

ALLEGATO N. 1

SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI

PRODOTTI DA FORNO DI FILIERA CORTA

1.1. PREMESSA GENERALE

I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti dei nidi d'infanzia intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente. Per questa ragione si prediligono per quanto possibile prodotti freschi, di stagione, biologici, a km zero, in grado di accorciare i passaggi nelle filiere, dai territori di coltivazione/produzione al luogo di preparazione e consumo.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi eventuali prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicati in Gazzetta Ufficiale n.90 del 4-4-2020).

Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di:

- a) fornitura regolare e a peso netto;
- b) essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto;
- c) presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° qualità, provenire prevalentemente da produzioni nazionali e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente Capitolato;
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni;
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze;
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni;
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;

-
- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni;
 - il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
 - gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti;
 - l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.);
 - la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc);
 - I mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004);
 - materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004,Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni.

1.2. TRACCIABILITA' – RINTRACCIABILITA'

La Ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare che concorrono alla filiera di produzione dei prodotti forniti nella presente procedura adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti.

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione Comunale e delle autorità competenti, anche al fine di permettere una facile individuazione di eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati nei servizi devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato.

1.3. CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI

Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'idonea protezione dei prodotti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. Tutti i

prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione dell'impatto ambientale.

Ai sensi della lett. C), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili.

L'aggiudicatario, inoltre, ai sensi della lettera C), punto a) n. 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti" dei CAM suddetti, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Gli imballaggi, infine, devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari. E' fatto divieto di consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. alla temperatura refrigerata.

Il personale degli asili nido provvederà a segnalare all'Ufficio HACCP Acquisto Beni e Servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico ogni anomalia inerente il confezionamento di ogni singola derrata.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge. Il personale degli asili nido provvederà a campione alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo a contestazione formale per le anomalie riscontrate.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

2.1. SPECIFICHE GENERALI PER DERRATE ALIMENTARI

La Stazione appaltante – Comune di Firenze – richiede che per la fornitura delle derrate alimentari per gli asili nido a gestione diretta, la Ditta Aggiudicatrice rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 (pubblicate nella G.U. n 90 del 04.04.2020) allegato n. 3 alla presente procedura.

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008;
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. .

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

2.2. REQUISITI SPECIFICI PER I PRODOTTI DA FORNO DI FILIERA CORTA

2.2.1. Quantitativi presunti prodotti da forno richiesti

Descrizione	Unità di misura	Quantità annuale presunta (01.05.22-30.04.23)	Quantità annuale presunta (01.05.23-30.04.24)	Quantità totale richiesta intero durata appalto
Pane di filiera corta regionale di tipo "casalingo" a fette in confezioni da chilogrammi 0,500	Kg.	12.500	12.500	25.000
Basi bianche per pizza da chilogrammi 1, misura cm. 40X60	Kg.	1.650	1.650	3.300
Focaccia all'olio da chilogrammi 1	Kg	1.250	1.250	2.500

2.2.2. Requisiti specifici prodotti da forno richiesti

- Pane di filiera corta regionale. Dovrà essere prodotto con farine biologiche di grano tenero del tipo "0" o del tipo "1", di provenienza nazionale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni e cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione, prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica. Non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima né durante la panificazione. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 8 h dalla sfornatura. Dovrà essere fornito in filoni del tipo "toscano" di kg. 0,500 che dovranno essere affettati nella misura di 12 fette circa ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti e munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti.
- Basi per pizza. Il prodotto dovrà essere preparato in un'azienda di filiera corta regionale, con farine biologiche di grano tenero del tipo "0" o "00" di provenienza nazionale, con buona lievitazione, altezza della pasta omogenea, non superiore a cm 1, in pani di circa cm 40x60 e del peso indicativo di kg. 1, munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti e contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti. E' fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine o olio di oliva, come definito nelle Leggi 13/11/1960 n. 1407 e 3/02/2011 n. 4. Il prodotto dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extravergine o olio di oliva, sale, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica.
- Focaccia all'olio. Il prodotto dovrà essere preparato in un'azienda di filiera corta regionale, con farine biologiche di grano tenero del tipo "0" o "00", di provenienza nazionale. Dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extravergine o olio di oliva, sale, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica. E' fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine o olio di oliva, come definito nelle Leggi 13/11/1960 n. 1407 e 3/02/2011 n. 4. Dovrà essere munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti e contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.