

---

## SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI

**LOTTO 1 – Frutta, verdura fresca e legumi**

**LOTTO 2 – Prodotti surgelati/congelati**

### 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) e secondo gli obblighi previsti dal Decreto Legge 104/2013 in tema di dieta mediterranea, prodotti biologici e a filiera corta, di prodotti senza glutine per soggetti affetti da celiachia, così come convertito con modificazioni dalla legge 128/2013.

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

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

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

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

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

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente Capitolato;
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni;
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze;
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni;
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;
- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni;
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti;
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.);
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc);
- I mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e

ss.mm.ii.e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004);

- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni;
- 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.

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

- a) verdure surgelate: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24 mesi dal confezionamento;
- b) pesce surgelato: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24/36 mesi dal congelamento;

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'ideale protezione dei prodotti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione dell'impatto ambientale.

Ai sensi della lett. C), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici 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 riciclabili 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 monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

Gli imballaggi, infine, devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati nè 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. È fatto divieto di consegnare 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 i Nidi a gestione diretta la Ditta Aggiudicatrice rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 (pubblicati 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 LOTTI**

### **3.1 - LOTTO 1 - FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI**

<b>Elenco prodotti</b>
Albicocche
Ananas
Arance (Navel, ovale bio, tarocco, valencia)
Banane
Ciliegie
Clementini/Mandarini
Cocomero baby
Fragole
Limoni
Mele (Braeburn, florine, gala, golden, i.crimson, imp.dallago, modi, stark, fuji)
Melone
Noci sgusciate
Pere (abate, conference, kaiser, williams, coscie)

Pesche (gialla, bianca, nettarina)
Pinoli
Pompelmi
Susine
Kiwi
Uva
Uva sultanina
Cachi
Castagne
Ceci
Fagioli borlotti
Fagioli cannellini
Lenticchie
Aglione
Asparagi
Bietola
Broccoli
Carciofi a numero
Carote
Cavolo (Cavolfiore, cappuccio, cappuccio rosso, cavolo nero, cavolo verza)
Cetrioli
Cipolle (dorate, rosse, cipollotto fresco)
Fagiolini
Finocchi
Insalata (lattuga, indivia, radicchio, romana, scarola, iceberg, rucola)
Prezzemolo
Rosmarino
Salvia
Patate
Peperoni
Pomodori (Ciliegiato, insalatato rosso, oblungo, ramato, a grappolo)
Porri
Sedano verde
Zucca gialla
Zucchine (chiare)
Melanzane
Basilico a peso

Le quantità richieste per i singoli prodotti sono indicate nei documenti di gara.

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

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 da **coltivazioni biologiche (70% BIO dei prodotti offerti per verdura e legumi; 50% BIO per la frutta)**. 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 nectarina): 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, prive di glutine.
- 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 chiare, 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 subito 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 foglie 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 florale tenero, pieno e non lignificato
  - Castagne: devono essere sode, lucide e non devono essere state attaccate da parassiti.
  - Asparagi: gli asparagi devono essere: interi, di aspetto e di colore freschi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di danni da lavaggio e da ammaccatura, privi di parassiti o da danni da essi provocati, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.
  - Legumi: i legumi secchi (fagioli varietà diverse, ceci, lenticchie, ecc.), devono essere:
    - puliti
    - di pezzatura omogenea
    - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali

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

Si specifica che aglio, ananas, banana, 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:

<b>CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>	<b>FRUTTA</b>	<b>VERDURA</b>
<b>Mese</b>		
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, zucca, 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, zucca 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**

<b>Elenco Prodotti</b>
Filetti di halibut
Filetti di cernia
Filetti di platessa
Filetti di limanda
Filetti di orata
Filetti di branzino
Filetti di sogliola
Filetti di merluzzo
Filetti o cuori di nasello
Seppie pulite
Calamari puliti
Vongole lupino
Bietola surgelata
Fagiolini fini surgelati
Piselli fini surgelati
Spinaci in foglia surgelati

Le quantità richieste per i singoli prodotti sono indicate nei documenti di gara.

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

**CARATTERISTICHE GENERALI**

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

Le confezioni devono:

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

I prodotti surgelati, in base alle normative vigenti devono essere sottoposti al processo di surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Sono tollerate, tuttavia, brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$  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.

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-Hyppoglossus hippoglossus) in confezioni max Kg 1,00 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.
- Filetto di limanda (fam. Pleuronectidae) spellato, spinato (percentuale di filetti con lisce <1%), di colore bianco, non frammentato e perfettamente pulito, in confezioni massimo da kg. 1,00 circa cad.; pezzature da 140 a 170 gr
- Filetto di orata (Sparus aurata) completamente spinato (percentuale di filetti con lisce <1%), di colore bianco/rosato, non frammentato e perfettamente pulito, in confezioni da massimo kg. 1,00 c
- Filetti di branzino (Dicentrarchus labrax) completamente spinati (percentuale di filetti con lisce <1%), di colore bianco, non frammentati e perfettamente puliti, in confezioni da massimo kg. 1,00 circa cad.; pezzature da 120 a 160 gr
- Filetti di sogliola (fam. Soleidae) spellati, completamente spinati (percentuale di filetti con lisce <1%), di colore bianco, non frammentati e perfettamente puliti, in confezioni da massimo kg. 1,00 circa cad.; pezzature da 200 a 300 gr.
- Filetti di merluzzo (Gadus morhua o specie affini) senza pelle, completamente spinati (percentuale di filetti con lisce <1%), di colore bianco, non frammentati e perfettamente puliti, in confezioni da massimo kg. 1,00 a max kg. 5,00; pezzature da 400 a 800 gr.
- Filetti o cuori di nasello (Merluccius merluccius o specie affini) senza pelle, completamente spinati (percentuale di filetti con lisce <1%), di colore bianco, non frammentati e perfettamente puliti, in confezioni da massimo kg. 1,00 a max kg. 5,00; pezzature da 400 a 800 gr. circa cad.; pezzature da 150 a 200 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. 1,00 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. 1,00 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. 1; non saranno ammesse forniture contenenti, anche in porzioni minime, miscele 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 15% del peso del prodotto a seconda della specie.

**Alla consegna è richiesta una tabella con le percentuali delle glassature per ciascun prodotto.**

### **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 finissimi.

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