



Comune di Pordenone

Settore II: Ristorazione Scolastica e Asili Nido

“Capitolato Tecnico Descrittivo” specifico per la fornitura di:
LOTTO N. 5 - PRODOTTI SURGELATI

Periodo da settembre 2017 ad agosto 2020

C.I.G. 6916539C88

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. “Prodotto CONVENZIONALE”

Con il termine “prodotto convenzionale” si intendono tutti gli altri prodotti non rientranti nella tipologia precedente

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, ecchimosi e coaguli sanguigni, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (colore, aspetto, odore, sapore, consistenza, ecc..).
- non presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione
- date di scadenza con validità residua di almeno 90 giorni dalla data di consegna.

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: PESCE SURGELATO o CONGELATO - prodotti convenzionali -

I prodotti della pesca oltre a quanto riportato nella parte generale dovranno possedere anche le seguenti caratteristiche:

- avere una glassatura (contenuto in acqua) monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo;
- i filetti ed i tranci dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, devono presentare carni con: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;
- all'interno della confezione i singoli filetti di pesce devono presentarsi interi ed interfogliati al fine di permettere lo scongelamento esclusivamente della quantità necessaria.
- i singoli filetti dovranno avere un peso di 80 /100 g. circa.
- confezioni richieste di kg. 5 o kg. 10 circa.

Tipologia richiesta:

FILETTI DI PLATESSA - FILETTI DI HALIBUT – CUORI DI MERLUZZO - questi prodotti non devono presentare grumi di sangue, pinne, residui di pelle dorsale e ventrale e non è ammessa la presenza di alcuna spina.

SEPIA INTERA PULITA - questo prodotto non deve presentare pelle, occhi o becco.

BASTONCINI o MEDAGLIONI DI PESCE. dovranno presentare uno strato di impanatura ridotto e contenere esclusivamente pesce di merluzzo o pesce di qualità equivalente o superiore.

GRUPPO 2: VERDURE SURGELATE

sono richiesti prodotti biologici o convenzionali, come di seguito specificato, in confezioni da circa Kg. 2,500

CAROTE RONDELLA - prodotto BIOLOGICO
Il prodotto potrà essere richiesto a rondella o carotine baby.

FAGIOLINI – prodotto BIOLOGICO -
il prodotto dovrà presentarsi di consistenza soda e senza filo.

PISELLI FINI - prodotto BIOLOGICO
il prodotto dovrà presentarsi di calibro medio.

SPINACI IN FOGLIA – prodotto BIOLOGICO -

VERDURE MISTE PER MINESTRONE – prodotto BIOLOGICO -
il prodotto deve essere composto da diversi tipi di verdure; i pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla superficie.

ZUCCHINE prodotto BIOLOGICO
Il prodotto dovrà risultare a rondelle.

BIETINE IN FOGLIA -prodotto convenzionale -

CAVOLFIORI - prodotto convenzionale -
il prodotto dovrà presentarsi suddiviso in rosette con infiorescenze di grana serrata e non sfiorite.

CUORI DI CARCIOFO: -prodotto convenzionale -

FAGIOLI CANNELLINI - prodotto convenzionale -
Devono appartenere alla varietà “cannellini” ed essere liberi l’uno dall’altro e una consistenza uniforme.

FAGIOLI BORLOTTI -prodotto convenzionale -
Devono appartenere alla varietà “borlotti” ed essere liberi l’uno dall’altro e una consistenza uniforme.

FINOCCHI A SPICCHIO - prodotto convenzionale -

MAIS - prodotto convenzionale - provenire da grani freschi e presentare un colore giallo intenso

PREZZEMOLO E MISTO SOFFRITTO - prodotto convenzionale -

TRIO DI VERDURE CON BROCCOLI - prodotto convenzionale -
Deve essere composto da carote,cavolfiori e broccoli in proporzioni variabili.

ZUCCA A CUBETTI - prodotto convenzionale –

di colore arancione uniforme con assenza di zone verdi

GRUPPO 3: PRODOTTI VARI CONVENZIONALI

BASE PER PIZZA COTTA – prodotto convenzionale -

Il prodotto dovrà essere ottenuto prevalentemente con farina 00, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito.

GNOCCHI DI PATATE – prodotto convenzionale -

Gli gnocchi devono essere prodotti con patate di buona qualità e con aggiunta di farina 00 e dovrà essere consegnato in confezioni da kg. 1 a max kg. 5.

PASTA PER PASTICCIO – prodotto convenzionale -

La confezione, integra e sigillata, potrà essere richiesta da Kg. 5 o 10. All'interno della confezione i singoli strati di pasta devono presentarsi interi ed interfogliati al fine di permettere lo scongelamento esclusivamente della quantità necessaria.

PASTA SFOGLIA – prodotto convenzionale -

Il prodotto dovrà essere ottenuto con farina 0, margarina vegetale, acqua e sale e dovrà essere consegnato in confezioni da kg. 1.

PATATE A SPICCHI DA FORNO – prodotto convenzionale -

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni da kg. 1 o da kg. 2,5.

