

SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI

LOTTO 1 - *Frutta , verdura fresca e legumi*

Importo annuo presunto € 176.001,50 oltre IVA - CIG 8994325FC7

LOTTO 2 - *Prodotti surgelati/congelati*

Importo annuo presunto € 74.178,00 oltre IVA - CIG 89943471F3

LOTTO 3 - *Latticini*

Importo annuo presunto € 48.369,50 oltre IVA - CIG 89943661A1

LOTTO 4 - *Carni fresche biologiche, uova fresche e pastorizzate biologiche, prosciutto cotto e crudo affettati biologici*

Importo annuo presunto € 114.972,30 oltre IVA - CIG 8994386222

LOTTO 5 - *Pasta fresca di filiera corta*

Importo annuo presunto € 13.880,00 oltre IVA - CIG 8994399CD9

LOTTO 6 - *Generi alimentari vari e acqua*

Importo annuo presunto € 69.585,52 oltre IVA - CIG 8994421F00

LOTTO 7 - *Olio extravergine di oliva italiano biologico*

Importo annuo presunto € 27.776,00 oltre IVA - CIG 89944284CA

LOTTO 8 - *Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi*

Importo annuo presunto € 33.825,00 oltre IVA - CIG 8994441F81

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 nelle presenti Specifiche tecniche e gestionali allegate n. 1 del 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:

- a) Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%;
- b) Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza;
- c) Burro vita commerciale residua del 60%;
- d) Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza;
- e) Carni fresche vita commerciale residua dell' 80%;
- f) Salumi vita commerciale residua del 60%;
- g) Uova e ovo prodotti vita commerciale residua dell' 80%;
- h) verdure surgelate: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24 mesi dal confezionamento;
- i) pesce surgelato: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24/36 mesi dal congelamento;
- j) generi vari almeno 50% di vita residua alla consegna;
- k) formaggi stagionati: almeno 60% di vita residua alla consegna.

L'indicazione della vita commerciale dei prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle schede tecniche delle aziende produttrici, che dovranno riportare in modo evidente le modalità di calcolo, specificando per esempio la fase del processo dalla quale si calcola la *shelf life*.

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 termine minimo di conservazione 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 termine minimo di conservazione e data di produzione.

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'adeguata 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 di 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; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere

in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

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. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (esempio: per celiaci, etc.).

Gli imballaggi, infine, devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.) 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 del Servizio Servizi all'Infanzia 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.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'Amministrazione, del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate.

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

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).

3. REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI LOTTI

3.1 - LOTTO 1 - FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Albicocche	Kg.	1500
Ananas	Kg.	1350
Arance (Navel, ovale bio, tarocco, valencia)	Kg.	4000
Banane	Kg.	14000
Ciliegie	Kg.	350
Clementini/Mandarini	Kg.	1500
Cocomero baby	Kg.	700
Fragole	Kg.	550
Limoni	Kg.	600
Mele (Braeburn, florine, gala, golden, i.crimson, imp.dallago, modi, stark, fuji)	Kg.	6500

Melone	Kg.	1250
Noci sgusciate	Kg.	30
Pere (abate, conference, kaiser, williams, coscie)	Kg.	7100
Pesche (gialla, bianca, nettarina)	Kg.	1800
Pinoli	Kg.	100
Pompelmi	Kg.	90
Susine	Kg.	1150
Kiwi	Kg.	2000
Uva	Kg.	1000
Uva sultanina	Kg.	20
Cachi	Kg.	200
Castagne	Kg.	100
Ceci	Kg.	1200
Fagioli borlotti	Kg.	700
Fagioli cannellini	Kg.	1500
Lenticchie	Kg.	1700
Aglione	Kg.	95
Asparagi	Kg.	800
Bietola	Kg.	600
Broccoli	Kg.	1000
Carciofi a numero	n°	1500
Carote	Kg.	7500
Cavolo (Cavolfiore, cappuccio, cappuccio rosso, cavolo nero, cavolo verza)	Kg.	4000
Cetrioli	Kg.	360
Cipolle (dorate, rosse, cipollotto fresco)	Kg.	2100
Fagiolini	Kg.	50
Finocchi	Kg.	4500
Insalata (lattuga, indivia, radicchio, romana, scarola, iceberg, rucola)	Kg.	1700
Prezzemolo	Kg.	90
Rosmarino	Kg.	20
Salvia	Kg.	20
Patate	Kg.	12000
Peperoni	Kg.	1200

Pomodori (Ciliegiolo, insalatato rosso, oblungo, ramato, a grappolo)	Kg.	5500
Porri	Kg.	1450
Sedano verde	Kg.	780
Zucca gialla	Kg.	1500
Zucchine (chiare e scure)	Kg.	7500
Melanzane	Kg.	1200
Basilico a peso	Kg.	160

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" del Capitolato speciale d'appalto.

