responsabile Servizio Cucina – Ospedale di Borgo Valsugana.