

**PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DEL COMUNE DI SAN MINIATO PER IL PERIODO 01/03/2018 - 31/10/2019
LOTTO N. 3 "PANE COMUNE TOSCANO BIANCO E INTEGRALE E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO (FARINA A MARCHIO "AGRIQUALITÀ")"**

LOTTO N. 3 "PANE COMUNE TOSCANO BIANCO E INTEGRALE E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO (FARINA A MARCHIO "AGRIQUALITÀ") - C.I.G. MASTER [7324737430]

Schede Tecniche prodotti Lotto n. 3	"Pane comune toscano bianco e integrale e prodotti lievitati da forno (farina a marchio "Agriqualità")"
--	--

DESCRIZIONE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NORMATIVE

Principali riferimenti normativi e regolamentari

L. 1407/1960; L. 580/1967; D.M. 05/02/1970; L. 440/1971; D.M. 02/02/1976; D.M. 04/03/1985; Reg. CEE 2078/1992; D.M. 25/02/1992-338/R; L. 109/1992, C.M. 131150/R - 02/11/1992; C.M. 128961/R - 28/04/1993; C.M. 129263 - 30/05/1995; L. 128/1998; D.P.R. 502/1998; D. Lgs. 173/1998; D.M. 13/07/1998; D.M. 350/1999; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000; C.M. 165/2000; L. Regione Toscana 25/1999; D. Lgs. 68/2000; L. Regione Toscana 50/2000; Dir. 2001/18 CE; D.G.R. Toscana 221-2001; Dir. 2002/76 CE; Reg. CE 178/2002; L. Regione Toscana 18/2002; D.G.R. Toscana 932/2002; D. Lgs. 181/2003; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 882/2004; Reg. CE 1810/2004; Reg. CE 1935/2004; Reg. Regione Toscana 47/2004; D.G.R. Toscana 1101/2004; D.G.R. Toscana 1125/2004; D.G.R. Toscana 1195/2004; D.L. 223/2006; L. 248/2006; D. Lgs. 190/2006; DGRT 335-2007; CU - Provvedimento 29/04/2010 (GU 134/2010); Reg. CE 1169/2011; et successive modificazioni e integrazioni.

Principali riferimenti normativi e regolamentari (per l'olio di oliva vergine extra)

R.D.L. 2033 - 15/10/1925; R.D.L. 1361 - 01/07/1926; L. 1407 - 13/11/1960; L. 1104 - 24/07/1962; L. 35 - 27/01/1968; D. Lgs. 509 - 01/10/1987; Reg. CE 1915/1987; Reg. CE 2092 del 24/06/1991; Reg. CE 2568/1991; D. Lgs. 109/1992; Reg. CE 1535/1992; L. 169 - 05/02/1992; D.M. 338/r - 25/02/1992; D.M. 573 - 04/11/1993; L. 294/1993; L. 146/1994; D. Lgs. 220/1995; Dir. CE 2000/13; Reg. CE 1513/2001; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 796/2002; Reg. CE 1019/2002; D. Lgs. 181/2003; L. 104/2004; Reg. CE 882/2004; Reg. CE 834/2007; D. M. 243/2007; Reg. CE 889/2008; Reg. CE 967/2008; Reg. CE 271/2010; Reg. CE 1169/2011; L. 122/2016; et successive modificazioni et integrazioni.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

I prodotti da forno afferenti al presente lotto dovranno far parte della filiera di produzione agro-alimentare contraddistinta dal marchio "Agriqualità", promosso dalla Regione Toscana e saranno costituiti, per la materia prima di base, da "farina a marchio Agriqualità". I medesimi prodotti corrisponderanno, in tutto, alle caratteristiche merceologiche e produttive previste dalla Legge Regione Toscana 25/1999 e dal relativo Regolamento 47/2004, in ordine ai disciplinari dell'agricoltura integrata a marchio "Agriqualità", al fine di garantire un prodotto salubre e genuino, la cui produzione sia stata realizzata nel rispetto del basso impatto ambientale legato a processi di coltivazione e di