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).

CARATTERISTICHE GENERALI

Tutti i prodotti ortofrutticoli (frutta e verdura) freschi, oggetto del presente lotto, devono essere di provenienza nazionale, ~~prevalentemente~~ proveniente da **coltivazioni biologiche (80% dei prodotti offerti)**. La frutta esotica (banane e ananas) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto.

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 specifici:

FRUTTA FRESCA

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 E LEGUMI

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 virosi 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, erbette, 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 mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti. Il peso dei singoli cesti 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 ~~eastagne~~ 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, arance, mele, pere, basilico, cavoli, 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, tenendo conto di possibili variazioni in base all'andamento della stagione:

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

3.2. LOTTO 2 - PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Filetti di halibut	Kg.	1400
Filetti di cernia	Kg.	1100
Filetti di platessa	Kg.	1700
Seppie pulite	Kg.	1200
Calamari puliti	Kg.	1200
Vongole lupino	Kg.	170
Bietola surgelata	Kg.	1250
Fagiolini fini surgelati	Kg.	3000
Piselli fini surgelati	Kg.	1250
Spinaci in foglia surgelati	Kg.	2500

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" 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 devono provenire dalle seguenti Zone Fao: FAO 37 o FAO 27

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-Hypoglossus 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 o pescate in FAO 27 o 37), pezzatura 5/7, colore bianco naturale e odore tipico della specie, in confezioni da kg. 5,00 circa cad.
- Calamari puliti (calamaro, genere Loligo provenienza FAO 27 o 37), 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.

Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti e/o assemblati, di pezzatura omogenea e costante (indicata per i singoli tipi di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la % di glassatura indicata.

Il prezzo al Kg espresso in sede di gara è al netto della glassatura.

La glassatura, dove presente, deve formare uno strato uniforme e continuo e **deve essere esclusa dal peso netto**; dovrà, inoltre, essere **chiaramente indicata in etichetta** e dovrà essere contenuta in una percentuale tra il 5% ed il 20% del peso del prodotto a seconda della specie.

VERDURE SURGELATE

Tutta la merce deve essere prodotta, confezionata e commercializzata secondo le vigenti disposizioni di legge ed avuto riguardo a quanto indicato nei CAM di cui al Decreto 10 marzo 2020 **(50 % di coltivazione biologica)**.

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.

3.3. LOTTO 3 - LATTICINI

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Burro biologico conf. da gr. 250	Kg.	175
Latte fresco pastorizzato, parzialmente scremato/intero biologico e di Filiera Corta	Lt.	4800
Latte fresco scremato, delat. past. ad alta digeribilità biologico e di Filiera Corta	Lt.	50
Latte intero/parzialmente scremato UHT biologico e di filiera corta	Lt.	2000
Mozzarella biologica confezione gr. 100	Kg.	720

Mozzarella filata di filiera corta confezioni da kg. 1	Kg.	1060
Ricotta biologica conf. da gr. 250	Kg.	1150
Stracchino biologico conf. da gr. 100	Kg.	750
Panna fresca di filiera corta -conf. da 250 ml (n. 400 conf.)	Lt.	100
Yogurt intero alla frutta biologico confezione vasetto gr. 125	N.	30000
Yogurt intero e scremato biologico confezione vasetto gr. 125	N.	2000

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" 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 biologico e a filiera corta pastorizzato e/o ultrafiltrato (microfiltrato) o a lunga conservazione intero/semimagro:** il latte come sopra descritto dovrà soddisfare quanto previsto dal DM 10/03/2020. 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, anti fermentativi, 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.

