

**MODELLO B****CAPITOLATO SPECIALE PER APPALTO DELLA FORNITURA DI  
GENERI ALIMENTARI VARI PER REFEZIONE SCOLASTICA****ART. 1  
OGGETTO DELL' APPALTO**

La Fermo Asite Surl appalta la FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI, descritti nelle schede tecniche allegate al capitolato, che verranno consegnati nei luoghi precisati nell'art. 2 del presente capitolato, fornitura relativa alla refezione scolastica dei plessi siti nel Comune di Fermo che usufruiscono del servizio mensa. **Si precisa che dal presente appalto è esclusa la fornitura di olio extravergine di oliva perché si provvederà ad acquisto tramite ricerca di mercato tra fornitori locali.**

I quantitativi presunti delle forniture vengono separatamente indicati negli allegati al presente capitolato (allegato n. 2) e comunque debbono mantenersi idonei ad assicurare il soddisfacimento della utenza media pari a 1500 (millecinquecento) pasti al giorno per 5 (cinque) giorni alla settimana, per tutto l'anno scolastico, tenendo presente che nel mese di Giugno le scuole primarie e secondarie chiudono, rimanendo aperte, fino al 30 Giugno, solo le scuole materne con conseguente riduzione del numero dei pasti. Per il restante periodo, escluso quasi tutto il mese di Agosto, il fabbisogno è pari a circa 100 (cento) pasti giornalieri.

Il quantitativo presunto indicato nelle schede-offerta predisposte dalla Stazione appaltante ha valore puramente indicativo e non vincolante per la stessa, perché le quantità effettive dei generi alimentari verranno determinate dalle reali esigenze del servizio.

**ART. 2  
DESCRIZIONE DEI PRODOTTI, ORDINAZIONI,  
LUOGHI E MODALITA' DI CONSEGNA**

Per la descrizione dei prodotti si rimanda alle schede tecniche allegate al presente capitolato.

La consegna dei prodotti presso i luoghi indicati nel presente articolo é a totale ed esclusivo carico dei fornitori e nessun compenso aggiuntivo verrà quindi corrisposto.

**Luoghi di consegna:** Cucina Centralizzata comunale Via A. Mario n. 42; Cucina Asilo Nido Comunale Via del Bastione (ove richiesto).

Se i luoghi sopra indicati dovessero, per ragioni di servizio, essere modificati, le ditte fornitrici accettano fin d' ora senza riserva alcuna, le eventuali nuove destinazioni indicate dalla Stazione appaltante.

Le ordinazioni sono inoltrate dal Capo-Cuoco, o dall'Ufficio Refezione Scolastica della Fermo Asite Surl, le consegne vanno effettuate almeno due o tre volte alla settimana, fatte salve diverse scadenze, secondo le indicazioni fornite dai suddetti incaricati, e devono rispettare il giorno e l'ora indicate nell'ordine.

**Non verranno riconosciuti dalla Fermo Asite crediti per forniture ordinate da soggetti diversi da quelli abilitati ed indicati al comma precedente. E' fatta salva diversa disposizione previa comunicazione scritta da parte della Fermo Asite.**

In caso di mancata o ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando - e sarà insindacabile a tutti gli effetti del presente articolo, il parere motivato della Fermo Asite Surl o del Capo-cuoco o del Servizio Sanitario della A.S.U.R. n. 11- la merce non venisse riscontrata corrispondente ai requisiti richiesti dal presente capitolato, la Fermo Asite ha la facoltà insindacabile di:

- respingere la merce contestata, che dovrà essere ritirata senza indugio a spese e rischio esclusivo del fornitore. In pendenza o in mancanza di ritiro la merce resterà nel magazzino delle cucine a disposizione della Ditta, senza alcuna responsabilità per la Fermo Asite per eventuali deprezzamenti e deterioramenti.

- Acquistare, presso altri fornitori, la merce non consegnata tempestivamente o contestata, addebitando al fornitore aggiudicatario dell' appalto, il maggior costo, fatta salva l'applicazione di eventuali penali in caso di ripetute violazioni.

### **ART. 3** **DURATA DELL' APPALTO, FACOLTA' DI PROROGA,** **IMPORTO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

**Durata dell'appalto:** anni **2 (due)** dalla sottoscrizione del contratto di appalto con scadenza in ogni caso il 1 Gennaio 2017.