trasformazione eco-compatibili. I soggetti di filiera dovranno, nell'ambito delle specifiche attribuzioni, attenersi a quanto disposto dai disciplinari specifici di coltivazione e difesa (se produttori) e dai disciplinari di prima e seconda trasformazione (se molitori o panificatori), ricompresi negli allegati tecnici integrativi delle succitate norme. "Agriqualità" è il marchio di processo registrato dalla Regione Toscana per identificare e promuovere i prodotti agroalimentari realizzati con tecniche di agricoltura integrata. L'agricoltura integrata è stata disciplinata inizialmente dal Regolamento (CEE) n. 2078/1992 relativo a metodi di produzione agricola compatibile con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale. Numerose aziende agricole toscane hanno aderito a tale regolamento e proprio questo dato ha spinto la Regione Toscana a continuare a promuovere tale modalità produttiva con una propria legge (L.R. 25/1999), al fine di favorire la produzione, la valorizzazione e la diffusione dei prodotti agroalimentari ottenuti con tecniche di produzione integrata nell'obiettivo di sostenere il reddito degli agricoltori.

La ditta affidataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di un Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui ai Regg. CE 178/2002 e 852/2004, sia a livello di produzione che di trasporto e dovrà produrre il diagramma di flusso adottato ai sensi del succitato Reg. CE 852/2004, in ordine anche a quanto indicato dal Reg. CE 882/2004. La ditta affidataria dovrà aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come riportato dal Reg. CE 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D. Lgs. 190/2006).

La ditta affidataria dovrà, altresì, aver soddisfatto le prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto delle derrate alimentari (D.P.R. 327/1980).

In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. 1139/1998; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000) ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), la ditta affidataria dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica o, comunque, provenienti da manipolazioni genetiche e biomolecolari. Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice sarà richiesta copia dell'autorizzazione sanitaria o procedura alternativa (DIA/SCIA notifica) e relativa documentazione, ivi comprese le schede tecniche di prodotto, attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico.

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori in buono stato igienico, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al trasporto esclusivo di pane e prodotti da forno, devono essere igienicamente idonei e muniti di cassone a chiusura e comunque conformi al D.P.R. 327/1980, art. 43.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n° 441 del 5/8/1981 e n° 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

In fase di accettazione l'Amministrazione Comunale Committente, avvalendosi di personale dipendente e consulenti tecnici all'uopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto;
- conformità dell'etichetta del prodotto;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza o TMC;
- assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- corrispondenza alla presente scheda tecnica dei prodotti;
- corrispondenza fra ordine e fornitura.

L'accettazione della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto dell'approvvigionamento.

Inoltre viene riconosciuto dal fornitore a questa Amministrazione il diritto al risarcimento dei danni subiti, sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa, che per eventuali conseguenze derivanti dal consumo e quindi per gli utenti finali. Pertanto il Comune dovrà essere esplicitamente sollevato da ogni conseguenza derivante dal consumo.

Le derrate dovranno essere corrispondenti agli ordinativi ed alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il quantitativo fornito.

L'Amministrazione Comunale accerterà l'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, ispezioni, analisi, affidati a personale tecnico all'uopo incaricato, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta, a quella riportata nella bolla di consegna ed alle indicazioni previste dal presente disciplinare tecnico.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture potrà essere verificata dal Servizio competente, dal personale addetto alle cucine all'uopo incaricato, dall'U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale. Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio e confezionamento della Ditta fornitrice. La medesima dovrà assicurare, al personale tecnico incaricato della verifica ispettiva, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.

DOCUMENTI ACCOMPAGNATORI PER IL TRASPORTO

I documenti accompagnatori di trasporto (DdT) dovranno riportare l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna delle forniture e, ai fini degli adempimenti relativi al Reg. CE n. 178/2002, la Ditta affidataria dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento, da rilasciare all'operatore responsabile del ricevimento della merce. Detto documento accompagnatorio dovrà riportare, pena l'applicazione delle sanzioni previste, specifica indicazione dei lotti di produzione/provenienza, suddivisi per tipologia alimentare.

