

COMUNE DI SAN MARCELLO PITEGLIO
Area 2° Servizi Scolastici

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI
DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA E MENSA COMUNALE
PERIODO 15.09.2017- 14.09.2018**

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto della fornitura

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di **DERRATE ALIMENTARI** per la preparazione di pasti destinati alle scuole dell'infanzia e primarie.

La fornitura è suddivisa in 7 lotti; sono ammesse offerte per singoli lotti.

Art. 2

Durata della fornitura

La fornitura inizia il 15/09/2017 e termina il 14/09/2018

Art. 3

Importo della fornitura

L'importo complessivo stimato della fornitura è di **€ 95.300,00** (IVA esclusa).

Gli importi indicativi presunti, IVA esclusa, a base di gara, per ogni lotto sono i seguenti:

LOTTO DESCRIZIONE IMPORTO A BASE DI GARA

N. 1 Frutta e verdura	€ 13.500,00
N. 2 Carne fresca	€ 24.000,00
N. 3 Alimenti surgelati	€ 11.000,00
N. 4 Generi alimentari vari	€ 16.500,00
N. 5 Prodotti lattiero-caseari	€ 11.000,00
N. 6 Pasta di grano duro	€ 2.300,00
N. 7 Pasta fresca all'uovo e ripiena	€ 6.000,00
N. 8 Pane e prodotti da forno	€ 11.000,00

Ciascun lotto trova dettagliata descrizione nella PARTE II del presente Capitolato per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche e tecniche dei diversi prodotti .

Art. 4

Quantità dei prodotti

I quantitativi (e conseguentemente anche gli importi di cui all'art. 3) sono presunti e non vincolanti per l'Amministrazione che si riserva di aumentarli e/o diminuirli in rapporto alle esigenze pubbliche effettive (n° degli utenti, variazioni nel menù scolastico, necessità di servizio ecc...) senza che la ditta fornitrice possa trarre argomento per chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente capitolato.

Art. 5

Qualità dei prodotti

Le caratteristiche qualitative minime richieste sono indicate nella Parte II del presente Capitolato.

Per quanto non indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia.

Le etichette dei prodotti dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti ed in lingua italiana secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109/1992 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Le date di scadenza e/o il termine minimo di conservazione deve essere ben leggibile sui prodotti per i quali la normativa ne preveda l'indicazione.

Sono esclusi dalle forniture oggetto del presente appalto, tutti i prodotti che segnaleroano sull'etichetta la presenza di cibi geneticamente modificati.

Art. 6

Criterio di aggiudicazione

La gara verrà aggiudicata, per lotto, mediante procedura aperta a favore dell'impresa che avrà offerto il maggior ribasso sull'importo a base di gara del singolo lotto, escluso il lotto n. 1 frutta e verdura fresca per il quale il ribasso dovrà essere offerto con riferimento alla quotazione prevalente del listino settimanale dei prezzi all'ingrosso pubblicato dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Firenze, ai sensi degli art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche.

Nel rispetto delle disposizioni della Legge 488/99 e successive modificazioni, l'importo a base di gara è stato calcolato tenendo conto dei prezzi stabiliti in convenzione Consip (Derrate alimentari 2), ove disponibili, e dei prezzi applicati negli affidamenti dell'ultimo anno.

L'aggiudicazione avverrà per singolo lotto. Le ditte potranno presentare offerta per uno o più lotti.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida per ogni lotto, purché sia ritenuta congrua e conveniente.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base di gara di ogni singolo lotto.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016.

Le imprese dovranno indicare nell'offerta la percentuale complessiva di ribasso per ogni lotto e dettagliare i prezzi offerti per i singoli prodotti ricompresi nel lotto.

Le offerte dovranno essere corredate, sin dalla presentazione, dalle giustificazioni ex art. 97, c.1 e c. 4, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo.

Art. 7

Garanzie a corredo dell'offerta

Ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016, l'offerta deve essere corredata da una cauzione pari al 2% dell'importo a base di gara per ciascun lotto al quale si partecipa.

Art. 8

Garanzie di esecuzione

L'impresa aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria come previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto. La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune, la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Cod. civ.

La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art. 103, 5° co. del D. Lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente.

Art. 9

Condizioni della fornitura

1. Sono a carico della ditta aggiudicataria, intendendosi remunerati con il prezzo di aggiudicazione, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alla prestazione oggetto del presente capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria e/o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi comprese quelle relative a spese di imballaggio, di trasporto (fino alla destinazione pattuita), di viaggio, di missione per il personale addetto alla esecuzione contrattuale.
2. La ditta aggiudicataria garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei suoi allegati.

3. In particolare la fornitura deve essere eseguita nel rispetto integrale delle norme igienico-sanitarie vigenti per quanto concerne le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione e trasporto delle derrate.
4. Le prestazioni contrattuali dovranno obbligatoriamente essere conformi alle caratteristiche tecnico-qualitative indicate nel presente capitolato e nei suoi allegati. In ogni caso il fornitore, si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali tutte le norme di legge e regolamentari relative a prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché tutte quelle che dovessero essere successivamente emanate alla data della stipulazione del contratto.
5. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto di cui al presente appalto di fornitura, resteranno ad esclusivo carico del fornitore, intendendosi in ogni caso remunerati con il prezzo di aggiudicazione ed il fornitore non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi nei confronti dell'Amministrazione comunale, assumendosene ogni relativo onere.
6. La ditta aggiudicataria si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di carattere ambientale, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
7. Il personale della ditta aggiudicataria incaricato delle consegne potrà accedere nelle strutture dell'Amministrazione comunale nel rispetto di tutte le prescrizioni di legge e regolamentari relative alla sicurezza e all'accesso nelle strutture pubbliche, fermo restando che sarà cura ed onere della ditta verificare preventivamente tali prescrizioni.
8. La presentazione dell'offerta comporta l'accettazione integrale ed incondizionata di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato, nel bando di gara e nei relativi allegati.

Art. 10 Ordinativi

Gli ordinativi delle derrate saranno emessi dal Responsabile della Cucina Comunale o suo delegato (Via Lisa de' Lapi 314/b) e saranno inoltrati tramite fax alla ditta fornitrice.

Art. 11 Pagamento

Il pagamento verrà effettuato in seguito alla presentazione di regolare fattura intestata al Comune di San Marcello Piteglio (P.I. 01906480478) entro i termini indicati all'art. 62, comma 3, del D.L. 1 del 24/01/2012

La fattura dovrà essere emessa alla fine di ogni mese.

Art. 12 Variazione marchio offerto

Qualora durante il periodo contrattuale la ditta si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. cessata produzione del marchio), dovrà farne richiesta scritta all'Amministrazione comunale che valuterà le proposte alternative e le accetterà solo nel caso in cui abbiano tutti i requisiti qualitativi previsti dal presente Capitolato e dalle normative vigenti.

