

ALLEGATO II

GARA OIB.02/PO/2017/007/751

**" Fornitura di bevande per la mensa del Centro Comune
di Ricerca di Ispra (JRC), Varese, Italia"**

Bando di gara pubblicato nella GUCE serie S

CAPITOLATO DELLE SPECIFICHE TECNICHE

SOMMARIO

CAP.1 - DESCRIZIONE DELL'APPALTO	4
1.1. OGGETTO DELL'APPALTO	4
1.2. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE ATTUALE.....	4
1.3. VOLUME DEL MERCATO	4
1.4. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI	5
1.4.1. Caratteristiche merceologiche e igieniche dei prodotti	5
1.4.2. Etichettatura dei prodotti alimentari	5
1.4.3. Vita residua dei prodotti	5
1.4.4. Schede tecniche dei prodotti.....	6
1.5. MODALITÀ D'ESECUZIONE DELLA FORNITURA	6
1.5.1. Attività previste	6
1.5.2. Ordine e Richieste di fornitura	7
1.5.3. Conservazione e trasporto dei prodotti.....	7
1.5.4. Modalità di consegna dei prodotti	7
1.5.5. Accertamento delle quantità	8
1.5.6. Sostituzione di prodotti non disponibili	8
1.5.7. Sostituzioni dei prodotti non conformi.....	9
1.5.8. Prodotti eventualmente non presenti nelle lista di base o alternativa ad essa (catalogo/“shopping list”).....	10
1.5.9. Controlli delle forniture	10
1.5.10. Rintracciabilità dei prodotti	11
1.5.11. Fornitura di alimenti prodotti col metodo biologico	11
1.6. ALTRI ASPETTI	11
1.6.1. Responsabile della fornitura	11
1.6.2. Documenti	12
1.6.3. Considerazioni ambientali	12
1.6.4. Costi “Occupational Health And Safety” (OHS)	12
1.6.5. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)	12
CAP.2 - BEVANDE: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E IGIENICHE	13
2.1. ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA	13
2.2. BIBITE (SOFT-DRINKS).....	13
2.3. NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI, ECC.).....	15
2.4. VINI BIANCHI E ROSSI	16
2.4.1. VINI DA TAVOLA (Prestige)	16
2.4.2. VINI MONODOSE PER MENSA.....	18
2.4.3. VINI SPUMANTI	18
2.4.4. VINI DA CUCINA.....	18
2.5. BIRRA.....	19
2.6. BEVANDE ALCOOLICHE	19
2.7. BEVANDE CON INGREDIENTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	19

CAP 3 – BEVANDE: ASPETTI E CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E REQUISITI QUALITATIVI:	20
3.1. PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.	20
3.2. PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.	20
3.3. PRODOTTI AD ATTESTAZIONE DI SPECIFICITÀ (AS)	20
3.4. PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE	21
3.5. PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.....	21
3.6. LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI.....	21

CAP.1 - DESCRIZIONE DELL'APPALTO

1.1. OGGETTO DELL'APPALTO

La Commissione europea intende stipulare un contratto quadro multiplo a cascata con un massimo di due contraenti per la fornitura di bevande per la mensa e il Clubhouse del Centro Comune di Ricerca (JRC) della Commissione europea sito ad Ispra (VA).

1.2. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE ATTUALE

Il Centro Comune di Ricerca (JRC) del sito di Ispra, nell'interesse del proprio personale, è dotato di una mensa così strutturata:

- *Cucina*, con relativi locali di stoccaggio e refrigerazione;
- *2 Ristoranti Self-service*, con linea di distribuzione tradizionale;
- *Ristorante Saletta*, con servizio al tavolo;
- *Caffetteria*, con paninoteca e pizza al taglio.

La cucina della mensa, inoltre, fornisce quotidianamente i pasti per il pranzo e le merende per i piccoli utenti degli asili nido e del doposcuola del JRC: circa 150 bambini, con età fino a 11 anni.

La quantità dei pasti forniti giornalmente supera le 1200 unità.

La mensa è un elemento essenziale nella vita quotidiana del personale operante sul sito di Ispra, proveniente dai vari Paesi membri dell'Unione europea e da alcuni Paesi terzi.

Inoltre il Centro Comune di Ricerca (JRC) del sito di Ispra, sempre nell'interesse del proprio personale, è dotato di un Clubhouse nel quale operano un *bar* e un *ristorante*.

La quantità di clienti che giornalmente usufruiscono delle strutture di ristorazione del Clubhouse supera le 200 unità.

Infine, sempre la struttura del Clubhouse, si occupa della preparazione e servizio di *coffee-break* e *working-lunch* per le riunioni istituzionali del JRC.

1.3. VOLUME DEL MERCATO

Per la durata totale del contratto quadro (4 anni), la Commissione europea non può precisare un volume d'affari predeterminato.

L'importo indicativo menzionato nel bando di gara è basato sull'esperienza del passato e non impegna in alcun modo la Commissione europea nell'esecuzione del presente mercato. Sono dati forniti in buona fede e menzionati unicamente per permettere agli offerenti di predisporre la loro migliore offerta.

L'allegato III (modulo di offerta economica) riprende un volume indicativo degli acquisti effettuati nel corso degli scorsi anni e costituisce puramente una stima, che servirà per la valutazione dell'offerta.

