

SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI

LOTTO 1 -*Pesce congelato e verdure surgelate*
Importo annuo presunto € 194.770,00 oltre IVA
CIG 7928179C45

LOTTO 2 - *Frutta, verdura fresche legumi*
Importo annuo presunto € 328.351,00 oltre IVA
CIG 7928199CC6

LOTTO 3 - *Latticini bio e di filiera corta*
Importo annuo presunto € 95.619,00 oltre IVA
CIG 7928207363

LOTTO 4 - *Pasta Fresca*
Importo annuo presunto € 40.000,00 oltre IVA
CIG 7928213855

SPECIFICHE GENERALI PER LE FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITA' e rispondenti a tutte le normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

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

Provenienza prevalentemente da produzioni nazionali.

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
- le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

- Sostanze alimentari congelate e surgelate (temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile +3 ° C per distribuzione frazionata)
- Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18°C/-15°C. I prodotti congelati, la cui scadenza non deve superare i 18 mesi dalla data di produzione e di confezionamento, dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza. Le altre derrate alimentari surgelate: -18°C/-15°C.
- Sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
 - Prodotti lattiero- caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C
 - Carni bovine, suine e pollame da +2°C a +7 °C

La vita commerciale residua dei prodotti (**SHELF LIFE**) al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

- Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%
- Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza
- Burro vita commerciale residua del 60%
- Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza
- Carni fresche vita commerciale residua del 80%
- Salumi vita commerciale residua del 60%
- Uova e ovo prodotti vita commerciale residua del 80%

La vita residua del Prodotto (SHELF LIFE) 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 legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

TRACCIABILITA' - RINTRACCIABILITA'

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.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI.

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: ad esempio per ortofrutta devono essere previste cassette di legno o cartone alimenti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008. 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).

LOTTO 1

Pesce congelato e verdure surgelate

Descrizione	Unità di misura	Totale
		Quantità presunte per 1 ANNO
Filetti di cernia	Kg.	2350
Filetti di halibut	Kg.	620
Filetti di platessa congelati	Kg.	1500
Seppie pulite	Kg.	1400
Calamari puliti	Kg.	1350
Vongole lupino	Kg.	350
Asparagi surgelati	Kg.	300
Bietola surgelata	Kg.	850
Carciofi surgelati	Kg.	500

Carote a rondelle surgelate	Kg.	1000
Cavolfiore cimette surgelato	Kg.	500
Fagiolini fini surgelati	Kg.	2700
Finocchi surgelati	Kg.	150
Minestrone surgelato	Kg.	600
Piselli fini surgelati	Kg.	1900
Spinaci in foglia surgelati	Kg.	2000
Zucchine a rondelle surgelate	Kg.	600

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti congelati/surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto ;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione.

I prodotti surgelati, in base alle normative vigenti devono essere sottoposti al processo di surgelazione, che permette di superare con la 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 . Sono tollerate, tuttavia, brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°C della temperatura del prodotto.

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

I prodotti congelati sono da intendersi quelli sottoposti ad un processo speciale di raffreddamento, definito "congelamento"; le condizioni di congelamento (-18°C) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore; il prodotto, sigillato all'origine sarà sottoposto al trattamento a freddo descritto e mantenuto a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore finale.

Le confezioni devono riportare in etichetta tutto ciò previsto dalle normative vigenti .

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

PESCE CONGELATO

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle

loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato/congelato con buona tecnica industriale.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti ittici congelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla UE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici congelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

- Oceano Pacifico n. 61
- né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.

I prodotti richiesti sono:

- **Filetti di platessa (fam. soleidi)** spellata, categoria n. 3 di colore bianco, non frammentati e perfettamente puliti, in confezioni da kg. 1,00 circa cad.; pezzature da 80 a 100gr.
- **Filetti di Halibut (fam. Pleuronettidi-Hyppoglossus hippoglossus)** in confezioni max Kg 6,00 cad. pezzatura da gr. 150 circa.
- **Filetto di cernia** (famiglia Serranidae, sottofam. Epinephelinae) in confezioni da kg. 1,00 circa cad. pezzatura media da 80 a 100 gr.
- **Seppie pulite** (fam. Cephalopods, sepha pharaonis), pezzatura 5/7, colore bianco naturale e odore tipico della specie, in confezioni da kg. 5,00 circa cad.
- **Calamari puliti** (calamaro orientale, genere Loligo formosana) , pezzatura U/5, colore bianco naturale e odore tipico della specie, in confezioni da kg. 3,00 circa cad.
- **Vongole sgusciate** cotte 50% (Venus gallina), confezionate con brodo di vongole (brodo ottenuto da vongole della specie Venus gallina, in confezioni da kg. 0,50 cad.

Il pesce dovrà essere contenuto in confezioni di non oltre kg. 10 (max kg 6,00 per i filetti di halibut), frazionate all'interno in confezioni etichettate da minimo kg. 1 a massimo kg. 3; non saranno ammesse forniture contenenti, anche in porzioni minime, miscellanee di prodotti ittici non identificabili.

La glassatura non dovrà superare il 30% del peso del prodotto.

VERDURE SURGELATE

Tutta la merce deve essere prodotta, confezionata e commercializzata secondo le vigenti disposizioni di legge.

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone

condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo fini/finissimi; il minestrone dovrà essere composto da (tolleranza +/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, fagioli borlotti/cannellini 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri-sedano-cavolfiore- verza 4%, prezzemolo e basilico 0,5%.

I prodotti dovranno essere forniti in confezioni minimo kg. 1 a massimo kg. 3 circa.

LOTTO 2
FRUTTA , VERDURA BIOLOGICA E LEGUMI

Descrizione	Unità di misura	Totale Quantità presunte per 1 ANNO
Albicocche	Kg.	1500
Ananas	Kg.	1300
Arance (Navel, ovale bio, tarocco, valencia)	Kg.	4000
Banane	Kg.	13500
Ciliegie	Kg.	300
Clementini/Mandarini	Kg.	1500
Cocomero baby	Kg.	700
Fragole	Kg.	500
Limoni	Kg.	550
Mele (Braeburn, florine, gala, golden, i.crimson, imp.dallago, modi, stark, fuji)	Kg.	6500
Melone	Kg.	1250
Noci sgusciate	Kg.	25
Pere (abate, conference, kaiser, williams, coscie)	Kg.	7100
Pesche (gialla, bianca, nettarina)	Kg.	1800
Uva	Kg.	1000
Pinoli	Kg.	95
Susine	Kg.	1150
Kiwi	Kg.	2000
Uva sultanina	Kg.	20

Pompelmi	Kg	100
Cachi	Kg.	200
Castagne	Kg.	100
Ceci	Kg.	1100
Fagioli borlotti	Kg.	650
Fagioli cannellini	Kg.	1500
Lenticchie	Kg.	1650
Aglio	Kg.	95
Asparagi	Kg.	350
Basilico a peso	Kg.	180
Bietola	Kg.	600
Broccoli	Kg.	900
Carciofi a numero	n°	3000
Carote	Kg.	5700
Cavolo (Cavolfiore, cappuccio, cappuccio rosso, cavolo nero, cavolo verza)	Kg.	2400
Cetrioli	Kg.	350
Cipolle (dorate, rosse, cipollotto fresco)	Kg.	2000
Fagiolini	Kg.	45
Finocchi	Kg.	3100
Insalata (lattuga, indivia, radicchio, romana, scarola, iceberg, rucola)	Kg.	1700
Prezzemolo	Kg.	90
Rosmarino	Kg.	20
Salvia	Kg.	20
Patate	Kg.	12000
Peperoni	Kg.	900
Pomodori (Cilieginio, insalatario rosso, oblungo, ramato, a grappolo)	Kg.	5000
Porri	Kg.	1400
Sedano verde	Kg.	780
Zucca gialla	Kg.	1250
Zucchine (chiare e scure)	Kg.	5800
Melanzane	Kg.	1000

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di provenienza nazionale, fatta esclusione per le banane e l'ananas. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera, non dovranno presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta alla eccessiva conservazione.
- f) essere privi di odori e sapori anomali, dovranno essere puliti privi di impurità, di residui terrosi e corpi estranei.

In particolare:

Mele (es. di varietà Golden, Delicious, Royal, Stark ecc) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Pere (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance (es. varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, ecc): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.

Limoni: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Uva (es. varietà Regina, Italia, ecc): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla

coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele".

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

Mandarini - Clementini - Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per quelli delle altre varietà.

Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70.

Fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato

Angurie e Meloni: i frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita

Frutta secca: noci sgusciate, pinoli e uva sultanina, da fornire in confezioni da 1 kg.

Pompelmo (es. varietà Giallo, Rosa e Rosso): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Verdura Fresca

Gli ortaggi devono essere di "prima" categoria, sia che si tratti di prodotto convenzionale, di filiera, biologico (in questo caso in via del tutto eccezionale è ammessa la II categoria, previ accordi con l'Ufficio HACCP e Acquisto beni e servizi), di selezione accurata, esenti da difetti visibili; in particolare devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non

direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);
- h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo gr. 60 per ogni tubero e peso massimo gr. 270 anche nel caso di patate novelle. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola varietà (cultivar). Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco, di diametro di 2 cm circa.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine, Zucca gialla: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalate (varietà: indivie e scarole, lattuga comune, lattuga romana, lattuga iceberg, radicchi Chioggia e Veronese). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondiate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti. Il peso dei singoli cestri non dovrà superare i gr. 300

Aglio: L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. I bulbi dovranno presentare un diametro non inferiore a 55mm e i bulbilli dovranno essere serrati

Porri: la parte bianca dovrà costituire un terzo della lunghezza.

Cavoli: il torsolo dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; saranno ammesse piccole lacerazione e ammaccature delle fogli esterne; i cavoli primaticci dovranno avere un peso minimo di gr. 200 gli altri cavoli di gr. 500

Cavolfiori: Dovranno essere coronati con foglie mozzate ad un massimo di cm. 3 sulla superficie dell'infiorescenza

Finocchi: dovranno essere privi di radici, asportate con un taglio netto alla base, guaine esterne carnose e ben serrate, tenere e bianche venate di verde, diametro minimo 55mm.

Sedani: dovranno essere di dimensioni varie: piccoli (peso gr. 150/500)- medi (gr. 500/800) grossi (> gr. 800)

Salvia, basilico, Rosmarino, Prezzemolo: devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate

Fagiolini: i semi devono essere poco sviluppati ed essere teneri in relazione alla varietà, i baccelli devono essere chiusi

Broccoli: devono presentare infiorescenze resistenti, di grana fine, serrata e compatta e boccioli completamente chiusi; colore tipico della varietà; assenza di ammaccature o da danni da gelo, asse fiorale tenero, pieno e non lignificato

Castagne: Le castagne devono essere sode, lucide e non devono essere state attaccate da parassiti.

Asparagi: gli asparagi devono essere: interi, di aspetto e di colore freschi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di danni da lavaggio e da ammaccatura, privi di parassiti o da danni da essi provocati, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

Legumi

I legumi secchi (fagioli varietà diverse, ceci, lenticchie, ecc), devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- gluten free
- le confezioni saranno in sacchetti da 1Kg

Si specifica che aglio, ananas, banana, basilico, carote, cipolle, legumi, limoni, patate, pomodori, prezzemolo e sedano devono essere reperibili per tutto l'anno. L'approvvigionamento di frutta e verdura seguirà, in linea di massima, il seguente calendario stagionale:

CALENDARIO	FRUTTA	VERDURA
------------	--------	---------

DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI Mese		
Gennaio	Arance, mandarini, mele, kiwi, pere	Cavoli, cavolfiore, carciofi, porri, zucca gialla, spinaci, finocchi, verza, bieta, insalate, broccoli
Febbraio	Arance, mandarini, mele, kiwi, pere	Bieta, carciofi, cavoli, cavolfiore, insalate, finocchi, verza, porri zucca gialla, spinaci, broccoli
Marzo	Arance, mele, kiwi, mandarini	Bieta, cavoli, cavolfiore, carciofi, porri, insalate, finocchi, verza, spinaci, broccoli, asparagi
Aprile	Mele, kiwi, pere, arance, fragole	Bieta, carciofi, cavoli, cavolfiore, insalate, finocchi, verza , piselli, asparagi, porri, spinaci, asparagi
Maggio	Fragole, ciliegie, kiwi, mele, pere, arance, albococche, meloni	bieta, cavoli, carciofi, insalate, fave, piselli, asparagi, finocchi
Giugno	Albicocche, ciliegie, fragole, pesche, susine, meloni, cocomero baby	Bieta, zucchine, cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori, piselli, insalate, fagiolini, fave, asparagi
Luglio	Albicocche, ciliegie, fragole, pesche, susine, melone, cocomero baby, pere	Bieta, cetrioli, melanzane, peperoni, fagiolini, insalate, piselli, pomodori, zucchine
Settembre	Mele, pere, susine, pesche, uva, arance, meloni, cocomero baby	Bieta, cetrioli, fagiolini, pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, insalate, zucca gialla, porri, broccoli
Ottobre	Mandarini, susine, arance, cachi, mele, pere, uva, kiwi, castagne	Cavolfiore, cetrioli, bieta, verze, insalate, zucchine, fagiolini, melanzane, peperoni, pomodori, porri, broccoli, zucca gialla, finocchi
Novembre	Arance, cachi, mandarini, mele, kiwi, uva, castagne	Cavolfiore, cavoli, bieta, verze, zucca gialla, insalate, porri, spinaci, finocchi, carciofi, broccoli, zucchine

Dicembre	Arance, cachi, mandarini, mele, kiwi	Cavolfiore, bieta, verze, cavoli, spinaci, carote porri, zucca gialla, broccoli, carciofi, finocchi
----------	---	--

Da parte dei Nidi d'Infanzia le ordinazioni saranno comunicate alla ditta fornitrice non più tardi di due giorni lavorativi precedenti la consegna (al massimo il giovedì per il lunedì).

LOTTO 3
Latticini biologici e filiera corta

Descrizione	Unità di misura	Totale Quantità presunte per 1 ANNO
Latte fresco pastorizzato, parzialmente scremato/intero di Filiera Corta	Lt.	3000
Latte fresco scremato, delat. past. ad alta digeribilità di Filiera Corta	Lt.	15
Latte intero/parzialmente scremato UHT di filiera corta	Lt.	2100
Yogurt intero alla frutta biologico confezione vasetto gr. 125	N.	27500
Yogurt intero e scremato biologico confezione vasetto gr. 125	N.	2100
Burro biologico in confezione da gr. 250 (n. 1200 confezioni circa)	Kg.	300
Panna fresca di filiera corta da 250 ml	N.	490
FORMAGGI:		
Mozzarella biologica confezione gr. 100 (n. 7150 confezioni circa)	Kg.	715
Mozzarella filata di filiera corta confezioni da kg. 1	Kg.	800
Ricotta di filiera corta confezioni gr. 250 (n. 3320 confezioni circa)	Kg.	830
Stracchino biologico confezioni da gr. 100 (n. 7500 confezioni circa)	Kg.	750

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

Tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazione.

LATTE FRESCO FILIERA CORTA PASTORIZZATO E/O ULTRAFILTRATO (MICROFILTRATO) O A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO/SEMIMAGRO

Il latte come sopra descritto dovrà soddisfare quanto previsto dal DM 27/05/2004. Il latte fresco sottoposto a trattamenti di igienizzazione fisico-meccanici diversi da quelli termici (latte ultrafiltrato/microfiltrato) dovrà essere ottenuto con tecnica di filtrazione fine condotta su elementi filtranti esenti da cessioni e dotati di pori con luce media di 1,4/2 micron e sottoposto a pressione transmembranale compresa tra 1 e 1,2 bar (DM 17/06/2002). Detto latte dovrà altresì rispondere ai requisiti normativi di etichettatura prescritti dal citato DM. Il latte fresco p.s. ad alta digeribilità (pastorizzato e/o ultrafiltrato) dovrà rispondere ai requisiti della Legge 169/1989. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dall'OM 11/10 1978 tabella A e ss.mm. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 23,2%. In confezioni da Lt. 1.

YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA O BIANCO

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale o comunitario e proveniente da animali allevati con metodo biologico (Reg. CE n. 834/2007) con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi.

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Lo yogurt bianco dolce deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità, intero. Nello yogurt bianco dolce è aggiunto zucchero e succo d'uva.

Dovranno avere una scadenza di almeno 25 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

BURRO BIOLOGICO

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, nazionale o comunitario, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere da 250 gr.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C, previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004).

PANNA (FILIERA CORTA)

Panna fresca pastorizzata, ottenuta con crema di latte, priva di conservanti e coloranti, in confezioni da 250ml.

FORMAGGI

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento
- la denominazione commerciale del prodotto
- gli ingredienti
- il lotto di produzione
- la data di scadenza
- le modalità di conservazione
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

I formaggi richiesti sono i seguenti: Ricotta, Mozzarella e Mozzarella per pizza, Stracchino o Crescenza.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi dovranno essere mantenuti a temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

RICOTTA DI LATTE VACCINO (di filiera)

Deve essere prodotta con **latte vaccino fresco**; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della lattalbumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero e sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco neve al bianco-avorio; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto deve essere fresco e fornito in recipienti chiusi confezionate singolarmente da gr. 250 gr.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE BIO

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44%; deve presentare buone caratteristiche microbiche; deve presentare buone caratteristiche microbiche e non presentare macchie o colore giallognolo.

Il sapore deve essere gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max 3 giorni, senza conservanti e ricca di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e ss.mm.ii..

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La mozzarella fresca tipo fior di latte, deve **essere in pezzatura da 100 gr.**, in confezioni singole con liquido di governo.

Le singole confezioni di mozzarella in busta da 100 gr. possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi delle normativa comunitaria e nazionale vigente.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE PER PIZZA (di filiera)

La **mozzarella da pizza** deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella normale, ma una quantità di acqua inferiore, e con un minor tenore di grasso (15-20% contro il 20-25% di quella da tavola) prodotta con latte nazionale o comunitario.

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

Le confezioni devono essere da 1 kg.

STRACCHINO O CRESCENZA BIO

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore alterato.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max. 4 giorni, senza conservanti e ricco di fermenti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Lo stracchino o crescenza deve essere in pezzatura da 100 gr. in confezioni singole.

LOTTO 4
PASTA FRESCA

Descrizione	Unità di misura	Totale Quantità presunte per 1 ANNO
Chicche di patate	Kg.	1000
Ravioli ricotta e spinaci	Kg.	1000
Tortellini di piccolo formato (tipo cappelletti) ripieni di carne in confezioni da 500 gr.	Kg.	1500

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

chicche di patata: prodotto fresco e sottovuoto di forma piccola e rotonda (grammatura 2 gr circa)

ravioli di pasta fresca all'uovo con ripieno di almeno il 60% di ricotta e non meno del 30% di spinaci, oltre ad altri ingredienti ed aromi.

tortellini di pasta fresca all'uovo, con ripieno di carne (composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, mammelle e c.d. quinto quarto), nel formato piccolo (tipo "cappelletti"), in confezioni da kg 0,500.