**Importo:** quello risultante dalle offerte aggiudicatarie, salvo oscillazioni delle quantità presunte. La revisione dei prezzi non è dovuta, salvo l'adeguamento pari all'intera variazione, registrata nell'anno precedente, dall'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai pubblicato sulla G.U. e riferito al mese precedente al rinnovo.

La base d'asta presunta per la fornitura di generi alimentari vari è pari ad **€729.043,28**, divisi nei seguenti lotti e sezioni di lotto come di seguito elencato:

<b>LOTTO</b>	<b>SEZIONE</b>	<b>IMPORTO</b>	
LOTTO N. 1: PASTA DI SEMOLA		€31.416,00	
LOTTO N. 2: RISO - PROVA ASSAGGIO		€7.040,00	
LOTTO N. 3: CEREALI - LEGUMI		€4.269,00	
LOTTO N. 4: PASTA ALL'UOVO FRESCA E PRODOTTI SIMILARI - PROVA ASSAGGIO		€41.820,00	
LOTTO N. 5: CARNE BOVINA FRESCA BIOLOGICA		€84.374,40	
LOTTO N. 6: CARNE SUINA FRESCA		€33.603,90	
LOTTO N. 7: CARNE AVICOLA - UOVA - GALANTINA (PROVA ASSAGGIO GALANTINA)		€76.100,16	
LOTTO N. 8: PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO		€24.480,00	
LOTTO N. 9: PROSCIUTTO COTTO - BRESAOLA - PANCETTA		€24.182,16	
LOTTO N. 10: LATTE - FORMAGGI - YOGURT		€70.387,65	
LOTTO N. 11: PANE E DOLCI		€67.320,00	

LOTTO N. 12: FRUTTA E VERDURA		€ 137.700,00	
LOTTO N. 13: PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI	SEZIONE N. 1: PESCE E VERDURE CONGELATE	€ 73.652,67	
	SEZIONE N. 2: PIZZA SURGELATA -	€ 4.590,00	
			TOTALE LOTTO N. 13 € 78242,67
LOTTO N. 14: GENERI ALIMENTARI VARI - BEVANDE E ALCOLICI	SEZIONE N. 1: GENERI ALIMENTARI VARI E CONDIMENTI	€ 16.243,34	
	SEZIONE N. 2: BEVANDE E ALCOLICI	€ 418,00	
			TOALE LOTTO N. 14 € 16.661,34
LOTTO N. 15: POMODORI PELATI BIOLOGICI		€ 27.846,00	
LOTTO N. 16: MATERIALE VARIO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI		€ 3.600,00	
<b>TOTALE</b>		<b>€ 729.043,28</b>	

**Proroga:** A facoltà insindacabile della Fermo Asite srl, è prevista la possibilità di proroga del contratto fino all'individuazione del nuovo contraente. La parte appaltatrice è tenuta alla prosecuzione del contratto in caso di esercizio della predetta facoltà di proroga.

E' riconosciuta in favore della stazione appaltante la facoltà di recedere dal contratto alla scadenza del primo anno di esecuzione dello stesso, per giustificato motivo. Tale facoltà di recesso è insindacabile nel suo esercizio e non legittima qualsivoglia pretesa risarcitoria ovvero aspettative in genere della parte appaltatrice ai sensi dell'art. 1373 del Codice Civile.

**Modalità di pagamento:** il pagamento delle forniture avverrà dietro presentazione di regolare fattura, vistata e controllata dall' Ufficio Contabilità, e previa verifica della conformità della fornitura, ove necessario, entro sessanta (60) giorni data ricevimento fattura (ex articolo 4 Decreto Legislativo n. 231/2002). Fa fede a tal fine il numero di protocollo apposto sulla fattura dall'Ufficio Contabilità.

Il suddetto termine resta sospeso in caso di contestazione formale della fornitura.

#### **ART. 4 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

L' appalto è affidato mediante procedura aperta (ai sensi dell'art. 55 e ss.D. Lgs. 163/2006).

L' aggiudicazione avverrà in base al prezzo complessivo più basso per singolo lotto, calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti per singolo prodotto moltiplicati per i quantitativi presunti indicati

dalla Società nell'apposita scheda predisposta.

N.B.: Per i lotti divisi in sezioni, come da schede-offerta predisposte, l'aggiudicazione avverrà disgiuntamente per singola sezione.

Per i prodotti soggetti a scarto, ai fini dell'aggiudicazione, si terrà conto anche della percentuale di glassatura per i prodotti congelati e/o surgelati, e di quella di rendimento netto della merce per gli altri prodotti. Le suddette percentuali devono essere dichiarate nell'offerta e sono vincolanti. In caso di discordanza fra la percentuale di glassatura dichiarata e quella effettivamente riscontrata in corso di appalto, la ditta dovrà restituire alla Società, nel corso di fornitura il peso equivalente. In caso di mancata restituzione la Fermo Asite Surl procederà al recupero monetario del valore corrispondente sulle fatture in pagamento.

La selezione dell'operatore affidatario avverrà mediante apposita procedura di gara "aperta", regolamentata dagli artt. 54 e 55 del Codice da aggiudicare, per singolo lotto, con i seguenti criteri:

- quanto ai lotti 1; 2; 4; 7 limitatamente al prodotto "galantina"; 13 sezione n.2 "pizza surgelata" e 15, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (artt. 81 e 83 dello stesso Codice);
- quanto ai restanti lotti 3; 5; 6; 7 limitatamente ai prodotti "carne avicola" e "uova"; 8; 9; 10; 11; 12; 13 sezione n.1 "pesce e verdure congelate" 14 e 16, con il criterio del prezzo più basso (artt. 81 e 82 dello stesso Codice)

La stipula del contratto di affidamento definitivo della fornitura è subordinato alla verifica dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e degli adempimenti previsti dalla vigente normativa "antimafia".

## **ART. 5 RESPONSABILITA`**

La Ditta é responsabile di eventuali danni, ad essa imputabili o al proprio personale in conseguenza di inosservanza, negligenza o imperizia di leggi e regolamenti sanitari e/o di irregolarità o difformità nelle forniture effettuate, sollevando la Stazione appaltante da ogni eventuale conseguenza.

L'aggiudicatario, si dichiara edotto di tutte le norme di legge e regolamenti sanitari regolanti le pubbliche forniture di generi alimentari e si impegna alla loro scrupolosa osservanza, in modo che nessun danno debba derivare alla Fermo Asite.

## **ART. 6 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietato il subappalto e/o la cessione a terzi, comunque denominati, della fornitura di cui all' art. 1 del capitolato, pena la decadenza dall' affidamento.

La Fermo Asite Surl non ha e non riconosce altra controparte che la Ditta aggiudicataria, nella persona giuridicamente abilitata a rappresentarla, sia riguardo la gestione ed esecuzione delle forniture appaltate, sia riguardo agli adempimenti previsti nel presente capitolato.

## **ART. 7 INIZIO DELL' APPALTO ED INTERRUZIONE**

La data dell'inizio dell'appalto, come eventuali ritardi e/o anticipi, verrà comunicata dalla Società con raccomandata o telegramma o telefax con preavviso di almeno tre (3) giorni.

La Fermo Asite Surl può, a suo insindacabile giudizio, interrompere momentaneamente o

definitivamente il servizio mensa, per cause eccezionali e/o di forza maggiore senza penalità e/o indennità alcuna, previa comunicazione da inviarsi mediante raccomandata e con preavviso di almeno trenta (30) giorni.

## **ART. 8 CAUZIONE DEFINITIVA**

Alla stipula del contratto, ove richiesto, la Ditta aggiudicataria deve prestare una cauzione, mediante deposito di denaro contante, in misura pari al 10% dell' importo complessivo di aggiudicazione dell' appalto.

Il deposito di denaro contante può essere sostituito con fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa, di pari importo, recante obbligatoriamente le seguenti clausole:

- La banca (o la compagnia assicurativa) si impegna a versare l' importo della cauzione a semplice richiesta della Stazione appaltante, senza alcuna riserva e/o eccezione e con rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 codice civile.

- La validità fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale, ogni eccezione esclusa, e lo svincolo solo dietro espressa dichiarazione liberatoria della Stazione appaltante.

In mancanza delle predette clausole espresse la polizza assicurativa e/o la fidejussione bancaria non saranno accettate.

La mancanza di valida cauzione, comporta la decadenza dall'affidamento senza risarcimento e/o indennizzo alcuno.

## **ART. 9 SPESE CONTRATTUALI E VARIE**

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, comprese anche quelle accessorie e conseguenti, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le eventuali spese aggiuntive sostenute dalla Fermo Asite per inadempienze e/o mancato rispetto degli obblighi assunti dalla Ditta aggiudicataria sono ad esclusivo carico della stessa e verranno detratti dai compensi ad essa dovuti.

## **ART. 10 ONERI ULTERIORI DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta aggiudicataria della fornitura, oltre a quanto già previsto, si impegna espressamente a:

- 1) Tenere in deposito, a richiesta della Fermo Asite, presso le cucine comunali, il materiale necessario alla conservazione della merce fornita (frigoriferi, congelatori, contenitori vari, ecc. il tutto rispondente alla vigente normativa igienico-sanitaria) per depositi non superiori alla settimana.
- 2) Il trasporto merci dovrà essere effettuato con mezzi igienicamente idonei, rispondenti alle vigenti disposizioni in materia di trasporto dei generi alimentari, e tali da assicurare il mantenimento del prodotto con le caratteristiche richieste dal capitolato.
- 3) La consegna della merce dovrà avvenire non meno di due volte alla settimana, in base alle esigenze del menù .
- 4) Per il pane, i prodotti da forno e tutti quei prodotti che per le loro caratteristiche vanno consumati freschi di giornata la consegna dovrà essere effettuata giornalmente.
- 5) Effettuare l' immediata sostituzione dei prodotti che non vengono accettati dagli addetti alle cucine, perchè non rispondenti al capitolato.

## **ART. 11 PENALITA` E REVOCA**

In caso di prestazioni difformi, diverse e/o non adeguate a quanto previsto nel presente capitolato, la Stazione appaltante applica una penalità variabile da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 3.000,00, previa contestazione scritta da parte della Fermo Asite. E' fatta salva la facoltà per la Ditta aggiudicataria di presentare controdeduzioni e/o giustificazioni scritte entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

L'applicazione della penalità è assunta con provvedimento motivato del Responsabile della Fermo Asite, quando le giustificazioni addotte non sono ritenute congrue.

L'importo della penalità applicata sarà detratto dai compensi dovuti alla Ditta aggiudicataria per le forniture effettuate.

In caso di recidiva inosservanza del capitolato e/o del contratto la Fermo Asite Surl ha la facoltà insindacabile di revocare l'affidamento del servizio, mediante contestazione scritta con preavviso di almeno tre (3) giorni, da valere come disdetta a tutti gli effetti di legge.

E' prevista altresì la revoca anche in caso di contegno abituale scorretto verso i dipendenti della Società appaltante da parte della Ditta aggiudicataria.

E' fatta salva per la Fermo Asite Surl, in ogni caso, l'azione per il risarcimento del danno.

NOTA BENE: sui prodotti forniti verranno effettuate dal laboratorio di analisi convenzionato delle analisi a campione. Qualora si dovesse riscontrare la presenza di sostanze tossiche o nocive vietate dalle norme vigenti o dal presente appalto, si considera immediatamente risolto il contratto stipulato con la Ditta fornitrice e la stessa sarà soggetta al pagamento alla Fermo Asite surl di una penale pari al valore del lotto aggiudicato. Il laboratorio di analisi convenzionato è regolarmente iscritto nell'apposito elenco della regione Marche per i laboratori ammessi ad eseguire analisi su alimenti ed è accreditato Accredia.

## **ART. 12 CONTROLLI, ISPEZIONI, CERTIFICAZIONI E CAMPIONATURE**

La vigilanza sull'appalto, per tutto il periodo della sua durata, compete alla Stazione appaltante che la attuerà nei modi e termini che riterrà più opportuni.

N.B.: Si precisa che, per effetto dell'articolo 3 Legge Regione Marche 23/02/2000 n. 9, nell'attività di ristorazione scolastica è vietata la somministrazione di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

In sede di offerta, le ditte devono indicare la provenienza di tutti i prodotti offerti e dichiarare, nel fac simile predisposto dalla stazione appaltante (schede offerta prezzi), che gli stessi sono esenti da OGM.

La stazione appaltante si riserva, inoltre, la facoltà insindacabile di:

- Prelevare campioni dei prodotti forniti per le perizie merceologiche, le analisi chimiche e microbiologiche ritenute necessarie, fra le quali quelle relative all'individuazione di eventuali OGM. Detti campioni saranno sigillati e contrassegnati con la firma del fornitore o da chi ne effettua in sua vece la consegna o da ditta specializzata di fiducia incaricata dalla Fermo Asite.

- Disporre, a sua discrezione, l'ispezione ed il controllo dei mezzi di trasporto degli alimenti, delle attrezzature, locali, depositi, ecc., sia di proprietà della Ditta aggiudicatrice, sia in concessione d'uso alla stazione appaltante, e su quant'altro sia necessario all'organizzazione dell'appalto affidato.

Per la funzionalità del controllo, la Ditta appaltatrice, si impegna a fornire al personale dell'Asite, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso ai locali ed ai magazzini direttamente interessati dall'organizzazione dell'appalto. La Ditta si impegna inoltre a fornire tutte le eventuali informazioni ed i chiarimenti richiesti e la

documentazione.

Il personale dell'Asite addetto al controllo sarà munito, ove necessario, di certificato sanitario. Richiedere, qualora si reputi necessario, qualsiasi documentazione e/o certificazione sanitaria sui prodotti forniti prevista dalla normativa vigente e/o documentazione, anche non obbligatoria, in occasione di particolari emergenze sanitarie e/o situazioni critiche in territorio nazionale e/o estero. Richiedere copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo aziendale. Il mancato adempimento a tali richieste è, di per sé, motivo di revoca dell'affidamento.

### **ART. 13 INEFFICACIA DI CLAUSOLE E/O PATTI AGGIUNTI**

Nessun eventuale accordo verbale che importi aggiunta o modifiche, di qualsiasi specie o natura, al contenuto del presente capitolato e/o del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto per iscritto e nelle forme amministrative previste.

### **ART. 14 DOMICILIO E FORO COMPETENTE**

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, l'aggiudicatario elegge domicilio alla Fermo Asite Surl Via Alberto Mario n. 42, 63023 Fermo.

Il Foro competente per qualsiasi controversia è esclusivamente quello di Fermo.

### **ART. 15 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Il trattamento di tutti i dati personali avverrà nel rispetto di quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003.

### **Art. 16 NORMA DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rinvia a quanto previsto dal D.Lgs. 163/2006, dal Codice Civile e dalle norme e regolamenti vigenti in materia.

Si applicano inoltre le leggi e i regolamenti che dovessero venire emanati nel corso del contratto, comunque attinenti alle forniture oggetto del presente contratto.

Nessun eventuale accordo verbale, che comporti aggiunte o modifiche al contenuto del contratto, potrà avere efficacia, se non tradotto per iscritto e nelle forme amministrative previste.

FERMO ASITE S.u.r.l.  
Il Presidente  
F.to Roberto Cippitelli

## SCHEDE TECNICHE DESCRITTIVE DEI PRODOTTI DIVISI PER LOTTI

### NOTA IMPORTANTE

Come prescrizione preliminare e generale valida per tutti i prodotti del presente appalto ed indicati nelle schede tecniche dei lotti di seguito indicati, si precisa che, per effetto dell' articolo 3 legge regione marche 23/02/2000 n. 9, nell'attività di ristorazione scolastica è vietata la somministrazione di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Pertanto le ditte, in sede di offerta, devono indicare la provenienza per tutti i prodotti e dichiarare che gli stessi sono esenti da OGM.

### **LOTTO N. 1: PASTA DI SEMOLA (PROVA ASSAGGIO)**

La qualità della pasta da fornire deve essere la prima così come essa è definita dalla scienza merceologica e dal regolamento approvato con DPR. N. 187 del 9 Febbraio 2001.

Pasta di semola: La semola deve provenire da frumento sano ed ottimamente pulito, deve essere di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione. La lavorazione della pasta deve essere eseguita a perfetta regola d'arte. La lavorazione della pasta deve presentarsi uniforme per dimensioni, per sagomatura di ciascun formato e per quanto altro riguarda l'aspetto, le **regiture** e gli altri disegni che eventualmente caratterizzassero il formato, devono apparire regolarmente e nitidamente riprodotte. La pasta deve risultare di colore uniforme, naturale giallognolo nei limiti delle gradazioni proprie della buona pasta prodotta con esclusivo impiego di semola di grano duro, come prescritto.

La pasta deve presentare frattura vitrea e deve essere priva di insetti, tarlature, muffe e parassiti di sorta, non frantumata, in ottimo stato di conservazione, priva di difetti, di alterazioni o avarie di qualsiasi natura.