La Commissione europea si riserva il diritto di ordinare unicamente gli articoli e le quantità necessarie ai propri bisogni.

Inoltre, e in supplemento di questi prodotti di base, l'offerente proporrà una "shopping list" sotto forma di catalogo o di elenco che rappresenterà il totale dei prodotti di cui l'offerente può assicurare la distribuzione, oltre a quelli che ha proposto come "scelta di base" nell'offerta economica.

Durante il periodo del contratto, la Commissione si riserva la possibilità di chiedere per iscritto al contraente i prodotti che raffigurano su questa "shopping list."

Di più, il contraente potrebbe essere portato eventualmente a proporre, durante il contratto, su domanda scritta della Commissione, qualunque altro prodotto in relazione con l'oggetto della gara di cui può assicurare la distribuzione, non espressamente previsto nell'elenco di base e nella "shopping-list."

In questa eventualità, il contraente presenterà alla Commissione il prezzo di questo nuovo prodotto. Dal momento in cui, la Commissione accetta il nuovo prezzo e prodotto questo completerà la "shopping list".

Per ogni prodotto proposto, l'offerente rimette nella sua offerta una descrizione completa (tipo, marca, condizionamento, scheda tecnica completa e dettagliata, comprese le caratteristiche nutrizionali).

Prodotti utilizzati

A titolo indicativo, un elenco dei prodotti utilizzati nel corso di questi due ultimi anni figura nell'**Allegato II-A** del presente capitolato d'oneri. Tale documento offre la trasparenza sulla fornitura attuale ed è fornito a scopo informativo senza impegno da parte dell'Amministrazione all'acquisto degli stessi prodotti nel corso della durata dell'appalto, né vincola in alcun modo il concorrente nella scelta dei prodotti da offrire per la presente gara.

1.4. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Nel presente paragrafo sono dettagliate le prescrizioni relative ai prodotti che il contraente deve rispettare nel corso dello svolgimento delle attività di fornitura di bevande.

1.4.1. Caratteristiche merceologiche e igieniche dei prodotti

Le bevande, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto il profilo igienico-sanitario, dovranno avere caratteristiche merceologiche e igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che le bevande devono possedere sono specificati nel **capitolo 2** del presente capitolato delle specifiche tecniche.

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM – Organismi geneticamente modificati) e/o contenenti ingredienti geneticamente modificati. Sarà necessario fornire idonea certificazione scritta in merito a questo punto specificando, nella scheda tecnica presentata in sede di offerta, che il prodotto non contiene OGM.

1.4.2. Etichettatura dei prodotti alimentari

L'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati alla vendita al consumatore nell'ambito del mercato nazionale, è disciplinata nel D.Lgs. 27/01/1992, n° 109 e successive modificazioni. Essa dovrà essere sempre presente, secondo le diverse tipologie previste dalla normativa vigente per i diversi tipi di prodotto, su tutti i prodotti consegnati alla Mensa o al Clubhouse del JRC del sito di Ispra.

1.4.3. Vita residua dei prodotti

Ove non diversamente specificato, i prodotti devono avere alla consegna una vita residua non inferiore al:

- 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente;
- 70% per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove:

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legislazione vigente in materia l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà della Commissione richiedere al contraente il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti alimentari per i quali non è obbligatoria l'indicazione della scadenza, come da normativa in vigore.

1.4.4. Schede tecniche dei prodotti

In sede di offerta, l'offerente dovrà presentare una scheda tecnica per ogni prodotto offerto che dovrà illustrare quantomeno le seguenti caratteristiche:

- a) Denominazione di vendita del prodotto
- b) Denominazione commerciale (marchio);
- c) Tipologia e caratteristiche qualitative;
- d) Materiale e tecniche di lavorazione se previsti;
- e) Confezionamento con particolare riferimento al numero di pezzi contenuti;
- f) Indicazione del produttore.

Le schede tecniche saranno verificate in sede di valutazione delle offerte.

Si ricorda che è essenziale rispettare quanto indicato nel paragrafo 1.4.1. qui sopra indicato.

1.5. MODALITÀ D'ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Nel presente paragrafo sono dettagliate le prescrizioni relative alle modalità operative per la gestione del servizio che il contraente deve rispettare nel corso dello svolgimento delle attività di fornitura di bevande.

1.5.1. Attività previste

La fornitura di bevande consiste nelle seguenti attività:

- Ricezione Buoni d'Ordine da parte della Commissione, predisponendo la propria struttura commerciale alla ricezione delle richieste di fornitura;
- Organizzazione della logistica e le consegne delle bevande;
- Approntamento delle bevande per la consegna;
- Trasporto e consegna delle bevande presso il luogo indicato dalla Commissione;
- Esecuzione dei controlli previsti dalla vigente normativa relativa al settore alimentare e quelli previsti nel presente Capitolato delle Specifiche tecniche.

1.5.2. Ordine e Richieste di fornitura

La Commissione richiede al contraente i prodotti e le relative quantità che devono essere consegnati. L'ordine globale (buono d'ordine previsto dal contratto – **All. IV**), verrà inviato al contraente via e-mail, via fax oppure online (previa valutazione di compatibilità con i sistemi utilizzati dalla Commissione) .

Le richieste di forniture periodiche avverranno secondo le modalità previste nell'articolo I.4 del Contratto quadro della presente gara.