Art. 13 Trasporto derrate e consegna

La ditta deve effettuare il trasporto e la consegna dei prodotti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso il magazzino della Cucina Comunale, Via Lisa de' Lapi 314/b, San Marcello P.se. Dovranno essere rispettati i termine e gli orari di consegna indicati, per ogni singolo lotto nella Parte II del presente capitolato. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi. Tuttavia, l'Amministrazione, previa tempestiva domanda della ditta, può concedere una proroga per la consegna ove le ragioni prospettate rivestano carattere di forza maggiore.

In caso di ritardi non giustificabili nei termini di consegna, l'Amministrazione comunale potrà approvvigionarsi a suo insindacabile giudizio presso altra ditta a totale carico della ditta inadempiente che sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto; tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.

Ogni rischio o danno derivante dal trasporto e consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, alla merce trasportata, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è pienamente responsabile di ogni conseguenza. Il trasporto delle derrate alimentari dovrà rispettare la normativa igienico-sanitaria vigente.

I prodotti dovranno essere trasportati con automezzi idonei, alle temperature previste dalla legge e dovranno essere confezionati o imballati, opportunamente separati per tipologia merceologica.

Art. 14

Verifica dei prodotti, qualità e controlli

La verifica della conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture potrà essere eseguita dal personale addetto alle cucine, dall'U.O. Igiene degli alimenti e nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e da professionisti consulenti tecnici eventualmente incaricati dall'Amministrazione comunale.

Tali verifiche saranno effettuate mediante ispezioni a vista, verifiche organolettiche, indagini chimico microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio e confezionamento della ditta fornitrice. La medesima dovrà assicurare al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione e assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario e di tracciabilità del prodotto alimentare in uso presso l'azienda.

Art. 15 – Norme igieniche

Le modalità di esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati dovranno rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004).

Art. 16 - Scheda tecnica

Per ogni prodotto offerto, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale la relativa scheda tecnica emessa dal produttore.

Art. 16 – Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme a quanto previsto dalla legislazione generale e specifica in materia.

Art. 17 – Parametri generali richiesti

In sintesi, i parametri generali cui fare riferimento per la fornitura di cui al presente Capitolato sono:

- riconosciuta e comprovata capacità tecnico-professionale del fornitore;
- fornitura regolare e rispetto delle pesature;
- completa e corretta compilazione di DDT e fatture
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal presente Capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto;
- imballaggi integri e senza alterazioni evidenti;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni ben chiuse, prive di muffe ecc...)
- caratteri organolettici specifici del prodotto (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza ecc...)
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

Inoltre, per tutte le produzioni il fornitore dovrà essere in grado di garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002.

Art. 18 – Prodotti diversi

Nel corso del periodo contrattuale l'Amministrazione potrà richiedere la fornitura di generi alimentari che non sono previsti nel presente Capitolato. Per tali generi verrà richiesto apposito preventivo di spesa .

Anche a questi generi aggiuntivi si applicheranno le norme del presente Capitolato speciale.

Art. 19

Sistema HACCP

La ditta fornitrice dovrà operare in regime di autocontrollo e dovrà pertanto individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

Art. 20

Prezzi

I prezzi unitari offerti, risultanti dal dall'applicazione del ribasso al prezzo unitario (con esclusione dei prezzi dedotti dal Listino dei prodotti ortofrutticoli di Firenze e cioè con esclusione del Lotto 1 Frutta e verdura) si intendono invariabili ed in nessun caso suscettibili di revisione .

Art. 21

Penali

Nel caso si verificassero inadempimenti nell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione comunale ha facoltà di applicare le seguenti penali, previa contestazione scritta dell'inadempimento trasmessa via fax:

a) in caso di ritardata consegna rispetto ai termini concordati, per causa non dipendente da forza maggiore, di tutta o parte della fornitura, una penale pari al 2% del valore del prodotto/i fornito in ritardo. Il valore totale della penale non potrà comunque essere superiore al 10% dell'importo contrattuale.

b) nel caso di mancata consegna ovvero di consegna incompleta e/o errata, una penale pari al 5% del valore dei beni non consegnati. L'Amministrazione potrà inoltre procedere all'acquisto del medesimo quantitativo di prodotti presso terzi, addebitano l'eventuale differenza di costo per l'approvvigionamento alla parte inadempiente.

c) nel caso di mancato adempimento dell'obbligo di sostituzione immediata di quelle partite che non risultassero qualitativamente conformi, sarà applicata una penalità pari a quella indicata al punto b).

d) nel caso di violazione delle norme della Parte II del presente capitolato riguardanti le caratteristiche merceologiche dei prodotti (qualità inferiore a quella richiesta), una penale pari al 5% dell'importo contrattuale. In questo caso inoltre l'Amministrazione comunale avrà diritto al risarcimento dei danni subiti, anche per le eventuali conseguenze derivanti ai consumatori della merce. L'Amministrazione comunale sarà comunque sempre sollevata da ogni conseguenza derivante dal consumo della merce che le viene fornita.

La ditta avrà facoltà di presentare giustificazioni e/o controdeduzioni entro 3 gg. dal ricevimento della contestazione da parte dell'Amministrazione.

Il Dirigente competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà applicare la penalità per intero o in misura

ridotta oppure decidere discrezionalmente di non applicarla qualora l'inadempimento sia risultato lieve e comunque non abbia comportato danni né disservizi all'Amministrazione comunale.

In caso di applicazione di tre penali, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'art. 1456 C.C., salvo il risarcimento del danno.

Art. 22

Subappalto e cessione

E' vietata la cessione, a qualsiasi titolo e sotto qualsiasi forma, anche temporanea, del servizio pena risoluzione del contratto .

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le Ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi, secondo quanto previsto all'art. 102 del D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, per quanto applicabile al presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti

Art. 23

Cambio ragione sociale

Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione o incorporazione di società, dovranno documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione. L'Amministrazione comunale non potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino alla presa d'atto di tali variazioni.

Art. 24

Controversie

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere le forniture né rifiutarsi di eseguire le disposizioni dell'Amministrazione comunale per effetto di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti.

Art. 25

Risoluzione del contratto per inadempimento

L'Amministrazione comunale ha il diritto di chiedere, in qualunque momento, la risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.c. in caso di gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali.

Art. 26

Clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.c. (Clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

sospensione o interruzione della fornitura da parte dell'appaltatore per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;

a) mancato rispetto degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, antinfortunistica e dei contratti di lavoro nazionali e locali;

b) addebito di almeno tre penalità ai sensi dell'art. 21 del presente Capitolato;

c) grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;

d) cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, apertura di procedure fallimentari a carico dell'appaltatore

e) mancata presentazione della scheda tecnica di ciascun prodotto offerto;

f) consegna di prodotto di qualità inferiore rispetto a quello prevista dal Capitolato per almeno due volte;

g) fornitura di prodotti inquinati o contaminati causa di tossinfezioni alimentari;
h) accertamento della violazione del divieto previsto dall'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di organismi geneticamente modificati (OGM);
La risoluzione del contratto avverrà di diritto; l'Amministrazione darà comunque un mese di preavviso. A seguito dell'anticipata risoluzione del rapporto, l'Amministrazione comunale avrà diritto di incamerare la cauzione, oltre all'eventuale azione per il risarcimento del danno.
Il presente articolo si intende espressamente approvato dalle ditte partecipanti alla gara, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 C.C.