La pasta rimossa non deve lasciare polvere farinosa od altre materie strane.

La pasta deve avere, come previsto dal DPR. N. 187 del 9 Febbraio 2001, le seguenti caratteristiche:

- umidità max. 12,5%
- acidità max. 4 gradi
- ceneri sul secco  
inferiore a 0,90 %
- sostanze azotate  
sul secco superiori a. 10,5% (N x 5,70)

**PROVA COTTURA:** La pasta deve inoltre resistere alla prova di cottura eseguita con le seguenti modalità :

- in 500 ml. di acqua distillata contenente gr.2,5 di cloruro di sodio all'ebollizione si introducono 50 gr. di pasta e si fa bollire per 15 minuti, a detta prova la pasta deve:
  - resistere non meno di 15 minuti, senza spappolarsi o spaccarsi;
  - cedere poca sostanza all'acqua che deve rimanere chiara.

Dopo la cottura la pasta deve risultare notevolmente aumentata di volume. L'odore ed il sapore devono essere quelli caratteristici di una buona pasta alimentare.

L'imballaggio deve essere originale chiuso e sigillato e recare il nome o la ragione sociale della ditta

produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo della pasta e del peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

E' necessario allegare il catalogo dei formati, normali e speciali, di produzione. Sarà preferita la ditta che avrà una gamma più vasta di formati.

Il prezzo offerto per i formati normali o speciali, deve essere unico.

Le confezioni dovranno essere da Kg. 3 o 5 (a scelta dell'Ente). Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

**PROVA ASSAGGIO:** La pasta deve inoltre resistere alla prova di cottura eseguita con le seguenti modalità :

- in 500 ml. di acqua distillata contenente gr.2,5 di cloruro di sodio all'ebollizione si introducono 50 gr. di pasta e si fa bollire per 15 minuti, a detta prova la pasta deve:

- resistere non meno di 15 minuti, senza spappolarsi o spaccarsi;
- cedere poca sostanza all'acqua che deve rimanere chiara.

Dopo la cottura la pasta deve risultare notevolmente aumentata di volume. L'odore ed il sapore devono essere quelli caratteristici di una buona pasta alimentare.

A tal fine la ditta dovrà consegnare un campione di peso pari a minimo 500 gr per ogni tipo di pasta offerto (consegnare almeno un tipo di pasta lunga, spaghetti, e uno di pasta corta, penne). All'esterno della confezione contenente il campione dovrà essere indicato in modo chiaro ed inequivocabile il nome della ditta mittente.

Con comunicazione scritta successiva alla presentazione delle offerte, l'Ente comunicherà la data in cui si svolgerà la prova ed il termine entro il quale dovranno essere presentati i campioni.

La mancata presentazione dei campioni di assaggio comporta l'esclusione automatica dalla gara.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

## **LOTTO N. 2: RISO TIPO "PARBOILED" (PROVA ASSAGGIO)**

Il riso dovrà corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. 12/11/1964, aggiornato al D.P.R. 14/4/1980. Dovrà essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione del secondo grado, dovrà essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata.

Dovrà essere in grani interi, pressochè uniformi, con le tolleranze (per grani rotti, gessati; vaiolati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali, per i risi di prima qualità .

Non dovrà avere nè punteggiature, nè perforazioni, nè avere odore di muffa, nè altri odori sgradevoli.

Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei e insetti, nè alterato, nè variato, strofinato tra le mani non dovrà lasciare tracce di sostanze farinacee.

Non dovrà avere umidità superiore al 15-15,5%.

Dovrà resistere alla cottura per almeno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

La fornitura dovrà essere effettuata in sacchi da Kg. 3 o 5 (a scelta dell'Ente).

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari

La fornitura è per il solo riso di tipo "parboiled" per esigenze organizzative del servizio di refezione scolastica comunale.

**PROVA ASSAGGIO:** il riso deve resistere alla prova di cottura eseguita con le seguenti modalità :  
 - in 500 ml. di acqua distillata contenente gr.2,5 di cloruro di sodio all'ebollizione si introducono 50 gr. di pasta e si fa bollire per 18 minuti, a detta prova la pasta deve:  
 - resistere non meno di 18 minuti, senza spappolarsi o spaccarsi;  
 - cedere poca sostanza all'acqua che deve rimanere chiara.

Dopo la cottura il riso deve rimanere integro. L'odore ed il sapore devono essere quelli caratteristici di un buon riso.