CARATTERISTICHE E TIPOLOGIE MERCEOLOGICHE PER PANE DI TIPO BIANCO COMUNE DETTO "TOSCANO" A LIEVITAZIONE NATURALE, PANE DI TIPO INTEGRALE DETTO "TOSCANO" A LIEVITAZIONE NATURALE E SCHIACCIATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE A LIEVITAZIONE NATURALE

Pane (comune bianco e integrale)

Dovrà essere prodotto con farina di grano tenero del tipo "0", "00" o del tipo "1" o "integrale", con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (Legge 4/7/67 n° 580 e seguenti), essere cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione ed essere prodotto esclusivamente con un impasto costituito da farina di grano tenero, acqua, sale, lievito naturale.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta presentarsi come uniforme, di colore bruno dorato, di modesto spessore e priva di fessurazioni, spaccature o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, di colore bianco tipico (o ambrato nel caso di "pane integrale"), priva di cavità o caverne e presentare, al taglio, occhiatura uniforme e di giusta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non superiore ai limiti fissati per legge.

I prodotti lievitati da forno saranno ottenuti esclusivamente con procedura di lievitazione naturale, indotta da attività biofermentativa operata da ceppi selezionati di lieviti del genere *Saccaromyces*

(lieviti compressi e lieviti di pasta acida). E' esclusa la possibilità di utilizzazione di lieviti chimici, ancorché a base di bicarbonati sodici o agenti lievitanti simili.

E' vietato l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane fornito dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre le ore 6 (sei) dalla sfornatura e non oltre le ore 8 (otto) dall'avvio della produzione.

Il pane dovrà essere prodotto con le modalità di preparazione previste dalla L. 580/1967, titolo III, art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19 (è rigorosamente escluso l'impiego di grassi/oli animali/vegetali idrogenati e parzialmente idrogenati).

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste agli artt. 7 e 9, L. 580/1967 e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre sostanze addizionanti ancorché consentite. Le farine impiegate per il pane integrale non dovranno, altresì, risultare addizionate artificialmente di crusca. Il contenuto massimo tollerato di umidità nel pane sarà quello espressamente previsto dall'art. 16, L. 580/1967.

Il pane dovrà essere fornito in filoni del tipo "toscano" di kg 0,5 (zeropuntocinque) o di kg 1 (uno), affettati nella misura media di n. 12 (dodici) e n. 25 (venticinque) fette circa, rispettivamente per le due diverse pezzature ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione specificamente etichettata e in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi destinati al contatto alimentare (D.M. 21-3-1973 e Reg. CE 1935/2004). Il confezionamento dovrà realizzarsi a mezzo film in polipropilene biorentato, coestruso, microforato e termosaldato.

SCHIACCIATA ALL'OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA

Dovrà essere precisata in etichetta la composizione percentuale, in ordine decrescente, degli ingredienti e dovrà essere contenuta in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi destinati al contatto alimentare (D.M. 21-3-1973 e Reg. CE 1935/2004). L'olio da utilizzare dovrà essere esclusivamente quello "vergine extra di oliva" come definito nella legge 13/11/1960 n° 1407; dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato né aromatizzato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana; dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quelle della legge sopracitata.

Nella produzione non dovranno essere impiegati conservativi chimici, polveri lievitanti a base di carbonati e bicarbonati di ammonio, sodio e potassio, tartrati acidi di potassio, sali dell'acido fosforico e ascorbati di sintesi o altri additivi di conservazione.

Il prodotto lievitato da forno sarà ottenuto esclusivamente per procedura di lievitazione naturale, indotta da attività biofermentativa operata da ceppi selezionati di lieviti del genere *Saccaromyces* (lieviti compressi e lieviti di pasta acida). Il prodotto dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre le ore 8 (otto) dalla sfornatura.