

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
del



COMUNE DI BERCHIDDA

ALLEGATO B: CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

IL MENU' POTRA' ESSERE PROPOSTO DALLA DITTA AGGIUDICATARIA IN ACCORDO CON LA STAZIONE APPALTANTE, SCEGLIENDO TRA QUELLI PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATI DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE DI COMPETENZA.

Il presente allegato indica le caratteristiche nonché le qualità delle derrate alimentari che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio mensa sulla base di quanto prescritto sul Capitolato d'appalto.

Il Comune si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato.

CARNI FRESCHE

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i tipi di carne, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica: Cosce di pollo, Petti di pollo, Fesa di tacchino, Macinato bovino, Fettine di vitello, Spezzatino di vitellone, bollito e quant'altro previsto nella tabella dietetica.

La qualità delle carni da somministrare dovrà essere di prima, così essa è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale.

Saranno sempre escluse o rifiutate, perciò, le carni di qualità inferiore alla prima e quelle che comunque risultino all'esame sommario (o in seguito a perizia sanitaria e controlli di laboratorio) avariate, alterate, sofisticate, adulterate, male assestate o di taglio irregolare.

Il disossamento delle carni dovrà avvenire secondo le regole della buona tecnica.

Le carni acquistate dovranno essere fornite con caratteristiche che presentino i requisiti di freschezza, ingrasso e sanità, per ogni specie di animale, di prima qualità da accertarsi insindacabilmente dall'Amministrazione con mezzi opportuni.

In particolare le carni dovranno essere macellate di recente, presentarsi in ottimo stato di conservazione e senza alcun segno di invecchiamento.

Dovranno essere prive di qualunque odore e sapore disgustoso, il colore dovrà essere rosso vermiglio a seconda del taglio e dell'età.

Saranno rifiutate, in ogni caso, le carni sottoposte a congelazione o surgelazione.

Le carni dovranno provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, regolarmente macellate e ammesse al libero consumo. Il selezionamento delle carni sarà fatto secondo le regole della buona tecnica di laboratori autorizzati e nel rispetto di idonee condizioni microclimatiche ambientali.

La conservazione sino al momento della consegna sarà assicurata a temperatura compresa fra 0° e + 2°. La carne deve appartenere ad animali di prima qualità in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, allevati esclusivamente per la macellazione rispettando le vigenti norme. Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia e in particolare quelle del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni relativa alla disciplina della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Le carni devono provenire per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) n.834/07e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% e per almeno il 25% da prodotti IGP e DOP- come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

PESCE:

Il Pesce deve provenire: - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, PANE E PRODOTTI DA FORNO, UOVA, OLIO LATTE E DERIVATI

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; - per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

UOVA FRESCHE

Per uova si intendono le uova di galline in guscio atte al consumo alimentare. Le uova richieste devono essere di categoria A uova fresche, classificate nella categoria di peso: gr. 60– 65.

Le uova devono presentare le seguenti caratteristiche:
-guscio normale e intatto
-camera d’aria altezza non superiore a 6 mm.
-Albume chiaro, limpido, esente da corpi estranei di qualsiasi natura – tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura. Sul dispositivo di etichettatura, di cui deve essere munito l’imballaggio, deve essere indicata la data di produzione delle uova rispettando le vigenti norme. Le uova non conformi alle presenti disposizioni non saranno accettate dalla ditta appaltatrice. Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria,

di commercio e vendita delle uova, si fa riferimento alle leggi ed ai regolamenti attualmente in vigore.

PANINI E PANE GRATTUGIATO

Per pane deve intendersi il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta di lievito con aggiunta di sale. Il pane dovrà essere confezionato con farina di frumento di prima qualità tipo 0 (zero) di cui alle vigenti norme. I panini devono avere una pezzatura massima di gr. 100 e il suo contenuto in acqua non deve superare il livello imposto dalle norme vigenti. Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche e ai requisiti suindicati e consegnato dopo un periodo di stagionatura di almeno 4 ore, lavorato a perfetta regola d'arte, ben cotto, soffice, leggero, con crosta aderente in ogni parte alla mollica, di odore e sapore gradevoli. Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita del pane, si fa riferimento alle leggi e regolamenti attualmente in vigore.

FORNITURA VERDURA

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i tipi di verdura, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica: Aglio, Belga, Carote, Cipolle, Indivia, Lattuga, Patate, Patate novelle, Prezzemolo, Sedano, Zucchine, Pomodori, Legumi vari, Bietole, Fagioli e quant'altro previsto nella tabella dietetica.

Tutti gli ortaggi da acquistare devono essere freschi, di prima scelta, esenti da tracce pericolose di trattamenti antiparassitari e da segni di muffa. La loro confezione dovrà essere effettuata in cassette, contenitori o buste igieniche sanitariamente ineccepibili secondo le vigenti norme in materia.

FRUTTA FRESCA

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i tipi di frutta e sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica: Arance, Limoni, Mandarini, Mandaranci, Mele, Pere, Banane, Pesche, ecc. La qualità della frutta da acquistare deve essere di prima scelta ed esente da tracce pericolose di trattamenti antiparassitari. Non devono presentare segni di ammaccature, lacerazioni o muffe. La merce fornita deve corrispondere allo standard della varietà indicata dal fornitore ed esente da difetti sia esterni che interni. In particolare si richiede: **AGRUMI:** Uniforme colorazione della buccia (salvo il limone), adeguato contenuto

in succo, non eccessivo spessore della buccia, non eccessiva acidità del succo;
MELE: che siano esenti dai seguenti difetti: Raggrinzimento della buccia, sapore amaro;

PERE: che siano esenti da imbrunimento della polpa;
Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita della frutta, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore

FORMAGGIO E BURRO

Dovranno essere acquistati dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di formaggi e sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

Formaggio di pasta molle tipo “Dolce Sardo” “Fontina” “Edamer” Parmigiano Reggiano Grana Padano Ricotta Burro di panna

L’Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, presso Laboratori o Istituti autorizzati, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

OLIO

Dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987, per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse.

ACQUA

Si considera acqua minerale naturale quella che viene offerta all’uso così come scaturisce dalla sorgente.

Al fine di ridurre il carico ambientale dovuto alla produzione di rifiuti da imballaggio, dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua in contenitori in materiale plastico biodegradabile e compostabile o qualora non disponibile in vetro.

Le indicazioni sui recipienti o nelle etichette delle acque minerali devono essere conformi al Decreto Ministeriale del 01.02.1983;

L’Amministrazione ha la piena facoltà di porre in essere gli opportuni controlli e rifiutare generi ritenuti difettosi o comunque non rispondenti in pieno a tutte le caratteristiche ed ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Dovranno essere acquistati dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di prodotti alimentari vari (coloniali –salumi – dolci) e sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

Aceto di puro vino, Passata di pomodoro, Pomodori pelati, Pomodori a pezzettoni, Zucchero semolato, Spezie e aromi, Prosciutto cotto senza conservanti, Farina 00, semola e semolato.

Sale alimentare e quant'altro previsto nella tabella dietetica.

Le caratteristiche chimiche e merceologiche dei suddetti prodotti dovranno essere conformi alle disposizioni delle vigenti legge.

L'Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti nel presente allegato. Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti. Offerta migliorativa Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine con le caratteristiche previste nel punto 5.3.1 che l'offerente si impegna a fornire nel servizio.