



COMUNE DI PALERMO

RAGIONERIA GENERALE
SERVIZIO ECONOMATO ED APPROVVIGIONAMENTI

AVVISO DI GARA

Questa Amministrazione deve procedere, mediante cottimo fiduciario, ai sensi del D. Lgs. 267/00 e del vigente Regolamento per l'acquisizione, in economia, di beni e servizi, gs. deliberazione di C.C. n° 32 del 23/02/2012, **mediante somministrazione, di pane e prodotti da forno per gli asili Nido del territorio cittadino:**

IMPORTO DISPONIBILE

€ 16.000,00= I.V.A. E TUTTO INCLUSO

LO SCONTO UNICO PERCENTUALE DOVRA' ESSERE PRATICATO SUI PREZZI UNITARI A BASE DI GARA, AL NETTO DELL'I.V.A.

Possono partecipare alla gara le ditte del settore, regolarmente iscritte alla C.C.I.A.A. per la categoria adeguata all'oggetto.

La lettera di invito e relativi allegati che riporta le modalità di partecipazione alla gara, è visionabile presso la Ragioneria Generale – Servizio Economato ed Approvvigionamenti e, qualora la ditta avesse interesse a partecipare, dovrà ritirare copia della stessa, previa istanza, presso l'Ufficio di cui sopra, sito in Via Roma n° 209 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 di tutti i giorni feriali escluso il sabato.

**Termine ultimo per la presentazione delle offerte:
ore 11.00 giorno 11/04/2012**

Criterio di aggiudicazione: in favore del maggiore ribasso UNICO percentuale che dovrà essere praticato sui prezzi unitari a base di gara, al netto dell'I.V.A. (in tal caso la percentuale di ribasso deve essere unica e riferita a tutti gli importi a base di gara indicati).

La gara sarà esperita il giorno **11/04/2012** alle ore **12,00** circa presso i locali del Municipio di Palermo – Servizio Economato ed Approvvigionamenti sito in Via Roma, 209 –

Si precisa che il presente avviso non impegna in alcun modo l'Amministrazione Comunale che ha facoltà di revocare in ogni tempo e, comunque, prima dell'aggiudicazione finale.

**Il Dirigente
(Dott. Salvatore Incrapera)**



COMUNE DI PALERMO

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E TERRITORIALI

Via Notarbartolo 21/a

CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI "PANE E PRODOTTI DA FORNO" OCCORRENTI AL SERVIZIO ASILI NIDO DEL COMUNE DI PALERMO.

SOMMA DISPONIBILE € 16.000,00 = IVA INCLUSA

Art. 1)

L'Appalto ha per oggetto la fornitura di "**Pane e prodotti da forno**" relativamente agli Asili Nido Comunali di Palermo di cui all'art. 3 ed elencati e descritti negli allegati 1 e 2.

La gara verrà aggiudicata alla ditta che presenterà il massimo ribasso **UNICO** percentuale da applicare sui **PREZZI UNITARI** posti a base d'asta e di cui all'allegato 1.

Nell'ambito delle risorse finanziarie stanziare per il presente appalto, è in facoltà dell'Amministrazione Comunale, approvvigionarsi di tutti i materiali elencati nell'allegato "1" o di alcuni di essi, senza limiti di quantità.

L'importo disponibile per l'acquisto dei prodotti sarà utilizzato fino a suo esaurimento.

Art. 2) VARIAZIONE DELLA FORNITURA

La fornitura potrà aumentare o diminuire, rispetto all'importo massimo previsto, in misura non superiore al 20% (venti per cento), senza dar luogo a variazione dei prezzi dei prodotti, e nei limiti di cui all'art. 311 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo n. 163/2006.

Art. 3) INIZIO E DURATA DEL SERVIZIO

La durata del contratto viene fissata in anni **UNO** decorrente dalla data del primo ordinativo alla ditta aggiudicataria e/o fino all'esaurimento dell'importo disponibile.

La Ditta Fornitrice si impegna ad iniziare il servizio alla data indicata dalla Committente.

Non è ammessa la revisione dei prezzi ai sensi delle normative vigenti.

Art. 4) PUNTI DI CONSEGNA DELLE FORNITURE

Le forniture dovranno essere effettuate presso i 26 Asili Nido del territorio cittadino

Le sedi suddette possono essere soggette a trasferimento, secondo esigenze dell'Amministrazione.

