



# COMUNE DI CASTEL D'AZZANO

PROVINCIA DI VERONA

Via Castello, 26 - CAP 37060 - Tel. 045 9215911 - Fax 045 9215913 - Codice Fiscale e Partita IVA 0065983 023 6  
Internet: <http://www.comune.castel-d-azzano.vr.it> E-mail: [info@comune.castel-d-azzano.vr.it](mailto:info@comune.castel-d-azzano.vr.it)

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI ED ACCESSORI PER LA MENSA A.S 2019/2020

### Art. 1

#### Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, per l'a.s. 2019/2020, della fornitura di generi alimentari vari e generi accessori, come specificato al comma 2 del presente articolo, al fine di assicurare il servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola elementare a tempo pieno, della scuola dell'infanzia "La Giostra" di Via Alighieri e dei bambini dai 12 ai 36 mesi dell'Asilo Nido "Don Milani" (esclusi i lattanti)

L'oggetto della fornitura è il seguente:

- a) generi alimentari vari (pasta, riso, formaggi, uova, yogurt, biscotti, ecc.)
- b) generi accessori come stoviglie in plastica, tovaglioli di carta, carta da forno, rotoli alluminio, pellicola trasparente ecc.

per un importo presunto mensile di 3.200,00= I.V.A. esclusa, stimato sui consumi dell'ultimo anno scolastico.

### Art. 2

#### Quantità della fornitura

Le quantità da fornire secondo le indicazioni della responsabile di cucina variano in dipendenza degli utenti del servizio, il cui numero giornaliero è previsto, mediamente, nel modo seguente:

1. Scuola dell'infanzia "La Giostra": n°150 alunni + 10 insegnanti/operatori di sostegno +2 operatori scolastici
2. Scuola primaria a tempo pieno "D. Alighieri"): n°231 alunni + 11 insegnanti/operatori di sostegno + 1 operatore scolastico
3. Asilo Nido "Don Milani": n°40 bambini + 3 insegnanti

Le quantità mensili che verranno indicate in un file nel momento di indizione della RDO sono indicative e potranno essere soggette a variazione in aumento o in diminuzione a secondo delle esigenze del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritto ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di apportare modifiche alla tipologia dei prodotti elencati nella scheda di offerta.

In tal caso i prezzi dei nuovi prodotti dovranno essere concordati con l'Ufficio preposto prima della consegna.

### Art. 3

#### Svolgimento del servizio

I generi richiesti devono essere consegnati nei giorni e negli orari richiesti dalla responsabile di cucina, entro due giorni lavorativi massimi dall'ordine che può essere telefonico o scritto; la stessa responsabile è incaricata di vigilare e controllare la consegna dei prodotti, la regolarità della

consegna e conformità per qualità e quantità rispetto a quanto ordinato mediante sottoscrizione dei documenti di trasporto emessi dal fornitore.

Il servizio in parola si svolgerà per cinque giorni alla settimana, dal Lunedì al Venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali e secondo quanto indicato all'art. 11 del presente capitolato.

Il servizio stesso sarà sospeso nei periodi di vacanza stabiliti dall'Autorità scolastica e/o in ogni altro periodo comunicato dalla medesima Autorità o dall'Ente appaltante.

#### **Art. 4**

##### **Modalità di affidamento**

Per l'affidamento della presente fornitura il Comune provvederà in economia tramite la creazione di un RDO sul MEPA con aggiudicazione in favore di quella ditta che presenti l'offerta media mensile più bassa, calcolata sulla base dei prezzi unitari offerti e dei consumi medi mensili specificati negli allegati. (foglio denominato "Prodotti a base d'asta"). E' anche richiesta la compilazione del foglio "Prodotti Opzionali" quale riferimento per la fornitura di prodotti che saranno acquistati in occasione di gite scolastiche, nel caso ci sia la necessità di preparare diete per soggetti celiaci e in altri casi particolari.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione; in caso di offerte uguali si procederà per sorteggio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, ovvero di non affidare il servizio qualora le offerte pervenute non risultino congrue.

#### **Art. 5**

##### **Cauzione**

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'appaltatore verserà apposita cauzione, nei modi di cui al bando di gara, calcolata ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 56/2017.

#### **Art. 6**

##### **Pagamento delle forniture**

Il saldo delle forniture avverrà su mandato di pagamento indicativamente entro 30 gg. dalla data di presentazione di regolari fatture, emesse mensilmente. Le fatture dovranno riportare scrupolosamente anche il costo unitario del prodotto, riferito alla quantità di misura indicata nell'offerta economica.

#### **Art. 7**

##### **Caratteristiche dei prodotti da fornire e garanzie di qualità**

I prodotti da fornire sono quelli descritti nell'art. 1 del presente capitolato e specificati negli allegati; tutti i prodotti in questione **dovranno essere di 1<sup>A</sup> QUALITA'** e conformi alle norme di legge in vigore.

I suindicati prodotti dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie e ciò anche in ordine al trasporto degli stessi.

