



COMUNE DI BITONTO
(Città' Metropolitana di
Bari)

Allegato 3 - Capitolato Speciale d'Oneri

SERVIZIO PATRIMONIO E PER LA PUBBLICA ISTRUZIONE

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI ***

Le caratteristiche degli alimenti da impiegare per la preparazione dei pasti devono essere le seguenti:

- * **VERDURE**: devono essere di vegetali di stagione, fresche, selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.
Devono, inoltre, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale; essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti di altri corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipiente (non bagnate);
- * **FRUTTA DI STAGIONE**: deve essere fresca e di prima qualità, selezionata, esente da difetti visibili e di norma di produzione nazionale; deve presentare le caratteristiche organolettiche della specie, deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al consumo; non deve essere bagnata artificialmente; va utilizzata frutta di stagione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive
- **PANE**: il pane deve essere fresco di giornata, del tipo comune, ben lievitato e ben cotto, di pezzatura di 60 g., privo di grassi aggiunti; la farina da impiegarsi è quella del tipo 00 e rispondente ai requisiti di legge (umidità 14,5%, glutine 9%, cellulosa 0,20%, ceneri 0,65%); il lievito deve essere naturale, la mollica soffice ed a porosità uniforme; è vietato il pane riscaldato o surgelato. E' richiesto l'approvvigionamento presso panifici locali e prossimi al centro cottura.
- ** **CARNE**: la carne di bovino adulto e di maiale refrigerata e di prima qualità deve essere conforme alle norme sull'etichettatura; i quarti di carne devono essere privi di grasso, cioè provenienti da animali non grassi né denutriti ed essere in buono stato di conservazione e dovranno essere usati tagli come: rosetta, scannello, lacerto, groppa, sodo di spalla e girello. Solo per il brodo spicchi di petto, scoperchiature, costoline e muscolo; è sconsigliato utilizzare carni macinate per ridurre al minimo il rischio di dubbia provenienza delle carni. Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del Regolamento CE n. 1760/2000. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Qualora se ne ravvisi la necessità o anche al solo scopo precauzionale finalizzato alla tutela della salute degli utenti, il Comune si riserva la facoltà di sospendere la somministrazione di carne di un tipo o di un genere di animale per chiederne la sostituzione con diverso tipo o genere. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante;
- **UOVA**: appartenenti alla categoria A EXTRA in confezione da 6 uova con la data di confezionamento; per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali; è fatto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;
- **PETTI DI POLLO E DI TACCHINO**: in confezione conforme alle norme sull'etichettatura;
- a) **POMODORI PELATI S. MARZANO**: pelati e naturali, prodotti direttamente dal frutto fresco ed a giusta maturazione, sani, ben lavati, contenuti in scatole di latta nuova (banda stagnata), di colore rosso vivo, senza difetto, senza bombatura sui due coperchi e macchie di ruggine sulle congiunture, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima lavorazione;
- b) **PASTA**: dovrà essere della qualità prodotta mediante impiego di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, con caratteri organolettici di uso a quello prescritti dalle norme di legge; deve essere resistente alla cottura non meno di 15 minuti e dovrà rispondere anche a tutti gli altri requisiti previsti dalla legge, tipo cotto, in confezione di carta graft. E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana;

RISO: è consigliabile il ricorso al riso *parboiled*;

* FAGIOLI: dovranno essere bianchi, cannellini, uniformi, d'annata, puliti, di facile cottura e privi di parassiti;

* LENTICCHIE: devono essere del raccolto d'annata ed assolutamente prive di impurità e corpi estranei e di parassiti;

a)* OLIO: vista la tradizionale importanza e qualità del prodotto oleario commercializzato a Bitonto, si richiede prioritariamente l'uso del prodotto locale per garantire il rispetto della filiera corta; deve essere del tipo extra vergine d'oliva, con acidità inferiore all'1,5%, liquido, di gusto buono, produzione d'annata e rispondere alle disposizioni di leggi vigenti;

BOCCONCINI E MOZZARELLE: con contenuti in grassi del 40% ed in confezione come da normativa vigente;

FORMAGGIO PARMIGIANO: deve essere a forma di peso non inferiore a kg 24, pasta di colore paglierino, aroma delicato, gusto saporito e non piccante, struttura della pasta granulosa e con occhiatura minuta appena visibile, grasso sulla sostanza secca almeno del 32%, stagionatura minima 2 anni, deve, inoltre, essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi natura; il formaggio da rifornire alle scuole dovrà essere grattugiato in appositi contenitori per alimenti, che rispettino le norme vigenti in materia nelle quantità richieste; è fatto divieto di utilizzare un mix di formaggi grattugiati preconfezionati;

