

SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI

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 indicate al 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 Ocratossina (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 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) Carni fresche vita commerciale residua dell' 80%;
- b) Salumi vita commerciale residua del 60%;
- c) Uova e ovo prodotti vita commerciale residua dell' 80%;
- d) Generi vari almeno 50% 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. TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ

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

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

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

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

1.3. CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI

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

3.1 PASTA FRESCA

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

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")

Le confezioni di tutti i prodotti devono essere da kg 0,500.

3.2 CARNE, AFFETTATI E UOVA

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Fesa di tacchino sottovuoto biologica	Kg.	1300
Petto di pollo sottovuoto biologico	Kg.	1500
Coniglio disossato	Kg.	1300
Suino "arista" sottovuoto biologico	Kg.	685
Prosciutto cotto ATP Alta qualità - conf. gr. 100	Kg.	900
Prosciutto crudo Parma DOP ATP - conf gr. 80	Kg.	130
Vitello di latte posteriore sottovuoto biologico	Kg.	550
Vitellone posteriore sottovuoto biologico	Kg.	1300
Uova fresche biologiche - conf. da 6 pezzi	Pz	4800
Uova pastorizzate biologiche - conf. 1 lt.	Conf.	1500

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.

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

➤ **Petto di pollo e fesa di tacchino biologici:** 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.

➤ **Carne di coniglio biologica:** coniglio nazionale completamente disossato, eviscerato, senza testa, confezionato fresco sottovuoto in confezioni da kg. 0,750/0,950 circa cad. Le 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.

- **Ariste di suino biologico:** 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 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 devono essere sempre disossate.

- **Affettati e salumi:** 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.

- **Prosciutto cotto affettato, alta qualità 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 rosso 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. 100. I quantitativi minimi per ogni consegna sono di kg. 1.

- **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. 80. I quantitativi minimi per ogni consegna sono di kg. 1.

- **Vitella e vitellone:** 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%. Le carni 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 devono essere sempre disossate.

- **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 sguiscatura.

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 pasteurizzata in tetrabrick biologiche:** prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di gallina fresche di produzione nazionale di categoria A, sottoposto ad omogeneizzazione, pasteurizzazione, 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.

3.3 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ITALIANO

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Olio E.V.O. biologico italiano 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'Olmatello 2) previ accordi con il magazzino stesso.

- **Olio extra vergine di oliva biologico italiano:** 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.

3.4 PRODOTTI DA FORNO

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Pane di filiera corta regionale di tipo "casalingo" a fette in confezioni da kg 0,500	kg	12750
Basi bianche per pizza da kg 1, misura cm. 40X60	kg	1750
Focaccia all'olio da kg 1	kg	1250

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.

➤ **Pane di filiera corta regionale:** dovrà essere prodotto con farine biologiche di grano tenero del tipo "0" o del tipo "1", di provenienza nazionale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni e cotto in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione, prodotto esclusivamente con impasto composto di farina di grano tenero, acqua, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica. Non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima né durante la panificazione. È vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre 8 h dalla sfornatura. Dovrà essere fornito in filoni del tipo "toscano" di kg. 0,500 che dovranno essere affettati nella misura di 12 fette circa ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti e munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti.

➤ **Basi per pizza:** il prodotto dovrà essere preparato in un'azienda di filiera corta regionale, con farine biologiche di grano tenero del tipo "0" o "00" di provenienza nazionale, con buona lievitazione, altezza della pasta omogenea, non superiore a cm 1, in pani di circa cm 40x60 e del peso indicativo di kg. 1, munito di etichetta redatta secondo le disposizioni vigenti e contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti. È fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine o olio di oliva, come definito nelle Leggi 13/11/1960 n. 1407 e 3/02/2011 n. 4. Il prodotto dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extravergine o olio di oliva, sale, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica.

➤ **Focaccia all'olio:** il prodotto dovrà essere preparato in un'azienda di filiera corta regionale, con farine biologiche di grano tenero del tipo "0" o "00", di provenienza nazionale. Dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extravergine o olio di oliva, sale, lievito naturale, e non dovrà contenere materie prime di provenienza transgenica. È fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine o olio di oliva, come definito nelle Leggi 13/11/1960 n. 1407 e 3/02/2011 n. 4. Dovrà essere munito di etichetta



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche
E.Q. Mense e Refezione Scolastica - Trasporti

redatta secondo le disposizioni vigenti e contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.