A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per il fornitore, all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti consegnati e delle modalità di trasporto degli stessi.

Il fornitore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti.

All'uopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, adeguate polizze assicurative che garantiscano la copertura della responsabilità civile verso terzi e di infortuni connessi all'assunzione delle derrate alimentari consegnate.

Inoltre eventuali forniture di prodotti recanti data di consumo, scadute e/o prossime alla scadenza (giorni 10) rilevata all'atto della consegna o dopo la consegna della stessa, saranno trasmesse d'ufficio e senza preavviso alla autorità sanitaria per gli eventuali provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento ed il fornitore non potrà accampare richiesta di pagamento e/o restituzione della fornitura.

Si precisa, infine, che in ordine alla fornitura da effettuarsi di cui all'art. 1 al punto a) la ditta deve rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia; i generi alimentari devono essere di qualità extra o di prima qualità e recare marchi tra i più noti alla cittadinanza.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità, in qualsiasi momento, di verificare la fornitura effettuata e conseguentemente adottare le determinazioni del caso.

Per la fornitura di cui al punto b) dell'art. 1 tutto il materiale dovrà essere completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia; i piatti devono essere del tipo "rigido" in modo da garantire una adeguata stabilità.

L'Amministrazione Comunale, per il tramite del dipendente comunale con le mansioni di cuoco o altro personale di cucina, rifiuterà i prodotti, alimentari e non, che non siano conformi a quelli ordinati ovvero che non presentino garanzie di qualità; in caso di verifica successiva alla consegna il responsabile provvederà ad accantonare la merce non conforme (che rimarrà provvisoriamente a disposizione della ditta per l'eventuale ritiro); quindi informerà il Comune e la ditta stessa informando il fornitore che dovrà provvedere alla sostituzione dei prodotti a sua cura e a sue complete ed esclusive spese.

Qualora il fornitore non provveda in tempo utile, il Comune si avvarrà di un servizio sostitutivo a totale carico dell'aggiudicatario (anche per importi superiori a quelli offerti dalla ditta in sede di gara) informando quest'ultimo mediante semplice comunicazione telefonica (confermata via fax o posta elettronica).

#### **Art. 8**

##### **Cessione e subappalto**

E' fatto divieto alla ditta incaricata del servizio in argomento, di cederlo o subappaltarlo.

#### **Art. 9**

##### **Spese contrattuali**

Il contratto d'appalto sarà stipulato attraverso la piattaforma MEPA. Sono a carico completo ed esclusivo dell'impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto.

#### **Art. 10**

##### **Rescissione**

Il Comune si riserva la possibilità di rescindere il contratto prima della naturale scadenza nel caso la ditta incorra in inadempienze, contestate con nota scritta per tre volte e verificate in contraddittorio. La ditta non potrà pretendere alcun compenso o risarcimento per la merce fornita e contestata; l'Amministrazione comunale si riserverà di quantificare i danni che la stessa dovesse subire in conseguenza delle inadempienze sopracitate.

Costituiscono altresì causa di risoluzione del contratto oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del c.c., dall'art. 1456 e 1671 del c.c., in via esemplificativa i seguenti casi:

1. il venir meno di uno qualsiasi dei requisiti prescritti per la partecipazione alla gara;
2. interruzione del servizio, salvo che per forza maggiore;
3. inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
4. casi di intossicazione alimentare accertati;
5. in caso di frode, grave negligenza e mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
6. il reiterarsi per più di tre volte di ritardi nella consegna dei prodotti.

## Art. 11

### Modalità di consegna e caratteristiche dei prodotti

**Le consegne dei prodotti andranno effettuate settimanalmente dalle ore 7:00 alle ore 7.30 di ogni venerdì.** Nel caso in cui una festività scada di lunedì le consegne andranno effettuate entro lo stesso orario del giorno successivo.

In caso di particolari esigenze potranno essere richieste ulteriori consegne nell'arco della settimana. **Le operazioni di carico e scarico della merce devono essere fatte con ausili specifici tali da ridurre al minimo i tempi di consegna.**

I generi alimentari da fornire dovranno essere **di prima qualità** conformi alle caratteristiche previste dalla vigente normativa, imballati in modo da garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed etichettati in conformità al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni ed in particolare:

#### **Pasta di semola**

*Caratteristiche del prodotto:*

Pasta di semola di grano duro:

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

*Aspetto:* la pasta deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti. La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture. Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente. Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

*Additivi:* non ammessi.

*Imballaggio:* il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

#### **Prodotti da forno confezionati**

##### **Crackers non salati in superficie.**

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

**Ingredienti di base:** farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva, evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

##### **Fette biscottate non zuccherate.**

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, preferibilmente olio extravergine di oliva (evitando olio di palma, cocco e palmisti, oli vegetali non idrogenati o parzialmente idrogenati), destrosio, sale, estratto di malto.