La tipologia del prodotto e la quantità dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

L'offerente avrà la possibilità di proporre un sistema di acquisto "online" che potrà inserire nell'offerta e che tuttavia non sarà soggetto a valutazione. Esso rappresenta unicamente uno strumento di lavoro che consenta una maggiore flessibilità/facilità nelle operazioni d'acquisto.

Il contraente può offrire una versione elettronica del catalogo dei prodotti con le seguenti informazioni: produttore, nome completo e descrizione del prodotto e denominazione di vendita, numero dell'articolo e codice d'ordine, disponibilità, tempi di consegna e prezzo in Euro al netto di IVA. Tale versione elettronica del catalogo è amministrata dal contraente.

Tenuto conto delle caratteristiche della struttura amministrativa della Commissione europea, gli ordini "online" saranno emessi e convalidati esclusivamente dal personale della Commissione a tal scopo autorizzato; pertanto, il sistema proposto dovrà essere flessibile, aggiornabile e permettere il controllo sull'ammontare di spesa annuo disponibile per la richiesta di fornitura.

1.5.3. Conservazione e trasporto dei prodotti

Il contraente deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle regole qui appresso indicate:

- Alle norme igienico - sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riguardo al Decreto Legislativo 155/97 e successive integrazioni e modificazioni nonché eventuali normative emanate in corso di svolgimento del contratto;
- Seguire l' idoneità di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso;
- Mantenere l' idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.

Gli automezzi impiegati dal Contraente devono essere conformi alle normative vigenti in materia di trasporto di bevande.

1.5.4. Modalità di consegna dei prodotti

Le frequenze di consegna sono mediamente mensili.

I giorni di consegna sono dal lunedì al venerdì non festivi per la Commissione. Le fasce orarie di consegna sono dalle ore 8:30 alle ore 11:30.

Le merci dovranno essere introdotte attraverso il varco doganale, rispettandone i tempi di apertura e le procedure.

Il contraente esegue la consegna dei prodotti presso l'area adiacente all'ingresso del magazzino/cella.

Nel caso in cui la consegna avviene con utilizzo di cassette, contenitori, palette (pedane) di legno e/o imballaggi affini, il contraente dovrà provvedere al tempestivo ritiro di detti contenitori. In nessun caso, la Commissione è responsabile del riciclo di tali imballaggi in concordanza col punto 1.6.3 "Considerazione ambientali" di questo documento.

Il contraente, nel caso in cui la consegna avvenga mediante bancali, roll o pedane deve attenersi a quanto segue:

1. La consegna e il ritiro dei bancali, delle pedane o dei roll utilizzati per il trasporto dei prodotti consegnati sarà concordata tra la Commissione e il contraente.
2. La proprietà di dette attrezzature resta del contraente, il quale non può richiedere alla Commissione alcuna cauzione in relazione alle pedane o roll eventualmente dallo stesso messe a disposizione.
3. Al termine del contratto, le attrezzature devono essere riconsegnate dalla Commissione al contraente.

Nel caso di eccedenze dei quantitativi di bevande in consegna o, nel caso in cui le bevande in consegna risultassero in quantitativi inferiori ai quantitativi ordinati, la Commissione si riserva il diritto di non accettare quanto ordinato.

Tutte le bevande devono essere consegnate con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

Nei casi in cui per esigenze di servizio la Commissione necessiti dei prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti e il Contraente non effettui la sostituzione nei tempi prescritti, qualora non esista un ulteriore contraente in cascata, essa può acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il contraente è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

1.5.5. Accertamento delle quantità

La merce dovrà essere fornita secondo le quantità richieste. Eventuali eccedenze rispetto all'ordine e non autorizzate, non saranno accettate. In ogni caso il valore totale della fattura non potrà superare quello dell'ordine. Agli effetti della fatturazione sono valide le quantità che saranno riscontrate mediante controllo diretto dal personale della Commissione al momento dell'accettazione dell'ordine.

1.5.6. Sostituzione di prodotti non disponibili

Indisponibilità definitiva

Nel caso e solo per il caso d'indisponibilità definitiva sul mercato di un articolo, il contraente può chiedere alla Commissione la sua sostituzione purché il nuovo articolo abbia i requisiti minimi previsti del prodotto per cui viene chiesta la sostituzione (allegato IV.a) progetto di contratto). L'indisponibilità definitiva di un prodotto deve essere certificata da parte del contraente mediante mezzi di prova quali, ad esempio, una dichiarazione del produttore.

Indisponibilità temporanea

In caso di mancanza temporanea di un prodotto, è possibile effettuare la consegna di un prodotto alternativo di pari o superiore qualità rispetto a quello indicato in offerta, previa comunicazione alla Commissione e sua accettazione. Sul totale dei prodotti presenti nel listino, il contraente non potrà effettuare più di cinque (5)

sostituzioni temporanee all'anno. Nella comunicazione va indicato il periodo di sostituzione temporanea.

Fuori assortimento

Per "fuori assortimento" si deve intendere il caso in cui il contraente, per ragioni diverse, comunica e giustifica che è impossibilitato temporaneamente a fornire un prodotto presente nel listino e contemporaneamente non è in grado di sostituirlo con un prodotto simile di qualità pari o superiore al prodotto mancante. La Commissione si riserva di accettare tale situazione solo ed esclusivamente per un periodo limitato di tre mesi, termine oltre il quale verrà applicata la penale prevista all'art. I.12 del contratto "Penali". Durante tale periodo di massimo tre mesi la fornitura dei prodotti "fuori assortimento" verrà garantita dal secondo contraente in cascata.