Per

- **Ricotta di latte vaccino biologica:** deve essere prodotta con latte vaccino fresco; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina 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 acidità 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 biologica:** 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.

3.4. LOTTO 4 - CARNI FRESCHE BIOLOGICHE, UOVA FRESCHE E PASTORIZZATE BIOLOGICHE, PROSCIUTTO COTTO E CRUDO AFFETTATI BIOLOGICI

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Coscette di pollo sottovuoto bio	Kg.	300
Fesa di tacchino sottovuoto bio	Kg.	1300
Petto di pollo sottovuoto bio	Kg.	1000
Suino "arista" sottovuoto bio	Kg.	685
Vitello di latte posteriore sottovuoto bio	Kg.	350
Vitellone posteriore sottovuoto bio	Kg.	1300
Coniglio disossato bio	Kg.	1300
Prosciutto cotto ATP gr. 120 bio	Conf.	8333
Prosciutto crudo Parma ATP gr. 100 bio	Conf.	1200
Uova fresche in conf. 6 pezzi bio	Pz	1500
Uova pastorizzate conf. 1 lt. bio	Conf.	2500

I quantitativi minimi per ogni consegna sono di 1kg, ad esclusione delle forniture necessarie per i lattanti per i quali potrà essere richiesto un quantitativo minimo pari a kg. 0,100.

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" del Capitolato speciale d'appalto.

CARNI DI VITELLONE E VITELLO FRESCHE BIOLOGICO

Le carni fornite, devono essere di provenienza nazionale, confezionate sottovuoto e appartenere rispettivamente a vitelloni e vitelle di latte in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello; per la vitella di latte: rosetta, noce e groppa.

Qualora detti tagli non fossero disponibili, potranno essere utilizzati anche altri tipi di tagli, da concordare preventivamente con l'Ufficio HACCP e Acquisto beni e servizi.

La carne di vitella/vitellone dovrà essere porzionata in pezzi anatomici, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo. Deve essere né congelata, né scongelata, priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica

- Per **carni di vitellone**, si intendono le carni provenienti da bovini adulti in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso - rosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, di età non superiore a 24 mesi.
- Per **carni di vitella di latte** si intendono le carni provenienti da vitelli allevati secondo le vigenti disposizioni di legge, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La muscolatura deve essere di colore bianco rosa, di consistenza soda, a grana fine; grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza dura e colore bianco latte. Le carni di vitella, che devono essere conformi alle normative vigenti, devono provenire da bovino maschio o femmina, con tutti i denti incisivi da latte, macellata prima dell'8° mese di vita.

Per le carni di vitellone e le carni da vitella di latte la quantità massima di scarto fra tessuto adiposo, tessuto connettivale ed essudato non deve superare il 10%.

CARNE SUINA BIOLOGICA

Le ariste di suino dovranno provenire da suini allevati e macellati in Italia e dalla lavorazione del lombo di suino disossato tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata).

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ivi compreso il divieto di somministrare estrogeni e farine di origine animale agli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alle normative vigenti nazionali e comunitarie.

Le carni bovine e suine dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne. L'etichetta dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

Le carni bovine e suine devono essere sempre disossate.

PETTO DI POLLO – FESA DI TACCHINO BIOLOGICA

Le carni avicole di pollo e tacchino dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale, essere di origine documentata e certificata, fresche e di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti e il D.P.R. n. 495 del 10.12.1997 e ss.mm.ii.

Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e devono:

- provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE;
- provenire esclusivamente da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE.
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1°C e + 4°C;
- devono possedere tessuti muscolari di colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo.

I tagli richiesti: petto di pollo, fesa di tacchino devono essere privi di pelle e dei grassi.

L'etichettatura e/o il documento di trasporto (DDT) deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto, rispondenti ai requisiti di legge ed essere consegnati in imballaggi idonei riportanti in modo visibile la data di macellazione ed il contrassegno della visita sanitaria. La carne dovrà provenire da animali di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.

COSCE DI POLLO BIOLOGICHE

Devono provenire da carne di pollo fresca nazionale documentata e certificata di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e deve altresì :

- provenire da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1 ° C e + 4° C.

La pelle deve essere ben pulita, elastica, non disseccata, senza penne o plumole senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomali; grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro.

