

Allegato A



## CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI

**Settore Pubblica Istruzione e Servizi alla Persona  
Servizio Politiche Sociali e Immigrazione**

**Via Cadello n.9/b piano primo - 09121 Cagliari**

**CAPITOLATO MERCEOLOGICO PER LA FORNITURA BIENNALE MEDIANTE PROCEDURA  
NEGOZIATA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ASILO  
NIDO METROPOLITANO, ANNI 2020/2021.  
(Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50)**

I generi alimentari da fornire dovranno essere di prima qualità conformi alle caratteristiche previste dalla vigente normativa, imballati in modo da garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

### ALIMENTARI VARI

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
SALE FINO confezione da 1 kg	KG 100
ZUCCHERO confezione da 1 kg	KG 100
FARINA bianca 00 confezione da 1 kg	KG 100
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA confezione da 1 lt	LT 200
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE confezione da 1 lt	LT 70
ZAFFERANO bustine da 0,375 gr	BUSTINE 400
PASSATA DI POMODORO confezione da 1 lt	LT 1100

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:** olio extra vergine di oliva italiano, esclusi tassativamente i vari oli extra vergine provenienti dalla Comunità Europea. Deve essere ottenuto con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche e senza additivi, avere un aspetto limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

### PASTA

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
RISO PARBOILED confezione da 1 kg	KG 220
LASAGNE SOTTILI confezione da 500 gr	KG 60
STELLINE 27 confezione da 500 gr	KG 700
FARFALLINE 59 confezione da 500 gr	KG 80
CONCHIGLIETTE confezione da 500 gr	KG 40
PASTA FORMATO DIVERSO TIPO "PICCOLINI" confezione da 500 gr	KG 200
LUMACHINE confezione da 500 gr	KG 60
SEMOLINO confezione da 200 gr	CONFEZIONI 24
CREMA DI RISO confezione da 400 gr	CONFEZIONI 24
MAIS TAPIOCA confezione da 200 gr	CONFEZIONI 24
MULTICEREALI confezione da 200 gr	CONFEZIONI 24
SABBIOLINA confezione da 320 gr	CONFEZIONI 24

POKERINA confezione da 340 gr	CONFEZIONI 24
BISCOTTI MELLIN confezione da 360 gr	CONFEZIONI 20
CRACKERS formato Famiglia confezione da 315 gr	CONFEZIONI 20
GRISSINI Torino San Carlo da gr 480	CONFEZIONI 20
MARMELLATA (CILIEGIA -PESCA) confezione da 370 gr	BARATTOLI 20
LIEVITO PER DOLCI confezione da 3 gr	CONFEZIONI 30
VANILLINA confezione da 6 gr	CONFEZIONI 30
ZUCCHERO A VELO confezione da 300 gr	CONFEZIONI 10

**PASTA:** dovrà essere ben essiccata e aliena da muffe, parassiti e cattivi odori, confezionata con semola di grano duro e corrispondere ai requisiti di umidità, acidità, sostanze azotate, ceneri e cellulosa previsti dalla vigente normativa.

**CRACKERS:** a base di farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio di oliva), lievito naturale, sale. Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna: il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

#### OMOGENEIZZATI

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
POLLO Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100
VITELLO Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100
TACCHINO Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100
AGNELLO Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100
CONIGLIO Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100
PERA Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100
MELA Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100
FRUTTA MISTA Confezione da 160 gr (2 vasetti x 80 gr)	N. 100

#### ALTRO

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO stagionatura 24 mesi confezione da 1 kg	Kg 100
GRANA PADANO GRATTUGIATO stagionatura 24 mesi confezione da 1 kg	Kg 100
GRANA PADANO 12 mesi	Kg 100
PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi	Kg 100
RICOTTA confezione da 1,5 kg	Kg 100
BURRO confezione da 500 gr	Kg 60
UOVA FRESCHE Categoria A da gr 60	NUMERO 6000
DOLCESARDO forma da 1 kg	Kg 10
PANE GRATTUGIATO confezione da 500 gr	Kg 50
LATTE parzialmente scremato confezione da 1 lt	LT 220
ACQUA confezione da 1 lt	LT 1200

**UOVA:** devono essere fresche, di produzione nazionale, di categoria A, del peso di 60 grammi e presentare guscio e cuticola normali ed intatti; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa e tuorlo che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione; esenti da corpi estranei di qualsiasi natura e da odori estranei; devono essere conservate ad una temperatura non inferiore a + 5°, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore; devono riportare nella etichettatura e nella marchiatura il codice del produttore con la sigla dello stato

di produzione, sigla della provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento, nonché la data di preferibile consumazione.

**LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO:** deve essere di provenienza italiana ed avere un periodo di conservazione di 80 giorni.

**BURRO:** deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato, deve presentare pasta fine ed omogenea di consistenza solida, di colore bianco/giallognolo, non contenere additivi tranne il sale comune e all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

**PARMIGIANO REGGIANO e GRANA PADANO:** entrambi preferibilmente di stagionatura non inferiore a 24 mesi; la colorazione esterna deve essere di tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale; la pasta deve avere colore da giallo chiaro a paglierino, l'aroma ed il sapore della pasta deve essere fragrante e delicato, saporito ma non piccante o salato; la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglie e occhiatura minuta, appena visibile. I **formaggi** proposti al consumo **grattugiati** devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 24 mesi, avere un aspetto omogeneo e non polverulento, quantità di crosta inferiore al 18% e devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

**DOLCE SARDO:** dovranno essere prodotti esclusivamente con latte di vacca ed avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche stabilite dalle leggi in vigore che disciplinano la produzione e la vendita dei formaggi e prodotti e/o fabbricati nella Comunità Europea.

