

**GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA,
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO
DEL COMUNE DI MONTEROTONDO PROV. DI ROMA
PER ANNI 4 CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO**

**Specifiche generali per la fornitura di derrate
alimentari**

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 legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 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:

Per ortofrutta	Cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere
Per oli	Vetro verde o scuro; per contenitori superiori a litri due anche acciaio
Per cereali	Carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti
Per pasta	Confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene
Per fluidi	Vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak R e simili)

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono le seguenti:

SOSTENZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionaria
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18	-15
Altre sostanze alimentari surgelate	-18	-15
Carni congelate	-10	-7
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10	-7

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE	Temperatura di trasporto (in °C)	Massimo (in °C) tollerabile per distribuzione frazionaria
Latte pastorizzato in confezioni	Da 0 a +4	+9
Prodotti lattiero- caseari (latte fermentati, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta)	Da 0 a +4	Panna o crema di latte pastorizzato: +9 Ricotta: +9 Yogurt: +14 Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato: +14
Burro e burro congelato (anidro)	Da 1 a +6	Burro prodotto con crema di latte pastorizzata: +14
Prodotti della pesca freschi (da trasportare sempre sotto ghiaccio)	Da 0 a +4	/
Carni	Da -1 a +7	+10
Pollame e conigli (carni avicunicole)	Da -1 a +4	+8

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari sono le seguenti (quando il produttore non indichi una temperatura inferiore).

TIPO DI ALIMENTO	Temperatura di conservazione (°C)
Pesce	+4
Carni	+4
Pollame	+4
Verdure	+8/10
Verdure di 4° gamma	+4
Uova e prodotti a base di uovo	+6
Latte pastorizzato e latticini freschi	+4
Salumi e formaggi	+6
Gelati alla frutta	-10
Altri gelati	-12
Surgelati	-18
Alimenti deperibili cotti da conservarsi freddi (arrostiti, paste alimentari fresche con ripieno)	Non superiori a +10
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (piatti pronti, snack, polli, eccetera)	Superiori a +60
Cibi deperibili con panne o creme a base di uovo e latte, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare	Fra 0 e +4