Inoltre, l'Amministrazione si riserva di aprire nuove sedi, per le quali dovrà essere comunque garantita la fornitura oggetto del presente Capitolato d'Oneri.

Art. 5) SPECIFICHE TECNICHE

Sono allegati al presente Capitolato d'Oneri, costituendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici.

<i>Allegato n° 1</i>	<i>Elenco descrittivo dei prodotti alimentari e importi unitari a base d'asta</i>
<i>Allegato n°2</i>	<i>Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari e igiene degli alimenti</i>

Art. 6) REQUISITI DELLA STRUTTURA DELLA DITTA FORNITRICE DELLE DERRATE ALIMENTARE

La Ditta fornitrice dei prodotti deve disporre di un proprio magazzino nella città di Palermo, opportunamente equipaggiato, per lo stoccaggio delle derrate alimentari in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 artt. 25-30.

Art. 7) CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO

La Ditta Fornitrice dei prodotti deve disporre di automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia (D.P.R. 327/80 art. 43).

Art. 8) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero da parte del personale della Ditta Fornitrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento della fornitura, la Stazione Appaltante e/o la Ditta dovranno in reciprocità darne avviso con un anticipo di almeno 48 ore. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 9) RECESSO DA PARTE DELLA COMMITTENTE

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile il Settore Servizi Educativi e Territoriali può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione della fornitura, purché tenga indenne la Ditta delle spese sostenute, delle forniture effettuate e del mancato guadagno.

Resta inibita alla ditta la facoltà di disdire il contratto prima della cessazione dei suoi effetti, se non nei casi previsti dalla vigente normativa.

Art. 10) RISOLUZIONE

Si applicheranno, comunque, le disposizioni previste dagli articoli da 135 a 140 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i.

Al fine del computo del ritardo di consegna, non si terrà conto del periodo 20 dicembre – 8 gennaio nonché dell'intero mese di agosto.

Gli importi delle penali, eventualmente applicate nei modi sopra descritti, saranno trattenuti sull'ammontare della fattura ammessa a pagamento.

In caso di decesso dell'appaltatore, l'Amministrazione ha la facoltà di continuare il contratto con gli eredi o di recedere ai sensi dell'art. 1674 del Codice Civile. L'Amministrazione risolverà il contratto in caso di fallimento dell'appaltatore.

In caso di risoluzione si procederà all'incameramento della cauzione definitiva, con diritto al risarcimento degli eventuali danni.

Art. 11) MODIFICAZIONE ASSETTO SOCIETARIO

Ai sensi dell'art. 7 comma 11 della legge 55/90, la Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa, negli organismi tecnici ed amministrativi.

Art. 12) SUB-APPALTO

Il sub-appalto è ammesso nella misura massima del 30% dell'importo complessivo del contratto e con le modalità di cui all'art. 118 del "Codice dei contratti" e dell'art. 170, comma 3, periodo 1 e 2, del Regolamento di esecuzione ed attuazione del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

Art. 13) SPESE INERENTI ALLA FORNITURA

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'esecuzione della fornitura richiesta dalla Committente sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Nel prezzo offerto dalla Ditta si intendono compresi e compensati tutti gli oneri scaturenti dalla fornitura in oggetto (trasporto, consegne, etc...). Il prezzo IVA esclusa si intende offerto dalla Ditta aggiudicataria in base a calcoli di propria convenienza e a proprio rischio e si intende, quindi, invariabile e indipendente da qualsiasi eventualità. La Ditta non avrà, pertanto, diritto ad alcun sovrapprezzo per qualsiasi causa circostanza sfavorevole sorta nel corso della fornitura.

Resta esclusa la revisione dei prezzi.

Art. 14) ORDINE DI ESECUZIONE

La Ditta Fornitrice potrà consegnare i beni di cui al presente Capitolato soltanto previo ordine specifico da parte della Committente.

Art. 15) PERSONALE

Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché le norme di igiene degli alimenti.