Le sostituzioni effettuate dal contraente non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo di prodotto.

Il contraente, qualora intenda richiedere la sostituzione di uno o più prodotti deve compilare, per ogni prodotto oggetto di richiesta di sostituzione, il **Modulo “Richiesta di sostituzione di prodotto nell’Elenco dei prodotti”**, (All. IV.a del contratto), trasmetterlo alla Commissione allegando la documentazione in esso richiamata (relazione sulle motivazioni della richiesta, scheda tecnica del prodotto e copia dell’etichetta del prodotto proposto in sostituzione).

La Commissione si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a confermare il possesso, da parte del prodotto offerto in sostituzione, delle caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto da sostituire.

Il contraente deve offrire in sostituzione prodotti che abbiano caratteristiche qualitative equivalenti o superiori a quello/i sostituito/i. In caso contrario la Commissione si riserva la possibilità di applicare le penali previste nel contratto.

1.5.7. Sostituzioni dei prodotti non conformi

Il contraente è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche “a vista” e/o mediante strumenti di misurazione (i.e. bilance, termometri) effettuate dalla Commissione al momento della consegna dei prodotti stessi, siano dichiarati a giudizio insindacabile della Commissione non conformi ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nelle presenti Specifiche Tecniche.

La sostituzione deve essere eseguita dal contraente entro il termine massimo di un giorno lavorativo, successivo alla richiesta di sostituzione da parte della Commissione.

Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte della Commissione mediante compilazione e consegna al contraente del **“Modulo - Richiesta di sostituzione di prodotto non conforme”** (All. IV.b del contratto).

In caso d'inadempimento agli obblighi di sostituzione, potrebbero applicarsi le penali previste dal contratto, fino alla risoluzione dello stesso.

Il contraente è obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata dichiarata dalla Commissione anche successivamente alla consegna.

In tal caso al contraente sarà richiesto di sostituire la merce o rimborsarne il valore di acquisto.

1.5.8. Prodotti eventualmente non presenti nelle lista di base o alternativa ad essa (catalogo/“shopping list”)

Durante il periodo contrattuale, la Ditta aggiudicataria potrà fornire, se richiesto dall'Ente appaltante, anche altri generi non compresi nella lista di base, ma riferiti alle stesse categorie merceologiche oggetto della presente gara.

Oltre alle merci di base, l'offerente può quindi proporre un catalogo. Questa lista sarà allegata in forma cartacea all'offerta e presentata sotto forma di uno o diversi cataloghi che comprenderanno tutti i prodotti relativi all'oggetto del mercato, diversi da quelli elencati nella lista di base.

Il catalogo dovrà indicare, per ciascuno dei prodotti in esso contenuti, il nome, il packaging, il numero di riferimento e il prezzo offerto (e gli eventuali sconti).

Durante la validità del contratto, la Commissione si riserva la possibilità di effettuare ordini per le merci contenute nel catalogo.

Inoltre, la Commissione si riserva la possibilità di effettuare ordini per le merci non contenute nella lista di base o nel catalogo ma specificamente richiesti al contraente. Tali merci, una volta ordinate, andranno a costituire la cosiddetta "shopping list"

Il totale complessivo di tali acquisti (catalogo+shopping list) sarà limitato ad un massimo **del 20% del valore totale**.

1.5.9. Controlli delle forniture

La Commissione si riserva di effettuare periodicamente, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli di conformità delle forniture e delle attività rese dal contraente. Tali controlli possono essere effettuati mediante proprie strutture o affidando tali attività a Organismi terzi specializzati.

Gli Organismi terzi incaricati per l'effettuazione dei controlli disporranno di Laboratori di Prova in possesso di autorizzazione del Ministero della Salute per effettuare analisi sugli alimenti, di iscrizione nel Registro della Regione Lombardia dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ai sensi del D.L. 155/97 e successive modificazioni e di certificazione ai sensi della Norma Uni Cei En Iso/Iec 17025, come previsto dal Decreto Legislativo 155/97 e successive modifiche e integrazioni.

Il contraente è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogniquale volta si renda necessario ai fini delle attività di controllo. Il contraente deve altresì consentire l'effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione degli Organismi incaricati dalla Commissione, tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell'espletamento dell'attività ispettiva. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il contraente o con persona da questi delegata. Gli esiti delle attività ispettive espletate presso le strutture del contraente sono registrati su apposita modulistica sottoscritta dalle Parti.

Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il contraente ovvero un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata ed il Contraente non può in alcun modo inficiarne la validità.

I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato delle Specifiche tecniche e nell'Elenco dei prodotti. Si prevede minimo una visita ispettiva nel periodo di durata dell'appalto.

Possono essere oggetto di verifica ispettiva:

- Tutti i locali dell'attività, sia di lavorazione che conservazione che quelli di servizio;
- Il ciclo produttivo e di confezionamento;
- La documentazione (autorizzazioni, piano dell'autocontrollo ed allegati, etichettatura, analisi di laboratorio);
- Corretta applicazione del sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti.