Art. 27

Responsabilità dell'aggiudicatario

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno diretto o indiretto che possa derivare all'Amministrazione, agli utenti delle mense ed ai terzi nell'esecuzione della fornitura, compresi quelli derivanti dalla consegna di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine. La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre al risarcimento dei danni provocati dalla contaminazione microbiologica di oggetti o persone, riconducibile direttamente o indirettamente alla ditta o alle attrezzature utilizzate dalla stessa.

A tale scopo, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare, con validità per tutto il periodo contrattuale, apposita assicurazione, in relazione a ciascun lotto, per responsabilità civile per danni arrecati all'utenza, all'Amministrazione comunale e a terzi, con un *massimale di almeno € 250.000,00* per sinistro. Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale prima della stipula del contratto.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è compreso nel corrispettivo della fornitura.

A tale riguardo la ditta dovrà avere idonea polizza assicurativa.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, altresì, ad assicurarsi per danni arrecati nei luoghi di proprietà dell'Amministrazione a cose e/o a persone terze in conseguenza dell'esecuzione della fornitura. Il massimale minimo richiesto è di € 250.000,00.

Art. 28

Foro Competente

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato sarà esclusivamente quello di Pistoia.

Art. 29

Cessione del credito

La cessione dei crediti vantati verso l'Amministrazione comunale non si perfezionerà, con la sola notifica dell'atto di cessione, secondo la disciplina generale contenuta nel capo V, titolo I, libro IV del codice civile, ma dovrà essere documentata, ai sensi dell'art.69 del r.d. 18 novembre 1923 n. 2440, in un atto pubblico o in una scrittura privata autenticata.

Art. 30

Graduatoria

In caso di risoluzione anticipata del contratto con l'originario appaltatore, ovvero in caso di mancata stipula del contratto con la ditta risultata aggiudicataria, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione della fornitura al concorrente che segue in graduatoria oppure di procedere ad indizione di nuova gara.

Art. 31

Contratto

L'Amministrazione Comunale comunicherà alla ditta aggiudicataria il giorno in cui si procederà alla stipula del contratto.

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata autenticata soggetta a imposta di bollo e alla registrazione in caso d'uso.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le eventuali imposte e tasse e le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto, nessuna esclusa.

Art. 32 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'impresa appaltatrice è formalmente obbligata, giusta le previsioni recate dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, a garantire la piena tracciabilità di tutti i flussi finanziari relativi al servizio, utilizzando allo scopo un apposito conto corrente dedicato.

A tal fine il contratto specificherà i seguenti dati:

(a) il Codice identificativo di gara (CIG); (b) le coordinate IBAN del conto corrente dedicato al pagamento del corrispettivo contrattuale; c) i soggetti deputati ad operare su tale conto corrente;

Qualora, per un qualsiasi motivo o contingenza, salve le eccezioni di legge, l'impresa appaltatrice dovesse attivare transazioni e movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto, al di fuori o in violazione delle previsioni fissate dalla menzionata Legge n. 136/2010, il rapporto contrattuale si risolverà automaticamente di diritto, senza necessità di messa in mora e senza che l'impresa inadempiente abbia titolo a qualsiasi forma di indennizzo o ristoro.

Parimenti, qualora l'impresa appaltatrice abbia notizia, in relazione alla esecuzione della presente servizio, dell'inadempimento di proprie controparti agli obblighi di tracciabilità finanziaria stabiliti dalla rimarcata legge n. 136/2010, dovrà procedere alla immediata risoluzione del correlativo rapporto contrattuale, informandone contestualmente questo Comune e la Prefettura-Ufficio territoriale del Governo di Pistoia.

Art. 33

Domicilio legale

A tutti gli effetti contrattuali le ditte appaltatrici eleggono domicilio legale nella sede del comunale di San Marcello P.se – Via P. Leopoldo, 24.

Art. 34

Rispetto delle condizioni normative e retributive dei contratti collettivi di lavoro nazionali e decentrati

La ditta fornitrice è obbligata a rispettare, nei confronti dei propri dipendenti, tutte le norme di legge e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendone gli oneri relativi

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente appalto, la ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi. I suddetti obblighi vincolano la ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dimensione della ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

La ditta è obbligata ad applicare detti contratti anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione

con il contratto rinnovato.

In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati, l'Amministrazione comunale provvederà a denunciare le inadempienze all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione alla ditta e procederà alla sospensione del pagamento delle fatture.

Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non potrà opporre eccezione alla stazione appaltante a titolo di risarcimento danni.

Art. 37

Rinvio a norme di diritto vigenti

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si rinvia alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

PARTE II – DISPOSIZIONI PER I SINGOLI LOTTI

PREMESSA

Per quanto non contemplato in questa Parte II del Capitolato si farà riferimento alle leggi e normative vigenti sia in ambito comunitario che nazionale.

In ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000) e alle disposizioni della Legge Regione Toscana 53/2000 art. 4(recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), la ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica.

LOTTO 1 FRUTTA E VERDURA FRESCA CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 1 – AGGIUDICAZIONE

Dovrà essere indicata la percentuale di ribasso unica sul prezzo prevalente indicato, per ogni singolo prodotto, dal listino settimanale dei prezzi all'ingrosso relativo ai prodotti ortofrutticoli pubblicato dalla C.C.I.A.A. di Firenze che la ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente allegare alle fatture mensili che presenterà all'Amministrazione comunale.

Le forniture, ancorché giornaliere, avranno quindi, un prezzo riferito alla settimana.

ART. 2 – QUALITÀ PRESCRITTA

I prodotti ortofrutticoli devono appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, essere puliti, di pezzature uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei (artt. 1,2,3 e 5 del D.M. 7.8.1959 e Legge 13/5/1967 n. 267 per quanto riguarda i requisiti qualitativi minimi da prevedere e le tolleranze massime accettabili).

Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dagli artt. 4,5,6 della suddetta Legge e tutte le altre disposizioni vigenti in materia

La verdura non deve essere bagnata artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; deve, inoltre, essere turgida ed esente da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (Legge 283/62, DM 19.5.2000 e successive integrazioni) e la rispondenza alla Legge sugli additivi utilizzati (Legge 283/62, DM 27.2.1996 n. 209 e successive integrazioni e modifiche) e avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica e commerciale che li rende adatti al pronto consumo; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che

abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;

b) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;

c) essere sani e resistenti;

d) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;

e) essere omogenei ed uniformi;

f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...)

c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo.