La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi, esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 16) VESTIARIO ED IDONEITA' SANITARIA

La Ditta Fornitrice deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti (D.P.R. 327/80 art. 42), nonché lo stesso deve essere munito di valido libretto di idoneità sanitaria ove previsto dalle norme vigenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale e deve essere adeguatamente formato ai sensi del D.Lgs. 155/1997 e s.m.i., in attuazione di quanto previsto dalla L.R.5/2005

Art. 17) CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

La Ditta Fornitrice dei prodotti deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

Art. 18) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto del presente Capitolato, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate nonché alle **Table Merceologiche dei prodotti – (allegato 2)**.

Art. 19) GARANZIE DI QUALITA' INERENTI ALLE DERRATE ALIMENTARI

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibili a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche in allegato.

Art. 20) ORDINATIVI DEI PRODOTTI ALIMENTARI –

Le quantità di prodotti alimentari da consegnare saranno indicate dall'Ufficio preposto dalla Committente o da propri delegati incaricati opportunamente alla Ditta Fornitrice. Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Committente.

Art. 21) MODALITA' DI ESECUZIONE

La Ditta Fornitrice si obbliga ad effettuare direttamente la fornitura nel rispetto delle indicazioni impartite dai competenti uffici della Committente.

Art. 22) FREQUENZE DELLE FORNITURE

La consegna dei beni avrà cadenza giornaliera.

Art. 23) PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE

La Ditta Fornitrice ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne di norma **dalle ore 8,00 ed entro e non oltre le ore 10,30 di ogni giorno lavorativo,** salvo che la Committente non indichi di volta in volta giorni ed ore diverse.

Art. 24) INDICAZIONE NEI DOCUMENTI DI VENDITA

Nei documenti di trasporto dei beni devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'indicazione qualitativa e quantitativa del prodotto nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

L'incaricato all'approvvigionamento presso la Committente apporrà la propria firma sul documento di trasporto, attestante l'avvenuta consegna della merce.

Art. 25) QUANTITA' DI PRODOTTI DA CONSEGNARE

Le quote di fornitura di volta in volta consegnate, devono corrispondere alle quantità richieste dalla Committente. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori o inferiori.

Art. 26) GARANZIE PER VIZI E DIFETTI E CONSEGUENTI RESPONSABILITA'

A fronte delle obbligazioni contrattualmente assunte la Ditta Fornitrice deve garantire che le forniture siano di buona qualità, integre ed esenti da alterazioni o da imperfezioni dovute alla loro produzione ovvero alla relativa conservazione.

E' fatto obbligo alla Ditta Fornitrice di garantire che i prodotti da essa forniti abbiano le qualità essenziali costituenti i requisiti particolari che distinguono le varie specie dei prodotti e che rendono gli stessi idonei ad essere destinati ai consumatori.

In relazione a tutto quanto sopra la Ditta Fornitrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale di Palermo da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e/o conseguenti all'uso dei prodotti forniti ogni qualvolta vengano accertati vizi o difetti di qualità delle forniture, di cui alle garanzie rese.

La Ditta assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e danni arrecati all'Amministrazione e/o terzi in dipendenza di negligenza o colpa anche lieve nella esecuzione degli adempimenti scaturenti dal contratto

Conseguentemente la Committente avrà diritto al risarcimento, da parte della Ditta Fornitrice, di tutti gli eventuali danni coperti dalle garanzie citate.

Art. 27) RIFIUTO DELLA MERCE CONSEGNATA E SOSTITUZIONE DELLA MERCE RIFIUTATA – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora le merci si dimostrino affette da vizi o da difetti, ovvero siano scadute o alterate, la Ditta Fornitrice si obbliga a ritirare immediatamente e gratuitamente le partite di merce rifiutate.

Tale ritiro dovrà avvenire anche se le stesse merci siano state manomesse o sottoposte ad esami di controllo.

Eventuali ritardi nel ritiro delle merci rifiutate sono a completo rischio della Ditta Fornitrice e, quindi, senza alcuna responsabilità a carico della Committente per ulteriori degradamenti che le merci possono subire.

E' fatto obbligo alla Ditta Fornitrice di provvedere, entro un'ora, alla sostituzione delle merci rifiutate o contestate.

Qualora la Ditta Fornitrice non provveda alla sostituzione immediata, la Committente procederà all'applicazione della penale di cui al successivo art. 33.

Art. 28) DIRITTO DI CONTROLLO DELLA COMMITTENTE

E' facoltà della Committente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza dei beni forniti dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Oneri.