Le cosce di pollo comprensive di anca, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso uniforme, ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole e screpolature.

CARNE DI CONIGLIO BIOLOGICA

Coniglio nazionale completamente disossato, eviscerato, senza testa, confezionato fresco sottovuoto in confezioni da kg. 0,750/0,950 circa cad.

La carni devono essere fresche, refrigerate, devono essere prive di odori e sapori anomali, esenti da grumi di sangue, da fratture o tagli, devono essere rosate e sode, con grasso presente di colore bianco.

UOVA FRESCHE DI GALLINA IN GUSCIO BIOLOGICA E DI FILIERA CORTA

Uova fresche di gallina di produzione italiana di categoria “ A “ fresche e selezionate, devono avere un peso medio per uovo di gr. 60 circa, con guscio scuro integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 3mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo

ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura.

Tuorlo ed albume non dovranno recare corpi estranei di qualsiasi natura o germi di sviluppo impercettibile.

Il prodotto deve provenire da animali allevati con metodo biologico secondo il Reg. CE n. 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e ss. mm.ii.

Devono essere consegnate in piccoli imballaggi (n. 6 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Gli imballaggi, da n. 6 uova ciascuno, devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- l'indicazione e le modalità di conservazione.
- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

E' richiesta la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di Salmonella spp presso il centro di raccolta.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a + 10°C. Il prodotto deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) dell'80%.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE IN TETRABRICK BIOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di gallina fresche di produzione nazionale di categoria A, sottoposto ad omogeneizzazione, pastorizzazione, refrigerazione; da conservare in frigorifero tra 0° e + 4° C.

Il prodotto richiesto non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina.

Non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate da 1 Lt, corrispondenti a circa 20 uova intere, recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti sull'etichettatura. Il quantitativo minimo per ogni consegna è pari a n. 1 confezione da 1 Lt.

PROSCIUTTI

La qualità dei prodotti dovrà corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il Decreto Ministero delle attività produttive 21 settembre 2005, così come modificato da Decreto Ministeriale 26/05/2016 del Ministero dello Sviluppo Economico.

Tutti i prodotti, inoltre, devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico.

a) PROSCIUTTO COTTO affettato, conf. in APT

Il prosciutto cotto senza polifosfati deve essere affettato da un prosciutto non ricomposto di peso compreso tra kg. 6/8 di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche, presentare carne compatta di colore rosa chiaro; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Non deve essere un prodotto “ricostituito” e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il **prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati, caseinati, lattosio, amidi, proteine di soia, glutammato e glutine.**

L’etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti.

Il prodotto si richiede in confezione da gr. 120.

I quantitativi minimi per ogni consegna sono di kg. 1.

b) PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP o SAN DANIELE affettato, in conf. in APT

Il prosciutto crudo deve essere affettato da un Prosciutto di 1° qualità proveniente da cosce di suino nazionale di classe A, disossato, con stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Il prodotto deve essere ottenuto soltanto da cosce di suino NATI, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, dove si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 e succ.modifiche ed integrazioni). Colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Il prodotto dovrà essere esente da difetti, in particolare:

- grasso irrancidito,
- presenza di parassiti nella massa,
- presenza di focolai di putrefazione quali il difetto di vena, di sott’osso, di gamba e di giarrè, di noce,
- alterazione di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di prosciutto.

Le confezioni dovranno avere etichetta attestante che trattasi di prosciutto di denominazione di origine.

Il prodotto si richiede in confezione da gr. 100.

I quantitativi minimi per ogni consegna sono di kg. 1.

3.5. LOTTO 5 - PASTA FRESCA DI FILIERA CORTA

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Chicche di patate di filiera corta	Kg.	1000
Ravioli ricotta e spinaci di filiera corta	Kg.	900
Tortellini di piccolo formato (tipo cappelletti) ripieni di carne	Kg.	1500

di filiera corta in confezioni da 500 gr.		
---	--	--

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" 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.