Le forniture dovranno riportare specificati in bolla:

- la varietà
- il calibro
- la categoria di appartenenza
- la provenienza della merce
- il peso netto
- il peso lordo
- marchio attestante il prodotto biologico

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

- mele: varietà Golden, Stark, Royal Gala, Delicious
- pere: varietà Williams, Coscia, Abate, Kaiser, Conference, Decana
- arance: varietà Navel, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello
- limoni
- mandarini
- clementine
- banane
- albicocche
- cocomeri
- fragole
- meloni
- pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca, nettarina)
- uva (varietà Regina, Olivella, Italia)
- prugne
- susine
- kiwi

La frutta fresca da fornire devono essere di "prima" categoria, di selezione accurata ed esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- b) aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;
- c) possedere la calibratura e grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera
- e) gli eventuali difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità del frutto;

In particolare:

Mele e Pere devono essere:

- intere e sane, cioè senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- pulite, cioè prive di ogni impurità ed in particolare senza residui visibili di antiparassitari;
- non umide, l'umidità presente sui frutti in uscita da ambienti refrigerati non costituisce difetto;
- prive di odori e sapori anomali;
- conservare il peduncolo, anche se danneggiato.

I frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente e devono avere un grado di maturazione tale da consentire il trasporto e le operazioni ad esso connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al consumo.

Le mele e le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere a requisiti minimi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Il calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele cm 6.5, pere - cm 6, il peso del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 g ed in ogni caso, non superare i 180 g. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non devono essere grumose. Sono escluse mele con polpa farinosa.

Pesche: (varietà a pasta gialla, pasta bianca, netterine) : il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 gr.

I frutti devono essere interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

Uva: (varietà Regina, Olivella, Italia) deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche dissecate, ammaccate, marscescenti. Gli acini devono essere ben attaccati e ricoperti della loro pruina.

Banane: devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogramme o parassiti animali. Il sapore deve essere gradevole, non allappante evidente segno di immaturità, con un peso medio compreso tra 145 e 175 g e con un calibro compreso tra 40 e 50 mm.

Kiwi: devono presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o virus.

La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90. Questo prodotto potrà essere richiesto anche nei periodi invernali e primaverili (febbraio-maggio).

Albicocche: devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità ed in particolare di residui di antiparassitari, non umide, prive di odori e sapori anomali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 60/80 gr.

Susine e Prugne: devono essere praticamente ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risulti possibilità di alterazione del frutto. I frutti

devono essere interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80.

Arance (varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Valencia) devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata.

I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari.

La pezzatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 110/150 e non dovrà comunque superare i 180 gr. Contenuto minimo di succo 30/35%

Limonì: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Mandarini – Clementine: le clementine devono essere prive di semi. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo di succo: 33% per i mandarini e 40% per le clementine.

Fragole: devono essere intere, pulite, privi di umidità esterna, prive di odori e sapori estranei, provviste del calice o di un piccolo peduncolo verde e non disseccato.

Cocomeri e meloni: dovranno presentare buccia integra, senza fratture, né ammaccature, né residui terrosi. La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni causate da parassiti infestanti.

VERDURA FRESCA

Le qualità da fornire sono le seguenti:

- aglio secco o fresco
- cipolle dorate, bianche, rosse
- sedano bianco, verde
- insalata (lattuga, gentile, scarola, indivia riccia)
- radicchio rosso tipo Chioggia
- pomodori tondi insalatari o tipo San Marzano
- carote
- finocchi
- peperoni
- broccoli
- cavolo cappuccio
- cavolfiore
- melanzane
- patate comuni e novelle
- zucchine
- zucca gialla

ERBE AROMATICHE FRESCHE

- prezzemolo
- basilico fresco a mazzetti
- salvia fresca a mazzetti
- rosmarino fresco a mazzetti

CARATTERISTICHE QUALITATIVE

Gli ortaggi da fornire devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata e di stagione.

In via generale devono:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;

- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche ed omogenee per maturazione;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate; essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- f) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterarne i caratteri organolettici (gelo, parassiti animali ecc...);
- g) essere privi di germogli, per quanto riguarda gli ortaggi a bulbo;
- h) non presentare tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipiente
- i) essere privi di umidità esterne anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)
- j) non aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

In particolare:

Aglio: devono essere di ottima qualità, interi, di forma abbastanza regolare e potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna. I bulbilli dovranno essere serrati.

Patate: (comuni e novelle) devono avere il peso minimo di gr.150 e massimo di gr.250, devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o

estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di antiparassitari, di virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiommate.

Carote: devono essere sane, pulite, cioè prive di tracce di terra, di polvere, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, non germogliate, né legnose o biforcate, prive di odori estranei, prive di umidità esterna; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissata in 20 mm.

Carote novelle e varietà piccole dovranno avere un calibro minimo di mm. 10 di diametro e massimo di mm. 40. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti al tatto, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo abnorme. Sono ammesse leggere macchie, purché non interessanti la tunica interna di protezione della parte commestibile.

Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Il peso può variare da g 150 a g 180.

Crocifere (cavoli e verze): dovranno essere tagliati al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; dovranno essere compatibili e ben chiusi secondo la varietà d'origine; dovranno essere esenti da danni causati dal gelo o da altri eventi meteorologici. Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Cavolfiore: dovrà essere di ottima qualità, coronato con foglie mozzate ad un massimo di cm. 3 sulle superficie dell'infiorescenza.

Finocchi: dovranno essere di ottima qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche venate di verde, di diametro minimo di mm. 55.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, di aspetto e consistenza turgida, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo anche immediato e comunque nello spazio temporale di 1-2 giorni.

Sono richiesti pomodori né verdi né maturi di diametro 70 mm (\pm 5%) nella varietà tonda e 40 mm (\pm 5%) nella varietà lunga.

Saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anomali (dorso verde o giallo).

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, di aspetto fresco, sane, consistenti, prive di umidità esterna e di odori o sapori estranei, di sviluppo sufficiente, con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200, calibro mm 35-40.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite, con colorazione tipica della varietà. Coste, erbette e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali sopra indicate.

Insalate verdi, rosse, lattughe e cicorie (varietà Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia

scarola, Radicchio rosso di Chioggia, Lattuga a cappuccio e iceberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate Riccia e Scarola devono essere sufficientemente mondate di foglie verdi; devono avere cespi interi, sani, freschi, turgidi e non prefioriti, di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e commercializzazione, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

La scelta della varietà deve essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione.

Sedani: dovranno essere di ottima qualità, di forma regolare, esenti da malattie, nervature integre e non sfilacciate, privi di macchie o pigmentazioni atipiche.

Peperoni, melanzane, zucca gialla, cetrioli: dovranno essere di ottima qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie. Per i peperoni il peduncolo potrà essere leggermente tagliato o danneggiato, purché la zona peripeduncolare ed il calice risultino integri.