La conformità della fornitura a quanto stabilito dal presente capitolato può essere verificata dall'incaricato del servizio di approvvigionamento, o da altro personale individuato, nonché da soggetti di fiducia incaricati dalla Committente relativamente alle schede dell'Autocontrollo di produzione.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio.

Art. 29) TIPOLOGIA DI CONTROLLI

I controlli che l'Amministrazione Comunale potrà eseguire presso la Ditta Fornitrice dai tecnici incaricati dal Settore Servizi Educativi e Territoriali sono articolati in:

a) controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio delle derrate alimentari;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

b) controlli analitici

Durante i controlli i Tecnici incaricati dalla Committente potranno effettuare prelievi di campioni, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I tecnici eventualmente incaricati dalla Committente, effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Le quantità del prodotto, prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.

Art. 30) RILIEVI DEI TECNICI

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta Fornitrice. Il personale tutto non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Committente.

Art. 31) CONTESTAZIONI

La Committente farà pervenire alla Ditta Fornitrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni naturali e consecutivi, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

La Ditta Fornitrice è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Committente, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta non fornisce nessuna controprova probante, la Committente applicherà le penali previste dal presente contratto.

La Ditta Fornitrice potrà partecipare, in contraddittorio, all'ispezione dei tecnici incaricati dal Settore Servizi Educativi e Territoriali

Art. 32) AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA FORNITRICE

La Ditta Fornitrice deve effettuare il programma di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97 e s.m.i.

Art. 33) PENALITA'

La Committente, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penali minime:

- A. € 258,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle Merceologiche (all.2)
- B. €103,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti (all. 2);
- C. € 2,50 per ogni mancato rispetto dell'orario concordato per la consegna dei prodotti o per mancata fornitura, per ciascuna asilo destinatario. In quest'ultimo caso, oltre alla penale, saranno addebitate alla Ditta fornitrice le maggiori spese sostenute dal committente per assicurare all'asilo destinatario la fornitura.

Art. 34) PAGAMENTI PER IL SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE

I pagamenti avverranno con le modalità ed entro i vigenti termini di legge, fermo restando che non si procederà ai suddetti pagamenti nelle ipotesi previste negli articoli 4 e 5 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, recante “Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE”. Le spese scaturenti dai suddetti bonifici saranno, esclusivamente, a totale carico dei beneficiari. La fattura dovrà essere intestata al Comune di Palermo.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti o fatti eseguire All'Amministratore, Procuratore o Direttore decaduto qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione.

La Committente potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso di spesa o il pagamento di penalità, mediante incameramento (in sub ordine) a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 35) ULTERIORI IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Committente, **a seguito di ripetute infrazioni da parte della Ditta Fornitrice**, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla Ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta Fornitrice (a norma del vigente codice civile);
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta Fornitrice;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel modo di trasporto e consegna delle derrate;
- e) utilizzo per tre volte nel corso dello stesso anno di derrate in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche delle derrate stesse;
- f) casi di intossicazione alimentare, qualora sia stato accertato dagli organi competenti che la causa è dovuta alle derrate fornite dalla Ditta;
- g) interruzione non giustificata del servizio;
- h) subappalto totale e/o parziale del servizio di fornitura in maniera difforme da quanto previsto dall'art.16 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.;
- i) ulteriore inadempienze della Ditta dopo la comunicazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno.**

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Committente, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

19/03/2012

Qualora la Committente intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà nei confronti della Ditta a titolo di risarcimento del danno subito per tale causa.

Art. 36) DUVRI

Il Committente non ha provveduto alla redazione del D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08, in quanto non si ravvisano rischi di interferenza. L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

ART. 37) NORME DI RINVIO E CONTROVERSIE

Per quanto non previsto nel presente Capitolato valgono le norme di cui al D. Lgs 163/06 e s.m. ed integrazioni, al Regolamento di esecuzioni ed attuazione del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, recate "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE e s.m. ed integrazioni nonché ad ogni altra disposizione di legge.

Per qualsiasi controversia il foro competente sarà quello di Palermo.

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Palermo.