GELATO – prodotto convenzionale -

Il prodotto dovrà essere convenientemente mantecato e solidificato per mezzo del freddo; ottenuto da latte, crema, uova, zucchero costituenti la base e da altri ingredienti determinanti il gusto; dovrà essere consegnato in confezioni sigillate e non avere coloranti aggiunti E' richiesta la fornitura di nelle seguenti tipologie:

- COPPETTA alla Vaniglia-Cacao-Fragola-Limone, ecc. da gr 70 cad
- BISCOTTO alla Vaniglia da gr 50 cad

GRUPPO 4: PRODOTTI PER DIETE SPECIALI - prodotti CONVENZIONALI -

“ PRODOTTI CERTIFICATI PRIVI DI GLUTINE”

I prodotti senza glutine devono essere certificati secondo le normative specifiche.

Sono richiesti in confezioni singole o in piccole quantità e comunque utilizzabili singolarmente.

BASTONCINI DI PESCE-confezioni da circa gr 300

Dovranno presentare uno strato di impanatura ridotto e contenere esclusivamente pesce di merluzzo o pesce di qualità equivalente o superiore.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE- confezioni da circa gr 300

PIZZA MARGHERITA- confezionata monodose.

PANE tipo ROSETTE o SIMILARI da 50-60 gr confezionato in sacchetti da 6-8 pezzi massimo

“PRODOTTI A BASE DI SOIA”-

Il prodotto dovrà essere 100% di origine vegetale.

POLPETTINE DI SOIA CON VERDURE - confezione da circa gr. 400

GELATO ALLA SOIA ottenuto da estratto di soia ed altri ingredienti determinanti il gusto, essere privo di glutine, di coloranti aggiunti, di lattosio e dovrà essere consegnato in confezioni da gr 70.

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

	UNITA' DI MISURA	MESE SCOLASTICHE	ASILI NIDO	QUANTITA' TOTALE	COSTO UNITARIO PRODOTTO BIOLOGICO	SPESA COMPLESSIVA
Prodotti surgelati biologici						
verdura mista per minestrone	Kg.	10	0	10	1,83	€ 18,30
spinaci	Kg.	150	10	160	1,81	€ 289,60
carote	Kg.	1100	5	1105	1,74	€ 1.922,70
piselli	Kg.	500	45	545	2,32	€ 1.264,40
fagiolini	Kg.	900	20	920	1,97	€ 1.812,40
zucchine a rondelle	Kg.	100	5	105	1,87	€ 196,35
					COSTO UNITARIO PRODOTTO CONVENZIONALE	
Prodotti surgelati convenzionali						
cuori di carciofo	kg.	10	0	10	4,6	€ 46,00
mais	kg	80	0	80	2,86	€ 228,80
Zucca cubettata	kg	350	10	360	1,88	€ 676,80
fagiolini cannellini	kg	150		150	2,2	€ 330,00
trio verdura con broccoli	kg	600		600	1,65	€ 990,00
finocchi a spicchi	kg	260		260	1,6	€ 416,00
patate spicchi	kg	500		500	1,41	€ 705,00
fagiolini borlotti	kg.	150		150	2,15	€ 322,50
bietine	kg.	200		200	0,95	€ 190,00
misto soffritto	kg.	120		120	1,68	€ 201,60
basilico	kg.	80	4	84	7,34	€ 616,56
prezzemolo	kg.	10	1	11	5,09	€ 55,99
cavolfiori rosette	kg.	200	10	210	1,15	€ 241,50
gnocchi di patate	kg.	16		16	1,31	€ 20,96
Filetto di halibut (glassatura 20%)	kg.	400	250	650	9,11	€ 5.921,50
Filetto di platessa (glassatura 20%)	kg.	20	60	80	5,4	€ 432,00
seppia intera pulita o tagliata	kg.	250		250	8	€ 2.000,00
bastoncini di pesce	kg.	480		480	4,6	€ 2.208,00
pasta sfoglia	kg	50		50	1,87	€ 93,50
pasta per pasticcio	kg	300		300	2,07	€ 621,00
pasta per pizza cotta	kg	50		50	2,81	€ 140,50
Gelato:				0		€ -
tipo biscotto da gr. 50 circa	cad.	1000		1000	0,26	€ 260,00
coppette da gr. 50 circa	cad.	1000	100	1100	0,26	€ 286,00
Prodotti per diete speciali:				0		€ -
lasagna bolognese senza glutine da gr 300	kg	5		5	19,83	€ 99,15
bastoncini di pesce senza glutine da gr 300	kg	3		3	24,86	€ 74,58
pizza margherita senza glutine da gr 560	kg	3		3	22,67	€ 68,01
pane surgelato senza glutine da gr 350	kg	12		12	25,8	€ 309,60
gelato a base di soia per diete speciali	cad.	50		50	0,7	€ 35,00
TOTALE SPESA COMPLESSIVA ANNUA IVA ESCLUSA						€ 23.094,30
TOTALE PERIODO APPALTO SETTEMBRE 2017 - AGOSTO -2020 IVA esclusa						€ 69.282,90

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, 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 13:06:18

IMPRONTA: 2D02B6ED7758378EDC6DEEF774BFB96561D49D8A8F9B9BB2BFB141115A83836E
61D49D8A8F9B9BB2BFB141115A83836E62B0D013733DE954F3EA3313D03E9FE9
62B0D013733DE954F3EA3313D03E9FE99BEAF57FA0D512A39BAF1138C9A37138
9BEAF57FA0D512A39BAF1138C9A3713873DF88380AB175D4F63850DE3D7749DC