Erbe fresche aromatiche (salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo): devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non

sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

ART. 3 – CONSEGNE E MODALITÀ DI TRASPORTO

La frutta e la verdura dovranno essere consegnate presso il magazzino della cucina centrale (Via Lisa de Lapi, 314/b – S. Marcello P.se, tel. e fax 0573/630038) a cura della ditta aggiudicataria, almeno due volte alla settimana (salvo se diversamente concordato), nelle quantità e tipologia indicati nell'ordinativo, nel giorno concordato con il personale della Cucina Comunale, tassativamente dalle ore 8.00 alle 9.30.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi e contenitori idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitari vigenti in materia.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successive contestazioni.

LOTTO 2 CARNE FRESCA CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 1- QUALITÀ PRESCRITTA

Le carni, sia bovine che suine, devono provenire da allevamenti comunitari e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

Le carni fornite devono essere tassativamente munite delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale.

Le carni bovine e suine fresche, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità di cui al D. Lgs. 286/94.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La carne bovina e suina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste e dovrà essere consegnata completamente pulita e priva di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo.

La carne consegnata dovrà corrispondere alle caratteristiche merceologiche sopra indicate, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e CEE.

A) Carne di coniglio

Dovranno essere di origine nazionale, privi di testa e di corata, del peso di circa 2 Kg, privi di rotture di ossa e di macchie emorragiche.

B) Carne di pollo e tacchino

Le carni di pollame dovranno essere di I° qualità assoluta e provenienti da allevamenti nell'ambito comunitario, sani ed in ottimo stato di nutrizione.

La macellazione dei polli sarà effettuata nei due-tre giorni precedenti la consegna, seguita da raffreddamento in cella frigorifera.

Per le norme di commercializzazione si fa riferimento ai quanto previsto dai Regolamenti CE 1234/07, 543/08 e successive modificazioni.

Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti; i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna.

I tagli richiesti dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

- **Petti di pollo con forcella** (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

- **fusi di pollo** (detti commercialmente **cosce di pollo**) devono avere un peso uniforme compreso tra 130 gr. e 150 gr. Trattasi della parte corrispondente a tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le sezionatrici devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

C) Fesa di tacchino (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellato, pronto per l'uso.

Saranno sempre rifiutati petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque che risultino da un esame sommario e/o da controlli sanitari e/o da perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza

sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci. Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Per quanto attiene alle carni fresche di volatili da cortile dovranno essere riportate tutte le informazioni obbligatorie ai sensi dell'Art. 3 O. Min. Sal. 26/08/2005 riguardanti la provenienza degli animali.

D) Carne bovina

Le carni bovine fresche dovranno essere di I° qualità assoluta e provenire da animali sani, presentare buon aspetto, buon sapore, saranno tenere e ben digeribili, in ottimo stato di conservazione e buone condizioni di frollatura, in ogni caso non dovranno presentare indizi di frollatura eccessiva.

Per la classificazione si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 805/1968, n. 1208/1981 e n. 2930/1981 e successive modifiche.

La carne bovina da fornirsi dovrà provenire da carcasse di animali maschi, non castrati, di età inferiore ai due anni, categoria A, conformazione "U" e con stato di ingrassamento 2.

Le suddette carni dovranno provenire da animali di provenienza comunitaria e dovranno essere state conservate correttamente e provenire da animali macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004

Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata macellata e sezionata nel rispetto delle L. 19/01/2001 n. 3 ed il DM 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.

A ogni taglio, confezionato separatamente sottovuoto, sarà applicata l'apposita etichetta recante la ragione sociale e la sede della ditta fornitrice, la specie dell'animale e il taglio della carne, la data di produzione e quella di scadenza garantendo così la tracciabilità della provenienza (reg. CE 178/2002) e dei percorsi delle partite di carne fornita, così come previsto dal Regolamento CEE n. 1760/2000 e successive modifiche.

La data di lavorazione e confezionamento dovrà essere indicata nel documento di accompagnamento, che dovrà altresì riportare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento e il lotto del prodotto fornito.

La carne dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

E) Carne Suina

La carne suina da fornire dovrà provenire da animali sani, del tipo magro (magroni), macellati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, in perfetto stato di salute e di nutrizione all'età di mesi 5-6 con peso vivo di Kg 100 circa.

Dovrà essere di I° qualità, con rapporti quantitativi tra carne e grasso rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie, avere buon sapore, essere tenera e non dovrà avere odori o sapori sgradevoli. Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

Il lombo di suino dovrà essere consegnato completamente disossato, pulito e privo di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo. Le carni dovranno essere della migliore qualità (classe E), presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione ed esenti da difetti di tipo PSE E DFD. Dovrà essere in perfetto stato di conservazione e ad ogni confezione (sottovouto), in tagli singoli, sarà applicata l'apposita etichetta recante la ragione sociale e la sede della ditta fornitrice, la specie dell'animale, il taglio della carne e la data di scadenza non inferiore a 15 giorni.

ART. 2 – CONSEGNE E MODALITÀ DI TRASPORTO

Le consegne dovranno essere effettuate presso il magazzino della cucina centrale (Via Lisa de Lapi, 314/b – S. Marcello P.se, tel. e fax 0573/630038) a cura della ditta aggiudicataria, almeno due volte alla settimana (salvo se diversamente concordato), nelle quantità e tipologia indicati nell'ordinativo, nel giorno concordato con il personale della Cucina Comunale, tassativamente dalle ore 8.00 alle 9.30.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi e contenitori idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitari vigenti in materia. Gli automezzi devono essere tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso, dovranno essere muniti di impianti tali da garantire la cosiddetta catena del freddo mantenendo temperature conformi alla legge.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successive contestazioni.

LOTTO 3 ALIMENTI SURGELATI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 1 – QUALITÀ PRESCRITTA

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in perfette condizioni igieniche.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D. Lgs. 110/1992 e successive modifiche, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni prescritte dalla legge vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio all'interno e/o all'esterno della confezione.

In particolare i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 5% salvo per quelli cui è richiesta la glassatura (filetti di platessa glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo). Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle

normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al capitolo V dell'allegato al D. Lgs. 531/92.

Tali prodotti dovranno essere esenti da agenti patogeni e da parassiti

Prodotti ittici

Si richiedono:

- Merluzzo fiori extra
- Misto pesce per primi piatti: dovrà essere composto da calamari, totani o seppie, e gamberetti in proporzioni uguali, senza aggiunta di condimenti e/o verdure.
- Cuori di nasello IQF
- Filetto di halibut
- Filetto di platessa 80/120 IQF
- Gamberetti sgusciati crudi e precotti 80/120 pz/Kg
- Seppie spellate: intere, pulite prive di occhio, di colore avorio, glassatura max 20%, conf. max Kg. 1
- Per questi prodotti è richiesta la conformità al D. Lgs. 531/92 modificato dal D. Lgs. 28/10/95 n. 524.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal D. M. 9/12/1993. Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 mg/100 gr. (pleuronettidi), oppure il limite max 35 mg./100 g (merluzzo e nasello) secondo quanto fissato dalla decisione della Commissione della Comunità europea 95/49/CEE.

