

ALLEGATO 2

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

La Stazione Appaltante, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP), certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE nr.2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992, Regolamento CE 1804/1999, Regolamento CEE 2081/92 come modificato dal Reg. CEE 535/97, Legge 526 del 21.12.1999, all'art.10, comma 7).

Il pesce, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. I bastoncini di pesce devono essere costituiti da filetto intero impanato di merluzzo.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra, previa tassativa autorizzazione della Stazione Appaltante.

La ditta aggiudicatrice deve avere la certificazione attestante il non utilizzo di prodotti e loro derivati provenienti da colture geneticamente modificate (OGM), ne carni di animali allevati con mangimi prodotti da tali colture.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non (ddt o fatture) utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere a disposizione degli incaricati dalla Stazione Appaltante, per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- **effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;**
- **preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;**
- **effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;**

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana).

E' consentito altresì l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.

Tutte le preparazioni alimentari devono essere condite utilizzando olio extravergine di oliva.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge 13.04.1960, n° 1407 e l D.M. 509 del 31.10.1987. Deve essere di ottima qualità, di marca nota. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".

Sono ammesse esclusivamente le seguenti modalità di cottura: bollitura, sbianchitura, sbollentatura, vapore senza pressione, forno, brasatura, casseruola e stufatura, frittura in padella non in immersione.

Tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, fornite da ditte di primaria importanza sarde e/o nazionali preparati e confezionati nella condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore.