

**LOTTO 1 CIG Z8828DDDED**

**ACQUA E BEVANDE**  
**CAPITOLATO MERCEOLOGICO e SCHEDE TECNICHE ALIMENTI**



## 1 - VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono per ciascun genere, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche dei generi di seguito elencate.

Gli imballi primari e secondari dovranno corrispondere a quanto stabilito in materia dalle vigenti leggi.

**Per i generi alimentari non compresi nell'elenco sotto riportato, valgono le disposizioni di legge.**

Gli indici microbiologici dovranno rispettare la specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto e sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione provvederà ad ordinare all'aggiudicatario l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di Capitolato Speciale d'appalto e di legge.

## 2 - SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte dell'appaltatore sono:

- fornitura regolare e a peso netto, salvo che per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume;
- completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal decreto D. Lgs n.°231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza ben visibile su ogni confezione singola o imballo complessivo, per i prodotti per i quali sono richieste;
- 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, di parassiti, di difetti merceologici, d'odori e di sapori sgradevoli, eccetera);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, eccetera);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente:

Corrispondenza a quanto previsto dai Reg. CE 1935/2004 e 10/2011.

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti , della parte V Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione
- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare tipo di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare).

### **3 – CONDIZIONI DI TEMPERATURA DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DELLE DERRATE ALIMENTARI(D. Lgs. 193/2007)**

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari.

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle previste per legge.

### **4 - MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI**

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le strutture degli Asili Nido, all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza delle cuoche/Responsabile del Servizio , che previo controllo provvederanno ad apporre la firma, la data e l'orario di consegna sul DDT di trasporto. Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti. I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime.

## ACQUA E BEVANDE

### Acqua Minerale Naturale

L'acqua, proveniente da sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, deve essere confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nel D.Lgs 105/92 e D. Lgs. 339/ 99 e succ. mod e Legge 31/2001

Deve presentare un residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/ l e una durezza compresa tra 10-15° francesi.

L'acqua minerale naturale deve essere conforme alle caratteristiche organolettiche tipiche e cioè inodore, insapore, incolore.

Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche l'acqua sia all'origine, che alla fine della catena di imbottigliamento, nonché di distribuzione, determinata secondo i metodi scientifici riconosciuti deve risultare esente da:

- da enterobatteri patogeni ( salmonelle)
- da altri germi
- da germi indici di inquinamento fecale
- da pseudomonas aeruginosa, che dovrà risultare risultare assente in 250 ml.
- da staphylococcus aureus con caratteristiche di patogenicità da ricercare alla fine della catena di imbottigliamento e dovrà risultare assente in almeno 250 ml.

Per quanto riguarda la carica microbica saprofitaria del acqua minerale all'origine , essa deve limitata a poche unità microbiche per ml .

L'acqua minerale deve essere consegnata in confezioni originali ( PET) riportanti in etichetta le indicazioni previste dal D. Lgs 105/92 e dal D. . Lgs 114/2006.

**le bottiglie dovranno essere da 1000 – 1500 ml.**

### Succhi di frutta

#### Prodotto biologico

Deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo, non deve presentare odore, colore e sapore anomali; Il quantitativo di polpa di frutta deve essere superiore del 50% . Il prodotto deve essere senza zucchero aggiunto

I gusti richiesti saranno:

- Pera, mela, pesca, albicocca.

confezioni in tetrabrik o bottiglia da 1 lt.