*Caratteristiche del prodotto:* la fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

*Imballaggio:* le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Per la fornitura come merenda per le scuole primarie (elementari) con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

## **Uova**

*Prodotto:* uova fresche di gallina di produzione nazionale.

*Caratteristiche del prodotto:* categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 - 60 g. Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Germe: sviluppo impercettibile;
- Odore: esente da odori estranei.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento n. 500/2000/CE e successive modifiche ed integrazioni.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese tra 55 e 65 g, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assente di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni. Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza. Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del Regolamento n. 1907/1990/CE, sue modifiche ed integrazioni.

*Conservazione:* le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

*Etichettatura:* nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice Istat del Comune e codice allevamento;

- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche per il consumatore);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

*Prodotto:* uova pastorizzate

*Caratteristiche del prodotto:* ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro), che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°.

#### **Olio extravergine di oliva:**

*Caratteristiche del prodotto:* deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche:

- Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.
- Rancidità (kreiss): assente
- Perossidi: massimo 20 (meq.O2/kg)

*Aspetto:* limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

*Additivi:* assenti.

*Imballaggio:* il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni. Contenitori sigillati a perdere.

**Latte uht intero e parzialmente scremato:** deve essere di provenienza italiana ed avere un periodo di conservazione di 80 giorni.

*Prodotto:* - Latte fresco intero pastorizzato - Latte fresco parz. scremato pastorizzato - Latte fresco pastorizzato di alta qualità - Latte a pastorizzazione elevata - Latte pastorizzato microfiltrato

*Aspetto:* colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole.

*Caratteristiche:* il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

*Limiti chimico-fisici:* il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

- Peso specifico a 20°C: non inferiore a 1028;
- Grasso nel latte: -intero non inferiore al 3,25% -parzialmente scremato non inferiore al 1.80%
- Residuo secco magro non inferiore a 8,50%;
- Indice crioscopico inferiore o uguale a: - 0,520°C;
- Prova della fosfatasi: negativa;
- Prova della per ossidasi positiva;
- Acidità: inferiore a 1,8%;
- Antibiotici: non rilevabili

*Additivi:* assenti.

*Limiti microbiologici:* il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti (Regolamento n. 2073/2005/CE, Legge 03.05.1989, n. 169, D.M. 09.05.1991, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del D.P.R. n. 54/1997 o dei Regolamenti n. 852, 853, 854, e 882 del 2004, loro modifiche

ed integrazioni. In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche previste dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE;

*Data di scadenza:* la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003.

**Burro:** deve presentare pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

*Caratteristiche del prodotto:* deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'82%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %
- tenore di umidità: max 16%

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

*Additivi:* assenti (è ammesso solo il sale comune).

*Imballaggio:* il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

*Limiti Microbiologici:* conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

#### **Parmigiano reggiano e grana padano:**

*Prodotto:* Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi. Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

*Caratteristiche del prodotto:* maturazione naturale nella zona di produzione.

- I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano".

- Devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

- Devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

- Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

- Peso minimo di una forma: kg 24.

- Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale.

- Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino.

- Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato.

- Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile.

- Spessore crosta circa mm 6.

- Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

*Additivi:* non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

*Imballaggio:*

- Forme intere.

- Porzionato (sottovuoto).

- Porzioni da g 25 circa.

- Porzioni da g 5 grattugiato.



**Etichettatura:** ogni forma dovrà portare sullo scaldo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

Limiti cariche microbiologiche del prodotto grattugiato: conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

### **Formaggio da tavola molli**

**Prodotto:** formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, robiola, ecc.).

**Caratteristiche del prodotto:** i formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali di porzionatura).

**Conservanti:** assenti.

**Imballaggio:** il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto prescrive il Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

**Limiti Microbiologici:** conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

### **Mozzarella:**

**Caratteristiche del prodotto:** ovoline di colore bianco, prive di macchie. Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

**Conservanti:** assenti.

**Imballaggio:** il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

**Limiti Microbiologici:** conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

**Yogurt intero alla frutta:** Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

**Caratteristiche del prodotto:**

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole.
- Consistenza liquida-cremosa.
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nel caso di yogurt alla frutta, detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea; non sono ammessi conservanti, additivi chimici e aromi artificiali.

**Imballaggio:** confezioni da 125 g. Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

**Requisiti microbiologici minimi:** conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

- pH: da 3,5 a 4.
- grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro



**Pomodori pelati:**

*Caratteristiche del prodotto:* conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie; necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse striale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto ;
- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma e il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a g 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq per ogni 100 g di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite;
- muffe nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.

La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria, del Commercio, dell'Artigianato n. 137 del 25/6/1990.

**Passata di pomodoro**

*Prodotto:* ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del D.M. 27.02.1996, n. 209, sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

*Imballaggio:* in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

**Art. 12****Norme finali**

Tutte le comminatorie ed i termini contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore. Per tutto quanto non previsto ci si riporta alla vigente normativa in materia.

Da restituire per accettazione

\_\_\_\_\_  
(timbro e firma ditta)