Nel caso in cui si rilevino delle non conformità, il contraente deve porre in essere le opportune azioni volte all'immediata risoluzione sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l'hanno generata. In caso contrario, si applicano le penali previste dal contratto. In ogni caso i costi delle attività di controllo effettuate e che hanno determinato risultati di non conformità sono a carico del contraente.

Il contraente inoltre deve provvedere alla predisposizione della documentazione necessaria atta a conseguire la formale evidenza delle attività eseguite per la risoluzione definitiva delle non conformità riscontrate.

1.5.10. Rintracciabilità dei prodotti

Come da normativa in vigore Regolamento CE 178/2002 essendo disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime, il Contraente, su richiesta della Commissione, deve essere in grado di certificare la corretta applicazione della procedura di tracciabilità – rintracciabilità degli alimenti.

1.5.11. Fornitura di alimenti prodotti col metodo biologico

Eventuali alimenti biologici richiesti dovranno rispettare la seguente normativa in vigore, sia come produzione che commercializzazione e relativa etichettatura:

- Regolamento (CE) n. 889/2008: norme di produzione e preparazione, etichettatura e controlli;
- Regolamento (CE) n. 1235/2008: norme per l'importazione da Paesi terzi;
- Regolamento (CE) n. 271/10: introduzione del nuovo logo europeo per i prodotti biologici;
- Regolamento (CE) n. 426/11: pubblicazione on-line degli elenchi degli operatori biologici e dei documenti o eventuali altre disposizioni normative o modifiche.

1.6. ALTRI ASPETTI

1.6.1. Responsabile della fornitura

Il contraente deve indicare il nominativo del "Responsabile della Fornitura", il quale è il referente responsabile nei confronti della Commissione e ha quindi la capacità di rappresentare ad ogni effetto il contraente. Egli deve, più in generale, garantire la rispondenza della fornitura stessa alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato delle Specifiche tecniche.

Il responsabile della fornitura deve garantire la massima collaborazione possibile alla Commissione. In caso di assenza o impedimento del suddetto responsabile (ferie, malattie, etc.) il contraente provvede a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti e ad informarne la Commissione.

1.6.2. Documenti

La Commissione europea si riserva, in ogni momento, il diritto di richiedere al contraente i documenti riguardanti i prodotti oggetto del contratto, quali:

- Le specifiche tecniche di ogni prodotto del listino prezzi o del catalogo;
- Il certificato di conformità del prodotto;
- Il certificato relativo al metodo di produzione biologico (per i prodotti biologici);
- Il certificato di origine/provenienza (per i prodotti che si ritiene provengano da una località specifica).

1.6.3. Considerazioni ambientali

La Commissione è sensibile ai problemi inerenti all'impatto ambientale derivanti dalle attività dei propri servizi. Nel rispetto della regolamentazione in vigore applicata in materia ambientale e sicurezza sul lavoro, e nell'esecuzione del presente contratto, **per tutte le consegne**, il contraente dovrà impegnarsi a :

- Favorire il percorso più breve;
- Usare gli automezzi a bassa emissione inquinanti in atmosfera (Euro 5 o superiore);
- Usare imballaggi riciclabili e/o riutilizzabili e recuperarli al fine di gestirne il riciclo.

Durante l'esecuzione contrattuale la Commissione si riserva la facoltà di verificare "a campione" il rispetto da parte del contraente degli impegni richiesti e sopra riportati. Il mancato rispetto di tali impegni può determinare l'irrogazione delle penali previste nel contratto, fino alla risoluzione del contratto stesso.

1.6.4. Costi “Occupational Health And Safety” (OHS)

Si informano gli offerenti che le offerte dovranno essere comprensive dei costi relativi alla sicurezza collegati al rischio specifico dell'impresa (costi OHS), ai sensi della normativa italiana sulla sicurezza attualmente in vigore (Legge n. 123 del 3/8/2007 e D.Lgs 81 del 9/4/2008).

1.6.5. Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

Per quanto attiene agli obblighi di cui al comma 3 dell'articolo 26 del D.Lgs 81/08, a seguito della valutazione dei rischi presenti nelle aree del committente e dei rischi indotti dall'appaltatore, non si ritiene necessaria l'elaborazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e non si evidenziano costi relativi ai rischi interferenti. A fronte di eventuali modifiche nelle previsioni contrattuali o nei rischi presenti nelle aree della committente ove le prestazioni saranno svolte, prima dell'inizio delle prestazioni dovrà essere considerata la necessità di elaborazione del DUVRI.

Si attira comunque l'attenzione sul documento “Informazioni per il personale delle imprese in caso di emergenza”.

CAP.2 - BEVANDE: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E IGIENICHE

2.1. ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Deve provenire da una sorgente tale per cui il trasporto verso il richiedente abbia il minor impatto ambientale possibile;
- Microbiologicamente pura;
- Oligominerale, cioè deve possedere un residuo fisso a 180°C pari o inferiore a 150 mg/lit;
- Il termine di scadenza del prodotto non deve essere inferiore a 15 mesi dalla data di ogni singola consegna.

Confezionamento:

- Confezione in PET, simili o materiale biodegradabile da 500ml;
- Confezione VAP (Vetro a perdere) da 1 Lt.

Ulteriori formati potranno eventualmente essere offerti nel catalogo come per esempio bottiglie in PET o VAP da 750 ml o da 1,5 lt.