3.6. LOTTO 6 - GENERI VARI ALIMENTARI E ACQUA

Descrizione	Unita di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Aceto vino bianco conf. Lt 1	lt	1200
Biscotti secchi tipo Marie conf. Gr. 500	kg.	700
Cannella in polvere conf. Gr. 300	n.	30
Capperi sottosale calibro medio conf. da kg.1	n.	110
Farina di cocco disidratata conf. Gr. 500	n.	50
Concentrato di pomodoro tubetti in conf. gr.150	n.	500
Cous Cous confezioni Kg 1	n.	200
Crackers non salati in monoporzioni	n.	6000
Farina zero bio in confezioni da kg 1	n.	1300
Farina gialla istantanea bio in conf. 500 gr. (n. 1000 confezioni)	kg.	500
Fette biscottate – Confezioni bi-fette	n.	7000
Farro perlato bio in confezioni da kg 1	n.	450
Filtri di Thè deinato in confezioni da 20-25 filtri	n. filtri	1000
Fecola di patate in confezioni da gr 250	n.	220
Filtri di camomilla in confezioni da 20-25 filtri	n. filtri	1000
Lievito di birra secco attivo in bustine (Mastro Fornaio)	n. bustine	1700
Lievito per dolci in bustine	n. bustine	800
Miele biologico millefiori in barattoli 500 gr.	n.	60
Marmellata vari gusti in barattoli da gr 400	n.	900

Noce moscata macinata in confezioni da gr 30	n.	90
Olio di semi di girasole conf. lt 1	n.	300
Olive nere denocciolate in barattoli da gr 350	n.	600
Olive verdi denocciolate in barattoli da gr 350	n.	400
Origano seccato e sbriciolato in conf. da gr 125	n.	90
Orzo perlato biologico in confezioni da kg 1	n.	350
Orzo solubile bio in confezioni da gr 120	n.	30
Pangrattato no grassi aggiunti e conservanti conf. Kg.1	n.	500
Sale marino iodato fino in confezioni da kg 1	n.	500
Sale marino iodato grosso in confezioni da kg 1	n.	700
Semi di finocchio in confezioni da gr 25	n.	60
Semi di sesamo in confezioni da gr 125	n.	130
Succhi di frutta bio minimo frutta 40% conf. 1 lt	n.	700
Tonno al naturale in confezioni da gr 160 circa	kg.	200
Zafferano in bustine	n.	800
Zucchero a velo in confezioni da gr 125	n.	150
Zucchero semolato in confezioni da kg 1	n.	360
Pasta di semola di grano duro BIO in confezioni da kg. 0,500	kg.	8800
Pasta integrale BIO in confezioni da Kg. 0,500	kg.	850
Riso biologico varietà Carnaroli in confezioni da kg. 1	kg.	1200
Riso biologico varietà Ribe Parboiled in confezione da kg 1	kg.	2200
Lasagne secche di semola di grano duro	kg.	300
Pomodori pelati biologici in lattine da kg 0,400 (n. 4300 conf.)	kg.	1720
Pomodori pelati biologici in lattine da kg 2,500 (n. 2230 conf.)	kg.	5575
Acqua minerale naturale in conf. da 1 Lt	Lt	32172

Luogo di consegna: i prodotti dovranno essere consegnati presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmattello 2) previ accordi con il magazzino stesso dal 01.05.2022 al 31.07.2022.

Dal 1.09.2022 al 28.02.2024 i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" del Capitolato speciale d'appalto.

- Pasta di semola di grano duro e pasta integrale: devono essere prodotte con semola di grano duro di coltivazione biologica (REG. CEE n. 834/2007). Devono essere di colore ambra, perfettamente essiccata, con odore e sapore gradevoli, non devono presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, speccature o tagli. Devono risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le

confezioni, da kg. 0,500, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.

- Per la preparazione di pasta asciutta si richiedono i seguenti formati: mezze penne, pennette, tortiglioni, farfalle, chioccioline, fusilli.
- Per la preparazione di pasta in brodo si richiedono i seguenti formati: ditalini rigati, stelline, semi di cicoria, lumachine.
- Riso biologico varietà Carnaroli e Ribe Parboiled: deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L.325/58 modificata dalla L.586/1962 e ss.mm.ii). Deve provenire da coltivazioni biologiche (REG. CEE n. 834/2007), indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o funghi, non essere transgenico e di varietà Carnaroli e Ribe-Parboiled. Confezioni da kg. 1
- Lasagne secche di semola di grano duro: devono essere di semola di grano duro di coltivazione biologica (REG. CEE n. 834/2007), di colore giallo chiaro con apparenza ruvida tipico della trafilatura a bronzo, senza odori anomali. Il prodotto deve essere ottenuto dalla trafilazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro e acqua. In confezioni da 500 gr. cad.
- Pomodori pelati biologici in lattine da kg 0,400: prodotto da agricoltura biologica con pomodori freschi italiani privi di OGM, di prodotti allergeni e di glutine. Composizione circa 60% pomodori freschi e 40% succo di pomodoro fresco. Lattine da kg 0,400.
- Pomodori pelati biologici in lattine da kg 2,500: prodotto da agricoltura biologica con pomodori freschi italiani privi di OGM, di prodotti allergeni e di glutine. Composizione circa 60% pomodori freschi e 40% succo di pomodoro fresco. Lattine da kg 2,500.
- Aceto vino bianco conf. Lt 1: Prodotto biologico, aspetto limpido, brillante, colore giallo paglierino, profumo acetoso, moderatamente acido, fresco, fruttato, sapore acido, equilibrato, assenza di sapori estranei
- Biscotti secchi tipo Marie conf. Gr. 500 : biscotto secco, prodotto da forno con farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole 8,7%, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, agenti lievitant: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio; sale, latte scremato in polvere, amido di frumento, aromi. Può contenere: noccioline, mandorle, pistacchi, uovo, soia.
- Cannella in polvere conf. Gr. 300 : spezia macinata di colore giallo-marrognolo dai cenni organolettici tipici con dosatore.
- Capperi sottosale calibro medio in conf. da kg.1 : prodotto di colore verde con striature più o meno scure a seconda delle zone di raccolta, di consistenza soda e compatta, con odore e sapore tipico pungente e persistente.
- Farina di cocco disidratata conf. Gr. 500: farina ottenuta dalla polpa del frutto dopo essere stata grattugiata ed essiccata. Privo di zuccheri aggiunti.
- Concentrato di pomodoro tubetti in conf. gr.150 : prodotto denso e privo di semi ottenuto dalla concentrazione di succo di pomodoro attraverso un processo di evaporazione. Tutto il pomodoro utilizzato deve essere di provenienza italiana.
- Cous Cous confezioni Kg 1: prodotto ottenuto dalla lavorazione di semola di grano duro, con impastamento, rotolatura, cottura ed essiccamento, con successivo raffreddamento e vagliatura. Devono essere prodotte con semola di grano duro di coltivazione biologica (REG. CEE n. 834/2007). Devono essere di colore ambra, perfettamente essiccata, con odore e sapore gradevoli, non devono presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, speccature o tagli. Devono risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e

riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.

- Crackers non salati in monoporzioni : Farina zero bio in confezioni da kg 1 prodotto biologico da forno con 24 ore di lievitazione, senza granelli di sale in superficie e diviso in monoporzioni pacchetto flow-pack monoporzione in PET + PPC met termosaldato da 25 g cad.
- Farina zero bio in conf. da kg. 1: farina biologica di grano tenero prodotta con frumento coltivato in Italia. La farina deve essere confezionata in atmosfera protettiva in modo da mantenere inalterate le qualità organolettiche nel tempo. Le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.
- Farina gialla istantanea bio in conf. 500 gr.: farina di mais biologica precotta per la preparazione della polenta, priva di glutine. Devono risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da mais transgenico.
- Fette biscottate – Confezioni bi-fette: prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione del grano tenero tipo “0”, grano di origine UE, prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. 2003/1829/CE e successivi aggiornamenti.
- Farro perlato bio in confezioni da kg 1: Prodotto biologico ottenuto da semi di cereali coltivato in regime biologico, aventi la caratteristica forma ovoidale allungata, appiattita dal colore biancastro. Il cereale deve essere selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato. Le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da coltivazione transgenica.
- Fecola di patate in confezioni da gr 250: La fecola di patate è un amido nativo ottenuto da patate di buona qualità. Si presenta sotto forma di polvere di colore bianco, inodore ed insapore, facilmente disperdibile in acqua fredda. Il prodotto, sottoposto a riscaldamento, forma una salda trasparente, a struttura lunga e viscosità relativamente elevata, dotata di moderata resistenza allo sforzo di taglio e bassa stabilità a pH inferiore a 5. Le confezioni devono essere di g. 250.
- Filtri di Thè deteinato in confezioni da 20-25 filtri: confezioni da 20-25 filtri cadauna di the nero deteinato ottenute dalla macinazione di foglie di the nero con aroma e gusto tipici.
- Filtri di camomilla in confezioni: confezioni da 25 filtri cadauna di camomilla ottenute dalla setacciatura dei fiori di camomilla con bevanda di colore giallo vivo, aroma e gusto tipici.
- Lievito di birra secco attivo in bustine (Mastro Fornaio): Lievito di birra disidratato a base di *Saccharomyces cerevisiae* che si presenta in granelli. Lievito disidratato, emulsionante (monostearato di sorbitano)
- Lievito per dolci in bustine: lievito istantaneo in polvere con fragranza di vanillina. Lievito chimico composto da bicarbonato e pirofosfato, agenti lievitanti che si attivano con l'acqua e il calore del forno. Privo di glutine. Agenti lievitanti, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante, aromi, senza ingredienti di origine animale.
- Miele biologico millefiori in barattoli 500 gr.: miscela di miele di millefiori biologico, origine Italia, no OGM e senza allergeni, formato miele liquido o cremoso, colore variabile da ambra