#### FRUTTA

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
MELE FUJI	KG 1000
PERE COSCIA	KG 1000
BANANE	KG 1000
MANDARINI	KG 160
LIMONI	KG 100

#### VERDURA

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
PATATE NOVELLE	KG 1400
CAROTE	KG 1200
ZUCCHINE BIANCHE	KG 500
POMODORI CILIEGIA	KG 440
CIPOLLE	KG 30
PREZZEMOLO fresco	MAZZI 100
BASILICO fresco	MAZZI 100

I prodotti ortofruttilicoli devono essere di qualità extra o di prima qualità e particolarmente: a) essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odori/sapori estranei e devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato che li renda adatti al pronto consumo o ad essere ben avviati a maturazione nello spazio di due o tre giorni; b) essere contenuti in imballaggi che garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici e costituiti da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente; c) rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/90 e successive modificazioni e integrazioni e del D.M. 27/01/97); d) riportare chiaramente la provenienza (sul documento di trasporto o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio). e) presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richiesta; f) non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente; g) essere omogenei ed uniformi per specie e varietà. Ai sensi della L.R. 1 marzo 2002 n. 6, i prodotti non devono contenere O.G.M. o sostanze indesiderate e non devono essere derivati da O.G.M.

#### CARNE

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
POLLO COSCETTE CON ANCA da gr. 80/90	KG 260
FESA DI TACCHINO	KG 240

CONIGLIO	KG 100
VITELLO FESA	KG 280
BOVINO ADULTO 13-24 MESI	KG 280
AGNELLO	KG 60
PROSCIUTTO COTTO coscia al naturale senza polifosfati e senza proteine del latte	KG 140

Le carni dovranno presentare i più elementari requisiti di igienicità e possedere i requisiti qualitativi riferibili a carni di prima qualità e dovranno provenire da animali non eccessivamente grassi. Non è ammessa la fornitura di carni che provengano da animali con deficiente stato di nutrizione o che presentino un'accentuata frollatura o un'eccessiva umidità superficiale con modificazioni dei caratteri organolettici (odore, colore, consistenza).

**Le carni bovine** devono essere fresche, non congelate e nei tagli richiesti dal responsabile di cucina; il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

**Le carni avicole** devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano ricoperti o privati della pelle.

Tutte le carni devono provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S(sezionamento).

**Il prosciutto cotto** deve essere di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati, presentare superficie esterna asciutta e morbida e superficie di sezione rosa opaca e compatta; deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Le carni dovranno essere messe sotto vuoto solo per il trasporto, utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Le carni dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto a una temperatura inferiore o uguale a + 4° per le carni bovine e inferiore o uguale a + 3° per le carni avicole.

Ai sensi della L.R. 1 marzo 2002 n. 6 i prodotti non devono essere derivati da O.G.M. e non devono contenere O.G.M. o sostanze indesiderate; le carni devono essere etichettate in conformità alla vigente normativa.

Il fornitore, su richiesta, deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

#### PESCE

TIPOLOGIA MERCEOLOGICA	QUANTITA'
SPIGOLE pezzatura da gr. 200	Kg 240
ORATE pezzatura da gr. 200	Kg 240
MERLUZZO pezzatura da gr. 500	Kg 140
Sogliola	Kg 140
Rombo	Kg 140

A norma dei regolamenti in vigore, per i nidi pedagogici si richiedono esclusivamente **PESCI FRESCHI**, di media taglia, d'acqua salata o salmastra (pesci di mare, di laguna o stagno).

In particolare, la pezzatura del merluzzo non deve superare il peso di 500 grammi.

Il pesce fornito dovrà presentare alla consegna le seguenti caratteristiche:

- Odore: tenue e gradito;
- Aspetto: brillante, colore metallico, riflessi iridescenti;
- Occhio: limpido, brillante, non infossato;
- Branchie: umide e brillanti, colorito roseo o rosso;
- Corpo: rigido e arcuato;
- Squame: aderenti.

#### SURGELATI

<b>TIPOLOGIA MERCEOLOGICA</b>	<b>QUANTITA'</b>
FAGIOLINI FINI confezione da kg 2,50	N. 100
PISELLI FINI confezione da kg 2,50	N. 80
SPINACI confezione da kg 2,50	N. 70

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione" che permette di superare con rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a - 18° C.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti. In particolare le confezioni devono:

- essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
- impedire la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- riportare il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione e tutte le altre indicazioni previste dai D. Lgs. n. 109 e n. 110 del 27/01/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le verdure dovranno risultare di aspetto omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve; non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte; i prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici; il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m. ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19/05.2000 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei in possesso dei requisiti previsti dalla legge e durante lo stesso il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18° C e giungere alla cucina della mensa in perfetto stato di surgelazione.

#### **PANE FRESCO**

<b>TIPOLOGIA MERCEOLOGICA</b>	<b>QUANTITA'</b>
PANE FRESCO (non surgelato) panini di piccola pezzatura tipo bocconcini semolati	KG 1200

Il pane deve essere fresco di giornata, morbido e fragrante lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente, privo di additivi; deve avere 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 resta ben aderente alla mollica, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.