L'acqua dovrà essere consegnata su bancali Euro-Pallet.

2.2. BIBITE (SOFT-DRINKS)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

Nell'offerta economica l'offerente dovrà indicare, per quasi tutte le tipologie di bibite analcoliche, un prodotto premium di una marca di rilevanza internazionale e un altro prodotto analogo.

Soft-drink quali aranciata, cola, gassosa, ecc.:

▪ Bevanda al gusto cola (normale):

- **Ingredienti:** Acqua, zucchero, anidride carbonica, colorante E 150d, acidificante acido fosforico, aromi (inclusa caffeina);
- **Gasatura** $3.1 \leq \text{CO}_2 \leq 4.3$ Vol (la gasatura è espressa in Volumi gas. La concentrazione di CO₂ (g/l) si ottiene moltiplicando il Volume gas per 1.98);
- **Colore/Apparenza** Bruno/Scura.

▪ Bevanda al gusto cola (light):

- **Ingredienti:** Acqua, anidride carbonica, colorante E 150d, edulcoranti, aspartame e acesulfame K, aromi (inclusa caffeina), correttore di acidità citrato trisodico;
- **Gasatura** $3.1 \leq \text{CO}_2 \leq 4.3$ Vol (la gasatura è espressa in Volumi gas. La concentrazione di CO₂ (g/l) si ottiene moltiplicando il Volume gas per 1.98);
- **Colore/Apparenza** Bruno/Scura.

- Bevanda al gusto cola (zero):
 - Ingredienti: Acqua, anidride carbonica, colorante E 150d, edulcoranti ciclammati di sodio, acesulfame K e aspartame, acidificante acido fosforico, aromi (inclusa caffeina), correttore di acidità citrato trisodico.
 - Gasatura $3.1 \leq \text{CO}_2 \leq 4.3$ Vol (la gasatura è espressa in Volumi gas. La concentrazione di CO_2 (g/l) si ottiene moltiplicando il Volume gas per 1.98);
 - Colore/Apparenza Bruno/Scura.
- Bevanda al gusto arancia (normale):
 - Ingredienti: Acqua, succo di arancia (da 10% a 15%), zucchero, anidride carbonica, acidificante acido citrico, aromi naturali, stabilizzante gomma d'acacia, antiossidante acido ascorbico;
 - Gasatura $2.0 \leq \text{CO}_2 \leq 3.0$ Vol. (la gasatura è espressa in Volumi gas. La concentrazione di CO_2 (g/l) si ottiene moltiplicando il Volume gas per 1.98);
 - Colore/Apparenza Giallo arancio/Torbida.
- Bevanda al gusto gazzosa (normale):
 - Ingredienti: Acqua, zucchero, anidride carbonica, acidificante acido citrico, aromi, correttore di acidità citrato trisodico;
 - Gasatura $3.5 \leq \text{CO}_2 \leq 4.2$ Vol. (la gasatura è espressa in Volumi gas. La concentrazione di CO_2 (g/l) si ottiene moltiplicando il Volume gas per 1.98);
 - Colore/Apparenza Chiaro/Trasparente.
- Bevanda al gusto chinotto (normale):
 - Ingredienti: Acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, anidride carbonica, coloranti: E150d, aromi, acidificanti: acido ortofosforico, acido citrico, estratto di chinotto, correttori di acidità: citrato di sodio, antiossidanti: acido L-ascorbico, sale;
 - Gasatura $\text{CO}_2 = \text{circa } 6.9$ Vol. (la gasatura è espressa in Volumi gas. La concentrazione di CO_2 (g/l) si ottiene moltiplicando il Volume gas per 1.98);
 - Colore/Apparenza Bruno/Scura.
- **The freddo (al limone o alla pesca)**
 - Bevanda analcolica di thè con infuso di pesca
 - Ingredienti: Acqua minerale naturale (90% circa), zucchero, infuso di pesca (0.6% circa) acidificanti: acido citrico, aromi, estratto di thè, antiossidanti: acido L-ascorbico;
 - Colore/Apparenza giallo-ambra/limpido.
 - Bevanda analcolica di thè con infuso di limone
 - Ingredienti: Acqua minerale naturale (90% circa), zucchero, infuso di limone (0.6% circa) acidificanti: acido citrico, aromi, estratto di thè, antiossidanti: acido L-ascorbico;
 - Colore/Apparenza giallo-ambra/limpido.

- **Bevande energetiche (Sport drink)**

▪ Bevanda al gusto arancia:

- Ingredienti: Acqua, zucchero, maltodestrine, acidificante (acido citrico), sali minerali (sodio cloruro, sodio citrato, monopotassio fosfato, ossido di magnesio), emulsionanti (E414, E445), antiossidante (acido ascorbico), aromi naturali, edulcoranti (sucralosio, acesulfame k), colorante (betacarotene).
- Sali minerali per 100ml (indicativamente):
 - Sodio 52mg / 2,2mEq
 - Cloruro 47mg / 1,3mEq
 - Potassio 12mg / 0,3mEq
 - Magnesio 5mg / 0,4mEq

▪ Bevanda al gusto arancia rossa:

