

**COMUNE DI PIANELLO V.T.  
PROVINCIA DI PIACENZA**

Capitolato Speciale per l'appalto del servizio mensa per l'asilo nido, gli anziani, le scuole dell'infanzia, primaria, e secondaria di primo grado di Pianello Val Tidone – Periodo 01/01/2024-31/07/2025

**Allegato A**

**TABELLE MERCEOLOGICHE  
E GRAMMATURA**

## **SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI (PRODOTTI FRESCHI O SOTTOVUOTO DI PROVENIENZA NAZIONALE)**

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria, ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionale.

La ditta appaltatrice deve essere dotata di servizi controllo-qualità per i generi alimentari e per l'occorrenza dovrà dimostrare l'intervento del controllo sanitario per carni e pesce. Tutti i prodotti utilizzati dalla ditta appaltatrice dovranno, comunque, essere di **qualità certificata**. La ditta deve essere in possesso della certificazione di qualità conforme alla normativa ISO 9001/2008.

L'Amministrazione Comunale procede nel corso della gestione, a suo insindacabile giudizio, al controllo della qualità merceologica degli alimenti, anche con campionamenti effettuati attraverso laboratori specializzati e al controllo sulla qualità del piatto finito nonché al controllo presso i locali utilizzati per la preparazione dei piatti.

La qualità del pasto, confezionato e servito, dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore".

Per "qualità" s'intende quell'igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto dal capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/92 nonché dal D- Lgs. 114/2006 e dal D. Lgs. 178/2007 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Etichetta con indicazione che l'alimento non contiene sostanze ed ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati;
- Termine minimo di conservazione, ben visibile, su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati, eccetera;
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- Caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, consistenza) specifici dell'alimento;
- Mezzi di trasporto regolarmente autorizzati, igienicamente e tecnologicamente idonei, e in perfetto stato di manutenzione;
- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore ( es. appartenenza ad un ente od a una associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- Impegno al ritiro gratuito o smaltimento di materiali alterati, scaduti, avanzati, contenitori vuoti vincolati da provvedimenti cautelativi;
- Modalità di conservazione e/o di deposito, presso il fornitore, idoneo alle derrate immagazzinate;
- Fornitura regolare, a peso netto.
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente capitolato.

I prodotti alimentari dovranno essere consegnati entro le ore 9,00 per non interferire con i tempi di preparazione del pasto, e per permettere la cottura delle carni il lunedì.

I giorni di rifornimento per l'ortofrutta e il fresco devono cadere all'inizio della settimana (lunedì e martedì) per avere a disposizione prodotti freschi durante la settimana e non prodotti conservati dalla settimana precedente (ad es. carne sottovuoto od ortofrutta).