IL DIRIGENTE
(Dott. Salvatore INCRAPERA)



COMUNE DI PALERMO

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI

Servizio Asili Nido

VIA NOTARBARTOLO N.21/A – TEL.0917404377

ALL. 1 PRODOTTI DA FORNO

- pane comune (bocconcini da 50 gr.) costo al kg -	€	3,00
- pane integrale (bocconcini da 50 gr.) costo al kg -	€	3,50
- pasta per pizza costo al kg	€	2,00
- pane grattugiato costo al kg - confezionamento da 0,250 kg	€	3,00
- brioches tonde da 50 gr. costo al kg -	€	5,00
- biscotti tipo frollini costo al kg -	€	6,00
- crostate con marmellata costo al kg.	€	8,00
- pizzette tonde gr. 80circa (pomodoro e mozzarella) costo al kg	€	8,00

Per quanto riguarda il pane comune, pane integrale, brioches, biscotti tipo frollini il confezionamento deve intendersi in sacchetti di carta.

COMUNE DI PALERMO

Settore Servizi Educativi

SERVIZIO ASILI NIDO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICO-SANITARIE DI ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DA FORNO IMPIEGATI, O DI POSSIBILE IMPIEGO, NEGLI ASILI – NIDO COMUNALI

INDICE

1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA.....pag	3
2. INDICE DEI PRODOTTI (<i>caratteristiche merceologiche</i>)	" 3
3. PRODOTTI (<i>caratteristiche merceologiche</i>)	" 4

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute "G. D'Alessandro"
Sezione IGIENE

Università degli Studi di Palermo

1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto.

2. INDICE DEI PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*)

n. codice	titolo
	PANE E PRODOTTI DA FORNO
1.	Pane comune fresco di giornata
2.	Pane integrale
3.	Pane grattugiato
4.	Pasta per pizza
5.	Pizza Margherita
6.	Prodotti dolci confezionati: Brioches
7.	Prodotti dolci confezionati: Biscotti secchi (tipo frollini)
8.	Prodotti dolci confezionati: Crostate

3. PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*)

PANE E PRODOTTI DA FORNO

1. Pane comune fresco di giornata

Prodotto	<p><i>Pane comune fresco di giornata</i> È il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con farine tipo 0 e 00, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e successivamente dall'art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146, con l'aggiunta di ingredienti previsti dal D.P.R. n. 502 del 30/11/98.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/01 n. 187 e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall'art. 10 della Legge 580/67. Il contenuto di umidità (in acqua) massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 in parte modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none">• pezzature fino a 70 g max 29%• pezzature da 100 a 250 g max 31%• pezzature da 300 a 500 g max 34%• pezzature da 600 a 1000g max 38%• pezzature oltre i 1000 g max 40% <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• crosta dorata e croccante• la mollica deve essere morbida, ma non collosa• alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica• gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro) <p>Additivi: assenti</p> <p>Il pane fresco deve avere una pezzatura di circa 50 grammi (formato bocconcino).</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal D.P.R. n. 502 del 30/11/98 nel caso si tratti di pane speciale.</p>

Trasporto	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti e, a loro volta, inseriti in:</p> <ul style="list-style-type: none">• recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 21, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)• recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580
------------------	---

2. Pane integrale

<p>Prodotto</p>	<p><i>Pane integrale</i> A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e dall'art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146.</p>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187 e non devono essere trattate con sostanze non consentite. La farina impiegata non deve essere addizionata di crusca.</p> <p>Il contenuto(in acqua) in umidità massimo tollerato nel pane a cottura completa è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 in parte modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pezzature fino a 70 g max 29% • pezzature da 100 a 250 g max 31% • pezzature da 300 a 500 g max 34% • pezzature da 600 a 1000 g max 38% • pezzature oltre i 1000 g max 40% <p>In tutte le pezzature, per questo tipo di pane, è consentito un aumento del 2% rispetto ai valori riportati.</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • crosta dorata e croccante • la mollica deve essere morbida, ma non collosa • alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ben aderente alla mollica • gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro). <p>Additivi: assenti</p> <p>Il pane fresco deve avere una pezzatura di circa 50 grammi (formato bocconcino).</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal D.P.R. 30/11/98 n. 502 nel caso si tratti di pane speciale.</p>

Trasporto	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti e, a loro volta, inseriti in:</p> <ul style="list-style-type: none">• recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 21, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)• recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580
------------------	---