- Acqua, zucchero, maltodestrine, acidificante (acido citrico), sali minerali (sodio cloruro, sodio citrato, monopotassio fosfato, ossido di magnesio), emulsionanti (E414, E445), antiossidante (acido ascorbico), aromi naturali, edulcoranti (sucralosio, acesulfame k), colorante (betacarotene);
- Sali minerali per 100ml (indicativamente):
 - Sodio 50mg / 2,2mEq
 - Cloruro 47mg / 1,3mEq
 - Potassio 12mg / 0,3mEq
 - Magnesio 5mg / 0,4mEq

▪ Bevanda al gusto limone:

- Ingredienti : Acqua, zucchero, maltodestrine, acidificante (acido citrico), sali minerali (sodio cloruro, sodio citrato, monopotassio fosfato, ossido di magnesio), antiossidante (acido ascorbico), emulsionanti (E414, E445), aromi naturali, edulcoranti (sucralosio, acesulfame k), colorante (betacarotene);
- Sali minerali per 100ml (indicativamente):
 - Sodio 52mg / 2,2mEq
 - Cloruro 47mg / 1,3mEq
 - Potassio 12mg / 0,3mEq
 - Magnesio 5mg / 0,4mEq

- **Aperitivi alcolici e analcolici in bottiglietta**

▪ Aperitivi alcolici:

- Ingredienti: Zucchero, alcool, aromi, anidride carbonica, coloranti;
- Gradiente alcolico: min 3% - max 10%

▪ Aperitivi analcolici:

- Ingredienti: Acqua, zucchero, aromi, anidride carbonica, acidificante: acido citrico, coloranti;
- Gradiente alcolico: 0%.

Confezionamento:

- Bibite (soft-drinks): confezione in lattina da 330 ml
- Bevande energetiche (Sport drink): confezione PET da 500 ml;
- Aperitivi alcolici e analcolici in bottiglietta: confezione di vetro VAP 100 ml;

Ulteriori formati potranno eventualmente essere offerti nel catalogo.

2.3. NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI, ECC.)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- Il succo di frutta deve essere costituito da almeno il 25% di frutta e non contenere zuccheri aggiunti;
- Deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Confezionamento:

- Confezioni da 1 litro in tetrabrik o bottiglie PET
- Confezioni da 200 ml tipo tetrabrik o in bottigliette di vetro da 200 ml
- Confezione da 1 litro in vetro a perdere per il succo di limone (100% succo).

2.4. VINI BIANCHI E ROSSI

2.4.1. VINI DA TAVOLA (Prestige)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Il vino può essere:

- D.O.P. (DOC/DOCG) - denominazione di Origine Protetta: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
- I.G.P. (IGT) – Indicazione Geografica Protetta: vini di pregio e geograficamente localizzati.
- Gradazione minima richiesta:
 - 12° per i vini Bianchi
 - 13° per i vini Rossi

Confezionamento:

- Confezione da 750 ml in vetro a perdere.

Tipologie minime richieste:

- Bianco D.O.P. (DOC/DOCG) (proveniente da uve Garganega, Chardonnay, Pinot Bianco e Trebbiano di Soave nelle proporzioni del disciplinare del vino Soave);
- Rosso D.O.P. (DOC/DOCG) (proveniente da uve Montepulciano o Sangiovese);
- Vini (un bianco e un rosso) provenienti dalle seguenti regioni e delle seguenti etichette:
 - SICILIA
 - Corvo di Salaparuta (rosso);
 - Corvo glicine (bianco);
 - CALABRIA
 - Ciro (rosso);

- Ciro (bianco);
- PUGLIA
 - Primitivo di Manduria (rosso);
 - Locorotondo (bianco);
- CAMPANIA
 - Aglianico (rosso);
 - Fiano di Avellino (bianco);
 - Falanghina (bianco);
- SARDEGNA
 - Cannonau (rosso);
 - Vermentino di Gallura (bianco);
- TRENTINO ALTO ADIGE
 - Lago di Caldaro (rosso);
 - Gewurztraminer (bianco);
- EMILIA ROMAGNA
 - Nato Ieri (rosso);
 - Malvasia secco (bianco);
- VALLE D'AOSTA
 - Donnas (rosso);
 - Donnas (bianco);
- LIGURIA
 - Rossese (rosso);
 - Pigato (bianco);
- PIEMONTE
 - Barbera d'Alba (rosso);
 - Roero Arneis (bianco);
- VENETO
 - Valpolicella (rosso);
 - Soave Superiore (bianco);
 - Pinot bianco (bianco);
- FRIULI VENEZIA GIULIA
 - Refosco dal peduncolo rosso (rosso);
 - Friulano (bianco);
- LOMBARDIA
 - Bonarda dell'Oltrepò Pavese (rosso);
 - Franciacorta (bianco);
- TOSCANA
 - Chianti (rosso);
 - Vernaccia di S. Gimignano (bianco);
 - Morellini di Scansano (rosso);
- MARCHE
 - Lacrima di Morro (rosso);
 - Verdicchio Jesi (bianco);

- UMBRIA
 - Umbria (rosso);
 - Grechetto (bianco);
- ABRUZZO
 - Montepulciano d'Abruzzo (rosso);
 - Trebbiano d'Abruzzo (bianco);
- LAZIO
 - Syrah (rosso);
 - Est! Est!! Est!!! di Montefiascone (bianco);
- MOLISE
 - Biferno (rosso);
 - Falanghina del Molise (bianco);
- BASILICATA
 - Stars Basilicata (rosso);
 - Stars Basilicata (bianco);

ATTENZIONE: tutte le bottiglie devono essere in vetro a perdere (VAP) di 750ml.

