



Comune di Pordenone

Settore II: Ristorazione Scolastica e Asili Nido

“Capitolato Tecnico Descrittivo” specifico per la fornitura di:
LOTTO N. 3 - LATTE FRESCO E DERIVATI

Periodo da settembre 2017 ad agosto 2020

C.I.G. 6916230D89

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 accompagnati dalla dicitura “prodotto DOP o PAT”

Con il termine DOP (Denominazione di Origine Protetta) Reg. CE n. 510/06 si indicano i prodotti agricoli e alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica delimitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione.

Con il termine PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali.

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;
- Integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici specifici del prodotto (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc.).

GRUPPI MERCEOLOGICI

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

GRUPPO 1: FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO - prodotto DOP -

Il prodotto deve essere ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco “Parmigiano Reggiano”, relativa matricola e anno di produzione; avere una stagionatura di almeno 18 mesi e presentare un sapore delicato. E' richiesto tagliato in pezzi da 1/8 in confezione sottovuoto o già grattugiato in conf. da gr. 500 e da gr 1000.

FORMAGGIO MONTASIO - LATTERIA - prodotti rispettivamente DOP - PAT

Formaggio grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte vaccino; deve avere una stagionatura di almeno 60 gg. E' richiesto tagliato in pezzi da 1/4 in confezione sottovuoto.

MOZZARELLA FRESCA (deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna di tutte le tipologie di mozzarella riportate di seguito, di almeno 10 giorni):

- BOCCONCINI DI MOZZARELLA – prodotto BIOLOGICO –

devono essere ottenuti con latte vaccino. Sono richiesti da gr. 100 in confezione singola e da gr. 30 in confezioni da 1 kg.

- BOCCONCINI DI MOZZARELLA – prodotto convenzionale -

devono essere ottenuti con latte vaccino. richiesti da gr 100 in confezione singola

- MOZZARELLA CUBETTATA – prodotto convenzionale -

deve essere ottenuta con latte vaccino. Richiesta in confezioni da kg 1 a max kg. 2,5

STRACCHINO – prodotto BIOLOGICO -

Prodotto ottenuto da latte vaccino intero; E' richiesto in panetti da g. 100 a g. 400 circa confezionati singolarmente. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 10 giorni.

RICOTTA – prodotto BIOLOGICO -

Il prodotto deve essere dolce ed ottenuto da siero di latte vaccino; Sono richieste confezioni singole da g. 200 circa. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 10 giorni.

RICOTTA – prodotto convenzionale -

Il prodotto deve essere dolce ed ottenuto da siero di latte vaccino; Sono richieste confezioni singole da circa gr 1500. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 10 giorni.

GRUPPO 2: LATTE, YOGURT e BURRO

LATTE VACCINO PASTORIZZATO e UHT – prodotti BIOLOGICI -

Prodotto intero o parzialmente scremato, pastorizzato o sottoposto a trattamento UHT. La confezione richiesta è di litri 1 o da ½ litro. Per il latte pastorizzato intero deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 3 giorni.

BURRO – prodotto BIOLOGICO -

Prodotto ottenuto unicamente con crema di latte vaccino centrifugato; deve risultare di consistenza solida, spalmabile, di aspetto omogeneo, di odore e sapore gradevoli e deve essere confezionato singolarmente in pezzi da g. 250. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 30 giorni.

YOGURT alla FRUTTA in vasetto da g. 125 – prodotto BIOLOGICO -

Prodotto ottenuto da latte pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo; deve presentarsi liscio ed omogeneo senza separazione di siero e dovrà essere fornito in vasetti da g. 125. Si richiede un prodotto completamente omogeneizzato che non dovrà contenere frutta sminuzzata all'interno del composto ed essere **privo di glutine**. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 15 giorni.

YOGURT PROBIOTICO da bere alla FRUTTA – prodotto convenzionale -

Deve avere le stesse caratteristiche generali dello yogurt di cui sopra con eccezione della consistenza che risulta omogenea e liquida e delle peculiari specificità del prodotto probiotico. Deve essere **privo di glutine**. Richiesto in confezione singola di g. 100. Deve risultare un termine di conservabilità residua, a partire dalla data di consegna, di almeno 15 giorni.

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

2) PREVISIONE DI CONSUMO PRESUNTO ANNUO E PREZZI UNITARI Servizio di ristorazione scolastica e asili nido

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	MENSE SCOLASTICHE	ASILI NIDO	QUANTITA' TOTALE	COSTO UNITARIO PRODOTTO BIOLOGICO	SPESA COMPLESSIVA
Latte vaccino pastorizzato intero BIO	lt.	280	380	660	1,65	1.089,00
Latte UHT p. s. BIO	lt.	1.507	25	1532	1,31	2.006,92
Parmigiano Reggiano DOP a spicchi o grattugiato	Kg.	185	70	255	18,9	4.819,50
Formaggio "Montasio" DOP a spicchi	Kg.	580	45	625	8,77	5.481,25
Formaggio "Latteria" PAT a spicchi	Kg.	450		450	7,74	3.483,00
Stracchino BIO	Kg.	80	15	95	12,24	1.162,80
Mozzarella bocconcini BIO	Kg.	277	20	297	14,14	4.199,58
Ricotta fresca BIO	Kg.	350	35	385	6,30	2.425,50
Burro BIO	Kg.	50	6	56	12,26	686,56
Yogurth BIO alla frutta in vasetti da gr.125	N°	150	4250	4400	0,43	1.892,00
PRODOTTI CONVENZIONALI						
Yogurt probiotico alla frutta da gr. 100	N°	6.950		6950	0,57	3.961,50
mozzarella bocconcini da gr 100	Kg.	50		50	5,00	250,00
mozzarella cubettata	Kg.	300		300	5,95	1.785,00
ricotta fresca da gr 1500	Kg.	220		220	2,84	624,80
TOTALE SPESA COMPLESSIVA ANNUA IVA ESCLUSA						33.867,41
TOTALE PERIODO APPALTO SETTEMBRE 2017 – AGOSTO 2020 - IVA esclusa						101.602,23

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

3) CONSEGNA E TRASPORTO

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

- Scuola dell'infanzia Viale Libertà
- Scuola dell'infanzia Via Fiamme Gialle
- Scuola dell'infanzia Via Vallenoncello
- Scuola dell'infanzia "Vittorio Emanuele II" in Viale Martelli
- 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, aprile 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: 21/04/2017 10:26:23

IMPRONTA: 7AE8696645E63BC26E0FF1A777CAEA69D6B084608EB98CAD9C9471E9EDFD7510
D6B084608EB98CAD9C9471E9EDFD75105FD6330676B5063AA7E014A739F42CF2
5FD6330676B5063AA7E014A739F42CF29BB2DBB640BBFADCA0C925787A542C30
9BB2DBB640BBFADCA0C925787A542C30784CBF27FCE24709E4EBF4C310C59041

NOME: MICHELE BORTOLUSSI

CODICE FISCALE: BRTMHL67T04I403K

DATA FIRMA: 21/04/2017 10:43:22

IMPRONTA: 8D8E1075DA9C6DBC790EAD41B9A421D4AF7E909933B573F719CD5A7FF170E9E8
AF7E909933B573F719CD5A7FF170E9E8589902825A9D2C65375AC235249CAF67
589902825A9D2C65375AC235249CAF67FFE727630778A49626F9995A09976DAF
FFE727630778A49626F9995A09976DAFB0DD615FC5BACB73C4A61B9F8696F198