I filetti e le tramezzi di pesce, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamimenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

I filetti dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e diliscati.

I tranci dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie.

I prodotti dovranno essere surgelati IQF (Individually Quick Frozen) o interfogliati in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri fisici: glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo, calo peso 30% Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- .. Presenza di corpi estranei
- .. Odore di ammoniaca
- .. Colorazione giallastra
- .. Odore/sapore sgradevole o improprio
- .. Aree di disidratazione
- .. ammuffimenti
- .. parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana:
 - a) denominazione di vendita
 - b) nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore
 - c) stato fisico: congelato

- d) identificazione dello stabilimento riconosciuto CE o paese terzo abilitato dalla CE
- e) data di confezionamento
- f) data di congelamento (mese/anno)
- g) T.M.C. (termine minimo di conservazione)
- h) Peso sgocciolato (al netto della glassatura)
- i) Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- j) Dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa.

Verdure

La verdura surgelata deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti:

D. Lgs. 27/1/1992, n. 110 e successive modificazioni e D.M. 493/95.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Devono essere fornite, come previsto dal D Lgs. 110/92, in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e successive modifiche.

Le etichettature dei prodotti devono essere a "marchio" e conformi al D.Lgs n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni e pertanto devono riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti surgelati dovranno garantire la conservazione alla temperatura conformemente a quanto prescritto dal DM 25.9.1995 n. 493.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE ai sensi del D. Lgs 531/92.

Il fornitore, su richiesta dell'A.C., dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

ART. 2 – CONSEGNE

Le consegne dovranno essere effettuate presso il magazzino della cucina centrale (Via Lisa de Lapi, 314/b – S. Marcello P.se, tel. e fax 0573/630038) a cura della ditta aggiudicataria, almeno una volta alla settimana (salvo se diversamente concordato), nelle quantità e tipologia indicati nell'ordinativo, nel giorno concordato con il personale della Cucina Comunale, tassativamente dalle ore 8.00 alle 9.30.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi e contenitori idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitari vigenti in materia.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successive contestazioni.

LOTTO 4 GENERI ALIMENTARI VARI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 1 – QUALITÀ PRESCRITTA

Aceto rosso/bianco (conf. litri 1)

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162 e successive modificazioni oltre ad avere le caratteristiche riportate nel D.M. 27/03/1986. Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico non inferiore a g 6 per 100 ml. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82. La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal DM 27 marzo 1986.

Biscotti secchi (tipo ORO SAIWA)

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. I biscotti non devono presentare difetti tipo: presenza di macchie, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/1967 e successive modificazioni (DPR 187 del 9.2.2001) e dal D.M. 31/3/1965.

Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "biscotti secchi". Si richiede una conf. di max kg. 1.

Crakers

Prodotti da forno di buona qualità, confezionati in monoporzione da 25 gr.

Marmellata in vasetto da 200 gr. circa

Deve possedere i requisiti previsti dagli artt. 2 e 3 del DPR n. 401/1982, dal DPR n. 489/1982, dal D.M. n. 400/R del 7.5.1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

Non sono ammessi coloranti e conservanti aggiunti, è tollerata la presenza di acido ascorbico.

La marmellata deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

La confettura deve presentarsi come una massa omogenea con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e translucida. Confezione in alluminio. In ogni caso l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimenti, presenza di materiali estranei.

Farina per polenta

Il prodotto dovrà essere preparato con farina o bramata di mais. Si richiedono confezione max Kg. 5.

Farina di grano

Deve intendersi quella ottenuta dalla macinazione di grano tenero di tipo "00", di buona qualità. Deve contenere umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate ai sensi del DPR 187 del 9.2.2001 e successive modificazioni. Non dovrà presentare residui di fitofarmaci, dovrà essere priva di conservanti, antiossidanti e additivi in genere. Le confezioni da Kg. 1 dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/1992 e successive modificazioni.

Farro

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei e conforme ai requisiti previsti dalla legge 580/67. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Si richiedono conf. di max kg. 5.

Fette biscottate

Prodotto da forno ottenuto dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale e successiva tostatura di un impasto lievitato di farina di grano tipo 0, anche integrale, con acqua e l'eventuale

aggiunta di sale, zucchero, e grassi preferibilmente di origine vegetale non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Devono essere prodotte in conformità alla Legge n. 283 del 23/06/1962 e relativo Regolamento di attuazione D.P.R. 26/03/80 n. 327. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/1967 e successive modificazioni (DPR 187 del 9.2.2001) e dal D.M. 31/3/1965.

Le confezioni devono essere termosaldate e non presentare difetti in porzioni da gr. 15 o 20 (conf. da n. 2 fette). Il prodotto deve essere fresco e non deve presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Il tenore di umidità delle fette biscottate non può essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Orzo perlato

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei e conforme ai requisiti previsti dalla legge 580/67. I grani dell'orzo devono essere arrotondati, di colore bianco. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge 109/92. Si richiedono confezioni di max kg. 5

Orzo solubile

Il prodotto deve essere ottenuto da opportuna disidratazione del liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non

deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92, dal D. Lgs. 68/2000 e successive modifiche ed integrazioni. Si richiede la conf. da 500 gr.

Olio extravergine di oliva fornito deve essere ITALIANO (cioè le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane e la frangitura dovrà essere effettuata in Italia), non dovrà rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extravergine di oliva.

L'etichetta dovrà riportare la dicitura ITALIANO.

Deve essere ottenuto dalle olive che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decantazione, centrifugazione e dalla filtrazione con spremitura meccanica o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio, processi di riesterificazione o sofisticazioni.

Il contenuto d'acidità, espresso in acido oleico, deve essere inferiore o uguale all'0,8% come previsto dal Reg. CE 1513/2001.

Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il Controllo dei grassi e derivati (N.G.D.). Saranno esclusi dalla fornitura i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte a indicare la presenza di olii estranei ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

Si richiede in confezioni da Lt. 1

Olio di semi di arachide deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal D.M. 4.8./1949, dalla Legge 169/1992 e dal D.M. 509/1987 e successive modifiche e integrazioni, deve essere idoneo per frittura. Deve essere limpido, e non deve presentare difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene all'odore e al sapore.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con alimenti (D.M. 21.3.73, DPR 23.8.82, n. 777, D. Lgs. 25.1.92, n. 108).

I contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti tipo ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive integrazioni e modificazioni. Si richiede in confezioni da Lt. 1.

Olive verdi e nere

Le olive devono essere denocciolate, in salamoia al naturale, conf. da 500 gr.

Pesto alla genovese

Deve essere composto esclusivamente da basilico (min. 25%), olio di oliva (min. 30%), pinoli, formaggio grana. Non devono essere presenti conservanti, né coloranti.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Si richiedono conf. da Kg. 1.

La ditta aggiudicataria deve presentare scheda tecnica del prodotto.