2.4.2. VINI MONODOSE PER MENSA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Il vino può essere:

- D.O.P. (DOC/DOCG) - denominazione di Origine Protetta: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
- I.G.P. (IGT) – Indicazione Geografica Protetta: vini di pregio e geograficamente localizzati.

Confezionamento:

- Vino da tavola sotto forma di confezione da 250ml in vetro a perdere (VAP).

Tipologie richieste:

- BIANCHI
 - Pinot bianco
 - Trebbiano
- ROSSI
 - Merlot
 - Montepulciano

2.4.3. VINI SPUMANTI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Il vino può essere:

- D.O.P. (DOC/DOCG)- denominazione di Origine Protetta: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;

- I.G.P. (IGT) – Indicazione Geografica Protetta: vini di pregio e geograficamente localizzati.

Confezionamento:

- Confezione da 750 ml in vetro a perdere (VAP).

Tipologie richieste:

- D.O.P. (DOC/DOCG) o IGP(IGT) Bianco secco brut o extra brut (proveniente da uve Pinot e Chardonnay vinificato con metodo Champenoise);
- D.O.P. (DOC/DOCG) Prosecco (proveniente da uve Glera, Pinot e Chardonnay nelle proporzioni del disciplinare del vino Prosecco)
- Gradazione minima richiesta:
 - 11° per i vini Bianchi

2.4.4. VINI DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione.

Confezionamento:

- Confezione VAP o tetrapak da 1,5 Lt.

Ulteriori formati potranno eventualmente essere offerti nel catalogo come per esempio da 2lt o bag in box da 5 lt.

2.5. BIRRA

Nell'offerta economica l'offerente dovrà indicare un prodotto premium di una marca di rilevanza internazionale e un altro prodotto analogo.

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- Colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali; Anidride carbonica: <20 mg/l \pm 3%; R.S.R.: < 11 \pm 3%.

Confezionamento:

- Confezione in lattina da 330ml e in bottiglia VAP.

2.6. BEVANDE ALCOOLICHE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

Tipologie richieste:

- Brandy, Cognac, Marsala, Porto, Sherry, Grappa, Gin, Maraschino, Kirsch, Calvados, Whisky, Alkermes, Vodka, Rhum, ecc.

2.7. BEVANDE CON INGREDIENTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base al Regolamento CEE 2092/91, il Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n°220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali prodotti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) Indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
- b) Indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dalla normativa specifica e da quanto indicato nelle presenti specifiche tecniche.

CAP 3 – BEVANDE: ASPETTI E CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E REQUISITI QUALITATIVI:

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti.

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

Gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati, la vita residua alla consegna deve essere conforme a quanto indicato al precedente punto 1.4.3.

3.1. PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) Garanzia di un ente terzo,
- b) Approvazione della Comunità Europea

3.2. PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare -originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese - di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- c) Garanzia di un ente terzo,
- d) Approvazione della Comunità Europea

3.3. PRODOTTI AD ATTESTAZIONE DI SPECIFICITÀ (AS)

Secondo il Regolamento CEE n. 2082/92 del 14/7/92 art. 2 "specificità": "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria."

Per poter ricevere l'attestazione di specificità un prodotto agricolo o alimentare deve essere prodotto utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.

Il nome del prodotto deve essere:

- Di per sé specifico,
- O esprimere la specificità del prodotto agricolo e del prodotto alimentare. Il D.lgs. n. 173 del 30/04/98 detta le norme per la definizione delle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura.

3.4. PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla “Federazione Internazionale del Commercio Equo” e firmatarie della “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale”, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come “prodotto del Mercato Equo e Solidale” un prodotto alimentare deve:

- Essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- Essere prodotto in modo rispettoso per l’ambiente;
- Essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- Essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- Essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale “TransFair”.

3.5. PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base al Regolamento CEE 2092/91, il Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche, e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali normative si riferiscono :

- Prodotti agricoli vegetali non trasformati;
- Animali e prodotti animali non trasformati;
- Prodotti destinati all'alimentazione umana composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale;
- Prodotti destinati all'alimentazione umana contenenti ingredienti di origine animale.
- Tali prodotti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
- Indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
- Indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore é assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

3.6. LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione) o preparazioni gastronomiche pronte al consumo, i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti detti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati gli altri valori, da intendersi “valori di letteratura”.

<u>CATEGORIA</u>	<u>PARAMETRO</u>	<u>VALORE LIMITE</u>	<u>UNITA' DI MISURA</u>
ACQUA			
Acqua minerale in bottiglia	Spore di Clostridi solfitoriduttori	assenti	ufc/100ml
BEVANDE			
Bibite analcoliche	Conta delle colonie a 30°C	200	ufc/g
	Coliformi fecali	10	ufc/g
	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
	Muffe	10	ufc/g
	Escherichia coli	10	ufc/g
	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
	Coliformi totali	10	ufc/g
	Lieviti	10	ufc/g
Succhi di frutta	Conta delle colonie a 30°C	1.000	ufc/g
	Muffe	10	ufc/g
	Lieviti	10	ufc/g