



## Comune di Pordenone

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

**“Capitolato Tecnico Descrittivo”** specifico per la fornitura di:  
**LOTTO N. 2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E  
LEGUMI**

**Periodo da settembre 2017 ad agosto 2020**

**C.I.G. 6916140347**

## **1) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE – QUALITATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

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

### **1. “prodotto BIOLOGICO”**

Devono essere ottenuti da coltivazioni e trasformazioni biologiche, certificate ai sensi dei Regolamenti CE n. 834/07 e 889/08 e s.m.i. devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi dei succitati Regolamenti tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati e l'etichettatura deve rispettare quanto sancito dal Regolamento CE 271/2010 e s.m.i.

### **2. “Prodotti da commercio equo-solidale”**

Devono provenire da produzioni estere con garanzia del rispetto dei principi base di equità, trasparenza, rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborata ed approvata da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organizations – WFTO.

### **3. “prodotto CONVENZIONALE”**

Con il termine “prodotto convenzionale” si intendono tutti gli altri prodotti non rientranti nelle tipologie precedenti.

## **SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI RICHIESTE**

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

- Imballaggi integri e senza alterazioni manifeste;
- i prodotti devono presentare le caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- non devono presentare alterazioni evidenti, devono essere privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.);
- massima freschezza dei prodotti consegnati
- i legumi secchi (fagioli borlotti, ceci e lenticchie, ecc.) devono essere uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

## **GRUPPI MERCEOLOGICI**

### **GRUPPO 1: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA –**

- a) frutta e verdura fresche di stagione
- b) patate fresche

### **GRUPPO 2: LEGUMI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

- c) legumi secchi:

Nel corso della fornitura potranno essere richiesti prodotti ortofrutticoli convenzionali per la realizzazione di progetti in collaborazione con la Scuola e le famiglie o in periodi prolungati di scarsa varietà di prodotti biologici.

**2) PREVISIONE DI CONSUMO PRESUNTO ANNUO**  
**Servizio di ristorazione scolastica e asili nido**

DESCRIZIONE	MISURAUNITA' DI	MENSE SCOLASTICHE	ASILI NIDO	QUANTITA' TOTALE	COSTO UNITARIO	SPESE IVA esclusa COMPLESSIVA
frutta fresca di stagione	Kg.	12.000	3.000	15.000	prezzi calcolati sul listino del mercato biologico di Bologna o di Padova per i prodotti convenzionali	
verdura fresca di stagione	Kg.	10.500	2.800	13.300		
patate	Kg.	8.000	2.800	10.800		
legumi (fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.)	Kg.	130	60	190		
<b>TOTALE COMPLESSIVO ANNUO IVA ESCLUSA</b>						<b>€ 68.000,00</b>
<b>TOTALE PERIODO APPALTO SETTEMBRE 2017 – AGOSTO 2020 - IVA esclusa</b>						<b>€ 204.000,00</b>

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

**3) CONSEGNA E TRASPORTO**

La merce dovrà essere consegnata **almeno due volte la settimana dalle ore 7.00 alle ore 9.00**, alla presenza dei cuochi comunali, all'interno dell'edificio. Devono **essere consegnati anche in piccole quantità** nel rispetto delle quantità stabilite dai responsabili dei relativi servizi presso le seguenti cucine comunali:

- Scuola dell'infanzia Viale Libertà
- Scuola dell'infanzia Via Fiamme Gialle
- Scuola dell'infanzia Via Vallenoncello
- Scuola dell'infanzia "Vittorio Emanuele II" in Viale Martelli
- Asilo nido "Il Germoglio" in Via Auronzo
- Asilo nido "L'Aquilone" in Via General Cantore

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

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

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

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

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

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

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pordenone, marzo 2017

IL DIRIGENTE DEL SETTORE  
Patrizia Mauro

# Elenco firmatari

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

Questo documento è stato firmato da:

NOME: PATRIZIA MAURO

CODICE FISCALE: MRAPRZ55C45B180E

DATA FIRMA: 15/03/2017 13:06:04

IMPRONTA: 50928D740EE36289F38B38EBC778435A9D0D73D592E0CB0E40C9D1410FF4E011  
9D0D73D592E0CB0E40C9D1410FF4E011A8F2B020F3CBFAA0E07E28B6AC96C8E2  
A8F2B020F3CBFAA0E07E28B6AC96C8E29C96A4BFEEFC9FEDE2C22EF5184620E43  
9C96A4BFEEFC9FEDE2C22EF5184620E431FFD8323BFC78F7C1E5D4181555F4454