chiaro ad ambra scuro, odore variabile, caratteristico delle varietà botaniche che lo compongono, sapore variabile, caratteristico delle varietà botaniche che lo compongono, in barattoli da g. 500.

- Confettura biologica vari gusti in barattoli da gr 400: confettura di frutta con sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, gelificante(pectina), correttore di acidità (acido citrico), biologica, con pezzi di frutta, senza coloranti, aromi e conservanti, con colore, odore e sapore tipico della frutta al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve consistere o contenere e non deve essere prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito dal Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE.
- Noce moscata macinata in confezioni da gr 30: spezia macinata di colore marrone dai cenni organolettici tipici con dosatore.
- Olio di semi di girasole conf. kg. 1: Olio di girasole raffinato ad alto contenuto di acido linoleico ad uso alimentare. Olio ottenuto dai semi di *Helianthus Annus L.* e sottoposto a processo di raffinazione. Liquido limpido a 20°C. Sapore delicato caratteristico dell'olio, privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.
- Olive nere denocciolate in barattoli da gr 350: confezioni contenenti olive, acqua, sale. Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CEE 396/2005 e modifiche (limiti dei pesticidi), Reg.CEE n° 1881/2006 e successive modifiche (limiti dei metalli pesanti, aflatossine e micotossine),Reg CEE 1829/2003 (OGM). L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la Direttiva CE/2003/89 e successive modifiche.
- Olive verdi denocciolate in barattoli da gr 350: confezioni contenenti olive, acqua, sale. Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CEE 396/2005 e modifiche (limiti dei pesticidi), Reg.CEE n° 1881/2006 e successive modifiche (limiti dei metalli pesanti, aflatossine e micotossine),Reg CEE 1829/2003 (OGM). L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la Direttiva CE/2003/89 e successive modifiche.
- Origano secco e sbriciolato in conf. da gr 125 : foglie di origano sbriciolate in barattolo dosatore, peso g. 125-150, nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM (Reg CEE 1829/2003)
- Orzo perlato biologico in confezioni da kg 1: Prodotto biologico ottenuto da semi di cereali coltivato in regime biologico, aventi la caratteristica forma rotondeggiante irregolare, di colore giallo aranciato tipico naturale. Il cereale deve venire selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato. Le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da coltivazione transgenica.
- Orzo solubile bio in confezioni da gr 120: Preparato biologico solubile a base di orzo tostato, da sciogliere in acqua bollente, privo di teina e caffeina. Confezione da g.120.
- Pangrattato no grassi aggiunti e conservanti conf. kg.1: prodotto ottenuto dall'impasto, formatura, cottura, essiccazione, molitura di farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, farina di frumento. Deve essere indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o funghi, non essere transgenico e non contenere grassi aggiunti e conservanti.
- Sale marino iodato fino in confezioni da kg 1: sale marino fino arricchito con iodio secondo le percentuali previste dalla legge. Confezioni da kg.1.