Pomodori pelati

I pomodori pelati devono essere, ai sensi della legge 10 marzo 1969 n. 96 e D.P.R. 11 aprile 1975 n.428, pomodori di tipo lungo privati della buccia. Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- b) odore e sapore caratteristici del pomodoro e assenza di odori e sapori estranei,
- c) assenza di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensioni interessanti la polpa e assenza di maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed assenza di marciumi interni lungo l'asse stilare;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi;
- f) residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;

I contenitori, oltre alle menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, devono riportare:

- a) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
- b) la sede dello stabilimento;
- c) una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indeleibile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

Pinoli sgusciati

Non dovranno contenere sostanze estranee, insetti, parassiti, muffe, colorazioni ed odori diversi da quelli che sono loro propri. Non dovranno contenere conservanti, coloranti ed additivi in genere. Devono essere consegnati in confezioni integre.

Prosciutto crudo "Parma" DOP: prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione, etichettato secondo quanto previsto dall'art.29 del DM n° 253/93. Le caratteristiche specifiche merceologiche alla consegna dovranno essere:

- peso non inferiore a kg 7, normalmente compreso tra 8 e 10 Kg, stagionatura minima 14 mesi;
- colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- esente da difetti esterni ed interni.

Il prosciutto dovrà possedere i requisiti di produzione, di identificazione e qualificazione previsti dalla Legge 13 febbraio 1990, n. 26 di tutela della denominazione di origine, dal D.M.

15.2.930n. 253 e dal D.M. 13.10.98 (Istituzione del D.O.P.). Il confezionamento dovrà essere sottovoato integro riportante in etichetta le diciture di legge (L. 109/92).

Dovrà avere l'etichetta con indicato "Prosciutto di Parma" seguito dalla dicitura "DOP", il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore e del venditore la sede

dello stabilimento di confezionamento, il peso netto, il termine minimo di conservazione, le modalità di conservazione, la indicazione del lotto

Prosciutto cotto (adatto anche a dieta per celiachia): dovrà essere di prima qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino allevato e macellato in Italia; dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattosio, adatto anche a dieta per celiachia.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto integro che riporti in etichetta quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e successive integrazioni (D. Lgs. 68/2000).

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà presentare l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Sale fino e grosso

Deve avere tutte le caratteristiche previste dalla legge.

Té deteinato e non (filtri)

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei e deve essere conforme D.M. 12 dicembre 1979 e successive modificazioni. Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Si richiedono conf. da 100 filtri.

Tonno

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfin) in olio di oliva e sale e/o al naturale (a seconda della richiesta) di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. È escluso quello in olio di semi vari. La carne deve essere rosea, di trancio intero e non presentare difetti di odore, colore o sapore. Si richiedono conf. da kg. 1,7.

Il prodotto fornito deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).

Uova

Le uova **fresche** dovranno essere di gallina in guscio appartenenti alla **categoria qualitativa A**, Medie (peso gr 53/63), selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente.

Le uova dovranno essere prodotte **da allevamenti a terra** (7 galline per 1 metro quadrato di terreno coperto di paglia o sabbia), nazionali, riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme ed i controlli previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento a quelli indicati dal DPR 587 del 3 marzo 1993 situati nel territorio nazionale. Le stesse dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi dei Regolamenti CEE n. 1907/90 e 2295/93 e dovranno rispettare il seguente limite microbiologico: Salmonella spp assente in 25 g o in 25 ml.

Le uova dovranno avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombratura senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da saperi e odori estranei o indesiderabili.

Le uova dovranno essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi conformemente ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 2295/93.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le fascette e i dispositivi di etichettatura degli imballaggi delle uova dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 1907/90 e n. 2295/93.

In particolare i grandi imballaggi dovranno recare impresso a stampa il contrassegno ufficiale e tutte le fascette e i dispositivi di etichettatura dovranno essere codificati con una lettera o combinazioni di lettere che ne identifichino la serie e con un numero progressivo di identificazione delle singole etichette nella rispettiva serie. Dovranno risultare chiaramente visibili le seguenti indicazioni:

- sede e ragione sociale della ditta che ha imballato o che ha fatto imballare le uova;
- numero del centro di imballaggio;
- categoria di qualità e di peso;
- numero di uova imballate;
- data di imballaggio (giorno e mese)

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi eseguite. Dovranno essere rispettate le norme vigenti per quanto riguarda i materiali di confezionamento di alimenti. Le uova dovranno essere trasportate utilizzando veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità oltre a tutte le altre condizioni previste dal D.P.R. 327/80

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche le seguenti indicazioni:

- natura del prodotto e indicazione della specie da cui provengono le uova;
- numero del lotto.

Le uova **pastorizzate**, ottenute esclusivamente dalla sgusciatura di uova di gallina fresche di Cat. A, devono essere conformi a quanto prescritto dal D.L. 4/2/93, n. 65, refrigerate e confezionate in tetrapak da Kg. 1.

Zucchero semolato conf. kg. 1

Lo zucchero deve avere i requisiti previsti dalla Legge 31 marzo 1980 n. 139 (Recepimento della direttiva adottata dal Consiglio della CEE riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative a determinati tipi di zuccheri destinati all'alimentazione umana). Il contenuto di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare: denominazione, peso netto, nome e indirizzo del fabbricante o del rivenditore CEE, la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni deve essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Legumi secchi (ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie)

Devono essere in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente essiccati, devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Acqua Minerale

L'acqua minerale naturale dovrà essere del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 500 mg. per litro. Dovrà essere conforme alla seguente normativa: D. Lgs. 105/92, Decreto del Ministero della Sanità n. 542 del 12/11/1992, e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e aggiornamenti (imballaggi recipienti). L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da lt. 1,5 e da lt. 0,5.

ART. 2 – CONSEGNE

Le consegne dovranno essere effettuate presso il magazzino della cucina centrale (Via Lisa de Lapi, 314/b – S. Marcello P.se, tel. e fax 0573/630038) a cura della ditta aggiudicataria, almeno due volte alla settimana (salvo se diversamente concordato), nelle quantità e tipologia indicati nell'ordinativo, nel giorno concordato con il personale della Cucina Comunale, tassativamente dalle ore 8.00 alle 9.30.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi e contenitori idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitari vigenti in materia.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successive contestazioni.

LOTTO 5 PRODOTTI LATTIERO – CASEARI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

ART. 1 – QUALITÀ PRESCRITTA

Latte UHT: dovrà essere di mucca, parzialmente scremato trattato termicamente, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. 54/97 e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

I suddetti prodotti dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.lgs 109/92, al D.P.R. 54/1997, e ai Decreti Min. P.A. e F. del 24/07/03.

Yogurt: dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato, dovrà essere privo di additivi alimentari, di conservanti, di coloranti, di edulcoranti e corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico.

Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e/o cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Saranno richiesti i seguenti gusti: albicocca, banana, fragola, ciliegia, mirtillo, cereali, frutti di bosco, agrumi, pesca, ananas, prugna. Il prodotto dovrà recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.lgs. 109/92, al D.P.R. 54/1997, e ai Decreti Min. P.A. e F. del 24/07/03.