3. Pane grattugiato

Prodotto	<i>Pane grattugiato</i> Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane comune secco, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.
Aspetti igienico -sanitari	Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.
Requisiti organolettici e merceologici	Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato. Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.
Caratteristiche della confezione	Il pane grattugiato deve essere confezionato, in modo da garantire protezione al prodotto, in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. L' etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vo 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)

4. Pasta per pizza

Prodotto	<i>Pasta per pizza</i> Preparata con farina di grano tipo “00”, acqua, lievito di birra, sale fino marino iodurato.
Aspetti igienico -sanitari	La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/01 n. 187 e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall' art. 10 della Legge 580/67 . Il sale marino iodurato deve essere conforme al D.M. 01/08/1990 n. 255 , al D.M. 10/08/1995 n. 562 , alla Legge 21 marzo 2005 n. 55 , al decreto 29 Marzo 2006.
Caratteristiche della confezione	La pasta per pizza deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici ed etichettata in conformità a quanto previsto nel D. Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D. Leg.vi 68/00 e 259/00 , D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181).
Trasporto	La fornitura deve essere garantita: <ul style="list-style-type: none">• in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005)• in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580

5. Pizza Margherita

Prodotto	<p><i>Pizza Margherita</i> Preparata con farina di grano tipo “00”, a lievitazione naturale, acqua, lievito di birra, sale marino iodurato, pomodoro pelato o polpa pronta, mozzarella di vacca senza conservanti, olio extravergine di oliva.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>La <i>farina</i> impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/01 n. 187 e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall'art. 10 della Legge 580/67.</p> <p>Il <i>sale marino iodurato</i> deve essere conforme al D.M. 01/08/1990 n. 255, al D.M. 10/08/1995 n. 562, alla Legge 21 marzo 2005 n. 55, al decreto 29 Marzo 2006.</p> <p>La <i>mozzarella di vacca o fiordilatte</i> deve rispondere a tutte le caratteristiche previste dalla legge (Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04) e deve essere senza conservanti.</p> <p>Il <i>pomodoro pelato</i> utilizzato deve essere ottenuto da pomodori sani, freschi e maturi, privati dalla pelle; se si utilizza la <i>polpa pronta</i>, questa deve possedere i requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.</p> <p>L'<i>olio extravergine di oliva</i> (D.M. n. 509 ottobre 1987) deve essere conforme alla normativa vigente.</p> <p>La ricetta deve rispondere ai requisiti di buona tecnica di panificazione e non deve essere previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva, nel rispetto della normativa vigente (art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche).</p> <p>La pizza deve essere cotta in forno, alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox che devono possedere ottimo stato di igiene.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Condizioni generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> la produzione deve essere di giornata • non sono ammesse operazioni di abbattimento di temperatura e rinvenimento successivo • lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme • la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti <p>La pizza Margherita deve avere una pezzatura di circa 70 grammi (formato pizze)</p>
Trasporto	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari o in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005) • entro un'ora dalla cottura e alla temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n° 327 e normativa regionale vigente), in contenitori isotermitici

6. Prodotti dolci confezionati: Brioches

Prodotto	<i>Brioches</i> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. I prodotti devono essere esenti da coloranti. È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche).
Caratteristiche della confezione	Le brioches devono essere confezionate in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)

7. Prodotti dolci confezionati: Biscotti secchi (tipo frollini)

Prodotto	<i>Biscotti secchi (tipo frollini)</i> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I biscotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.</p> <p>I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza di macchie • spezzature o tagli • rammollimenti atipici <p>È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole.</p> <p>Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche).</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>I biscotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.</p> <p>Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)</p>

8. Prodotti dolci confezionati: Crostate

Prodotto	Crostate Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Requisiti organolettici e merceologici	Le crostate devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono essere prodotte con uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, marmellata o confettura di frutta (pesca, ciliegia, albicocca). È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche). Non devono contenere aromi artificiali. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> . Le uova pastorizzate devono essere conformi alle prescrizioni sanitarie del <i>Reg. (CE) n. 853/04</i> . Le marmellate e le confetture devono essere conformi al <i>D. Leg.vo 20/02/ 2004 n. 50</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i>)
Caratteristiche della confezione	Le crostate devono essere confezionate in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)