- Sale marino iodato grosso in confezioni da kg 1: sale marino grosso arricchito con iodio secondo le percentuali previste dalla legge. Confezioni da kg.1.
- Semi di finocchio in confezioni da gr 25: confezioni da g.25 circa di semi di finocchio. Nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM.
- Semi di sesamo in confezioni da gr 125: confezioni da g.125 circa di semi di sesamo. Nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM.
- Succhi di frutta bio minimo frutta 40% conf. 1 lt: Nettare di frutta biologico, in confezioni da lt.1. Contenuto di frutta 40% minimo. Di aspetto denso, uniforme, esente da evidente separazione, da notevole sedimento e da grossolani punti scuri, di colore caratteristico del frutto, intenso ed esente da processi di imbrunimento, di aroma caratteristico del frutto, gradevole ed armonico, esente da odori devianti od estranei, di gusto caratteristico del frutto, pieno e gradevole, esente da sapori devianti od estranei. Nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM.
- Tonno al naturale in confezioni da gr 160 circa: confezioni di tonno al naturale con acqua e sale, g. 160 netto, 110-115 sgocciolato, dal sapore caratteristico, dal colore caratteristico, assenza di muscoli rossi, di pezzi di pelle, di squame o lische, di consistenza compatta. Non deve essere derivato o contenere OGM e devono essere rispettati i criteri di sostenibilità ambientale.
- Zafferano in bustine: insaporitore, colorante naturale ottenuto dall'essiccazione del pistillo della pianta *crocus sativus*. Di colore rosso scuro, dall'aroma specifico e persistente, dal gusto caratteristico e leggermente penetrante, dall'aspetto in polvere fine (250/300 micron). L'ingrediente utilizzato non deve contenere o essere derivato da OGM
- Zucchero a velo in confezioni da gr 125: Zucchero impalpabile per uso dolciario ottenuto per macinazione di zucchero con aggiunta di amido di mais (necessario per prevenire l'impaccamento).
- Il gusto deve essere dolce tipico, la consistenza impalpabile, il colore bianco, l'aspetto polveroso.
- Zucchero semolato in confezioni da kg 1: Zucchero bianco seconda categoria asciutto, in cristalli uniformi e scorrevoli. Il gusto deve essere dolce tipico, il colore bianco, l'aspetto cristallino.
- Confezioni da kg. 1
- Acqua minerale conf. Lt 1: acqua minerale naturale oligominerale che risponda ai criteri di legge stabiliti dal D.Lgs. n° 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della direttiva 2009/54/CE).

3.7 LOTTO 7 - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Olio E.V.O. italiano e biologico in confezioni di vetro da Lt. 1	Lt.	3800

Luogo di consegna: i prodotti dovranno essere consegnati presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmately 2) previ accordi con il magazzino stesso dal 01.03.2022 al 31.07.2022.

Dal 1.09.2022 al 28.02.2024 i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" del Capitolato speciale d'appalto.

Olio extra vergine di oliva: deve essere di provenienza italiana e conforme al Reg. CEE 1513/01 e pertanto ottenuto con spremitura a freddo, non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere ottenuto da olive coltivate con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/2007), deve essere limpido, fresco, privo d'impurità. Deve avere odore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Deve essere in confezioni di vetro da 1 Lt.

3.8 LOTTO 8 - PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	Kg.	2750

Luogo di consegna: i prodotti dovranno essere consegnati presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmately 2) previ accordi con il magazzino stesso dal 01.03.2022 al 31.07.2022.

Dal 1.09.2022 al 28.02.2024 i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" del Capitolato speciale d'appalto.

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi: formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale, finemente granulosa con frattura a scaglie, di colore bianco o giallo paglierino tenue; di sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante. Deve essere stagionato almeno 24 mesi e confezionato sottovuoto in ottavi (circa 5 kg) di forma. Lo spessore della crosta deve essere circa 6 mm, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro. Gli additivi non devono essere presenti. La zona di produzione deve rispettare quanto previsto dal D.P.R. 30 ottobre 1955 n. 1269 e ss.mm.ii. con D.P.R. 9 febbraio 1990.