Burro: deve corrispondere per quanto riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalle Leggi n.1526 del 23.02.56, n. 202 del 13.5.1983 e n. 142 del 19.2.1992, nonché dal D.P.R. n. 54/97. Dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Ricotta: dovrà essere di mucca pastorizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto ai sensi del D.M. 21/3/73 e successive modifiche. Si richiedono confezioni da Kg. 1,50..

Formaggi devono rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge 142 del 19/2/1992 e dal D.P.R. 14/1/1997 n. 54. Dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997.

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura; dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire

esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc.). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colò, gessosità o gonfiori. Il sapore deve essere fresco e non amaro. Il colore deve essere bianco paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro-verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

Parmigiano Reggiano DOP: dovrà essere di prima scelta, avere almeno 24 mesi di stagionatura, dovrà riportare marchio di origine e dovrà essere stato prodotto nelle zone tipiche. Il colore della pasta dovrà essere giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia.

Deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30.10.1955 n. 1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio Parmigiano-Reggiano.

Si richiedono confezioni da Kg. 1 e confezioni monoporzione da gr. 25.

Mozzarella fior di latte: deve essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta, pasta morbida, bianco-pagliera, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo.

Le mozzarelle dovranno essere confezionate in involucri chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere di gr. 100 (peso netto).

Crescenza: dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedo quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%. Si richiedono confezioni da gr. 100.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e + 4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente (D.P.R 327/80).

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e disinfetti e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

Il fornitore, su richiesta dell'amministrazione comunale dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inherente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

ART. 2 – CONSEGNE

Le consegne dovranno essere effettuate presso il magazzino della cucina centrale (Via Lisa de Lapi, 314/b – S. Marcello P.se, tel. e fax 0573/630038) a cura della ditta aggiudicataria, almeno una volta alla settimana (salvo se diversamente concordato), nelle quantità e tipologia indicati nell'ordinativo, nel giorno concordato con il personale della Cucina Comunale, tassativamente dalle ore 8.00 alle 9.30.

Il trasporto dovrà avvenire con automezzi e contenitori idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitari vigenti in materia.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successive contestazioni.

LOTTO 6 PASTA DI GRANO DURO CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

La pasta dovrà essere in stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa; aspetto uniforme, non farinosa, non infestata da parassiti animali o vegetali; resistente alla cottura senza spaccarsi o disfarsi; l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.

La pasta alimentare deve essere conforme alle norme stabilite dalle vigenti leggi (L. 4/7/1967 n. 580, Decreto Ministero della Sanità 24 aprile 1998 n. 264, DPR 9 febbraio 2001 n. 187 e successive modificazioni). La composizione e le caratteristiche di conservabilità devono essere quelle della pasta di pura semola di grano duro tipo "0" (L. n.580 del 4/7/67 e successive modificazioni). La pasta alimentare da somministrare è quella denominata "pasta di semola di grano duro" ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamiento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

Nella formazione dell'impasto non possono essere impiegate farine scadenti o avariate, né farine di altri cereali. Non possono essere aggiunte sostanze coloranti gialle per imitare il colore della pasta di semola. La pasta deve essere di perfetta essiccazione e corrispondere alle vigenti disposizioni di legge. Deve essere resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorpidire l'acqua sensibilmente.

Per la pasta i formati potranno essere tutti quelli indicati nel catalogo commerciale ufficiale al dettaglio della ditta aggiudicataria. Le confezioni dovranno essere da 5 kg (o comunque da comunità).

LOTTO 7 PASTA FRESCA ALL'UOVO E RIPIENA CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

1. La fornitura oggetto dell'appalto dovrà avere le seguenti caratteristiche tecnico-merceologiche:

- **I Tortellini** devono essere prodotti con pasta fresca di farina di grano tenero 00, con umidità inferiore al 30%, del formato caratteristico, con ripieno. Il ripieno deve essere composto di carne bovina e suina, senza coloranti, aromatizzanti, pepe ed esaltatori di sapidità. Le materie prime impiegate devono corrispondere ai requisiti di legge. Dopo la cottura, il prodotto deve presentare un aspetto compatto, consistente e non gommoso.
- **I Ravioli di ricotta e spinaci** devono essere prodotti con pasta fresca di farina di grano tenero 00 , con umidità inferiore al 30%, del formato caratteristico, con ripieno costituito da ricotta e spinaci, senza coloranti, aromatizzanti, pepe ed esaltatori di sapidità. Le materie prime impiegate devono corrispondere ai requisiti di legge. Dopo la cottura, il prodotto deve presentare un aspetto compatto, consistente e non gommoso.
- Gli Gnocchi di patate devono essere prodotti con patate o purea di patate, farina di grano tenero 00, sale acqua, eventualmente spolverati con farina di riso. Il contenuto di patata o purea di patata deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70%. Non sono ammessi coloranti, aromatizzanti, pepe e spezie in genere ed esaltatori di sapidità.
- Pasta fresca: prodotta con miscela di farina di grano tenero e duro , quest'ultimo nella percentuale minima del 75%, uova di gallina nella percentuale minima del 20%.

Per tutti i prodotti della fornitura:

Confezionamento :

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutti i prodotti devono in ogni caso essere conformi alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovranno altresì essere conformi all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Limiti microbiologici:

assenza di patogeni

Trasporto:

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

Vita residua "shelf life" del prodotto:

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alle Cucine).

La merce dovrà essere consegnata nelle quantità volta richieste entro tre giorni dalla richiesta del personale, alla cucina centralizzata, via Lisa de' Lapi 314/b – 51028 San Marcello P.se.

LOTTO 8 PANE E PRODOTTI DA FORNO CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

PANE

Il pane fresco, di tipo "toscano", in pezzatura da 1 kg, dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla Legge 4 luglio 1967 n° 580 e dal DPR 30 novembre 1998 e successive modifiche e integrazioni.

Deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione deve essere di tipo naturale, non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione.

Il pane deve essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante, di odore gradevole. Non verrà accettato pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto per il pane devono essere adibiti solo a questo uso e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria o altri prodotti da forno.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

FOCACCIA/PIZZA

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti e della pezzatura massima di 50 g.:

- Farina tipo "0"
- lievito di birra;
- Pomodoroi pelati e mozzarella di latte vaccino (per la pizza)
- Olio extra vergine di oliva;
- Sale

Il confezionamento dei prodotti deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o in vassoi cartonati alimentari e copertura con pellicola o carta di tipo alimentare.

CONSEGNE

Gli ordinativi giornalieri di pane saranno effettuati alla ditta fornitrice il giorno antecedente a quello cui si riferiscono.

Le consegne dovranno essere effettuate quotidianamente alla cucina centralizzata, via Lisa de' Lapi n° 314/b - San Marcello P.se, in orario concordato con il personale della cucina.