* PATATE: dovranno essere di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate, né affette da malattie parassitarie;

PESCE: di tipo mollare (seppie, polipi, totani), trance di merluzzo, filetto di merluzzo o nasello, filetti di platessa o di sogliola, filetto di persico; dovrà essere del tipo surgelato e diliscato, prodotto in confezioni munite del timbro "per alimenti"; per il controllo e l'accertamento della sanità dei tipi di carne e del pesce l'Amministrazione Comunale si avvarrà del Servizio Veterinario della ASL territorialmente competente. Vista la tradizionale importanza e qualità del prodotto ittico commercializzato in zona, si richiede prioritariamente l'uso del prodotto locale per garantire il rispetto della filiera corta;

* ORTAGGI: gli ortaggi devono essere freschi, puliti e selezionati, privi di additivi, integri delle qualità nutritive, tali da garantire le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipienti. Gli ortaggi se non sono freschi di stagione, possono essere surgelati, mai in scatola, eccetto per i pomodori pelati interi; in particolare:

- a) le carote devono essere di prima qualità;
- b) i pomodori devono essere tondi, lisci, media pezzatura da insalata;
- c) i finocchi devono essere di prima qualità senza gambo (senza fiamma) con uno scarto, dopo la prima pulitura non superiore al 10%;
- d) l'insalata a palla chiusa, di prima scelta e con uno scarto dopo la pulitura non superiore al 10%;
- e) i cavoli cappuccio devono essere di prima qualità con uno scarto dopo la pulitura non superiore al 10%;
- f) le zucchine di prima qualità;
- g) le melanzane di prima qualità;
- h) le cipolle bianche di pezzatura media;
- i) aglio ben secco.

SALE: deve essere utilizzato in quantità moderata e preferibilmente il tipo iodurato/ iodato, in coerenza con le indicazioni del Ministero della Salute per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Resta inteso che gli alimenti di cui sopra dovranno essere di prima qualità.

Prodotti biologici

I prodotti di coltura biologica che la Ditta intende offrire, devono provenire da coltivazioni effettuate nel rispetto delle norme previste D.L. 17.3.95 n. 220 recante norme per l'applicazione del Regolamento CEE n° 2092/91 e successive modifiche e aggiornamenti, in materia di produzione agricola con metodo biologico e prodotti vegetali non trasformati.

Tutti i prodotti devono riportare sulla confezione:

- a) un'etichetta con la seguente dicitura "agricoltura biologica regime di controllo Ce";

b) il marchio o il nome di uno dei seguenti organismi di controllo abilitati per l'Italia dal Ministero Risorse Agricole e Forestali:

- ◆ AIAB – Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica
- ◆ Associazione ECOCERT Italia
- ◆ BAC (Bio Agri Cert)
- ◆ ASS (Associazione Suolo e Salute)
- ◆ I.M.C. (Istituto Mediterraneo di Certificazione)
- ◆ Bioagricert – Bioagricoop
- ◆ C.C.P.B. (Consorzio Controllo Prodotti Biologici)
- ◆ Logo Comunitario
- ◆ QC&I (Quality Control and Insurance)
- ◆ BIOS (Controllo e certificazione produzioni biologiche)
- ◆ BIOZERT (esclusivamente per il territorio della provincia Autonoma di Bolzano)

c) nome e indirizzo del produttore

La fornitura di prodotti ortofruttili a coltivazione biologica ad ogni singolo centro di cottura, nelle quantità prescritte dalle tabelle dietetiche, deve avvenire in confezioni originali regolarmente etichettate.

La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dal D.L. n° 109 del 27/1/1992 in attuazione delle direttive CEE n° 395-396 del 1989, così come l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, secondo quanto previsto dal D.P.R. 777 del 23/8/1982, in attuazione della direttiva CEE n° 76/893, nonché l'idoneità dei mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80, art. 43 e 44.

Vista la legge n. 128/2013 recante “ *misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca* ”, che ha apportato novità al D.L. 104/2013, in tema di “Educazione alimentare nelle scuole”, la ditta fornitrice deve, altresì, garantire un'adeguata quota di prodotti, agricoli ed agroalimentari, provenienti da sistema di filiera corta, ovvero l'impiego di prodotti che abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola.

Gli asterischi e le lettere vanno riferiti alle annotazioni della pagina seguente, da ritenersi tutte integrative alle caratteristiche degli alimenti.

BITONTO, _____.

IL RESPONSABILE
F:TO Dr.ssa Conte Tiziana