A tal fine la ditta dovrà consegnare un campione di peso pari a minimo 500 gr per ogni tipo di prodotto offerto. All'esterno della confezione contenente il campione dovrà essere indicato in modo chiaro ed inequivocabile il nome della ditta mittente.

Con comunicazione scritta successiva alla presentazione delle offerte, l'Ente comunicherà la data in cui si svolgerà la prova ed il termine entro il quale dovranno essere presentati i campioni.

La mancata presentazione dei campioni di assaggio comporta l'esclusione automatica dalla gara.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination e/o carry over.

### **LOTTO N. 3: CEREALI -LEGUMI**

#### **FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO, SPEZZATO DI FARRO:**

Possono essere usati in alternativa al riso e alla pasta minuta.

I grani devono essere uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali, ad esempio, larve, frammenti di insetti, etc., né alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente ai termini di legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

#### **MIGLIO DECORTICATO:**

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali, ad esempio, larve, frammenti di insetti, etc., né alterazioni di tipo microbiologico.

L'etichettatura deve essere confacente ai termini di legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

#### **ORZO DECORTICATO, ORZO PERLATO:**

In conformità **alle normative vigenti**, il prodotto deve essere indenne da larve, da insetti e da loro frammenti, dalla presenza di corpi estranei generici e di semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti:

1. tempo di cottura
2. resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno, né rotture; l'etichettatura deve essere confacente ai termini di legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination e/o carry over.

### **LEGUMI SECCHI**

(Ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie) dovranno essere del tipo "da minestra" ed in particolare:

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

### **FAGIOLI**

Devono essere quelli identificati dalla denominazione commerciale "fagioli borlotti" e "fagioli cannellini" e rispondere, per quanto riguarda la conservazione ed il confezionamento, alla legislazione vigente.

I fagioli devono essere: sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressochè uniformi e lisci, esenti da tarli, macchie, spezzature e corpi estranei con la tolleranza non superiore a quella ammessa dalle consuetudini connesse per i fagioli di 1<sup>a</sup> qualità .

I fagioli in acqua debbono cuocersi senza spaccarsi e senza perdere la buccia, ma gonfiandosi in giusta misura.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

### **CECI**

Oltre alle caratteristiche previste precedentemente, i ceci devono essere del tipo identificabile sotto la denominazione commerciale di "ceci bianchi" di colore chiaro tendente al giallo.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

### **LENTICCHIE**

Oltre alle caratteristiche sopra previste le lenticchie dovranno essere del tipo identificabile sotto la denominazione commerciale di "lenticchia rossa d'inverno e lenticchia di Marzo".

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination e/o carry over.

**CONDIZIONI DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLA CONSEGNA.**

Tutti i generi alimentari confezionati e preconfzionati a lunga conservazione con stoccaggio a temperatura ambiente, al momento della consegna:

- 1) non dovranno risultare in prossimità della “scadenza” o del “termine minimo di conservazione” del prodotto stesso;
- 2) le confezioni dovranno essere integre e non ci dovranno essere segni di alterazione, di manipolazione, di modificazioni dello stato naturale, né di infestazione da insetti o parassiti o da altri agenti biologici, dovranno inoltre essere state conservate in luoghi freschi e asciutti;
- 3) dovranno garantire il minimo delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali.

#### **LOTTO N. 4: PASTA ALL'UOVO FRESCA E PRODOTTI SIMILARI** **PROVA ASSAGGIO**

La pasta dovrà essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, confezionata con uova fresche di categoria A, farina (tipo "0" o "00") e semola di grano duro proveniente da frumento sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione.

Per ogni chilogrammo di semola dovranno essere aggiunte almeno 4 uova intere di gallina per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova/kg. Il prodotto dovrà avere un buon rapporto fra pasta e ripieno (1 a 4) e dovrà essere preparato con quantità accettabili di carne e formaggio di ottima qualità.

Dopo la cottura la pasta deve risultare aumentata di volume, l'odore ed il sapore devono essere quelli caratteristici della buona pasta fresca.

L'imballo deve essere sigillato ed indicare la data di confezionamento, di scadenza ed ogni altra informazione prevista per legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

I prodotti richiesti sono: SFOGLIA PER LASAGNE, RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI FORMATO PICCOLO E FORMATO GRANDE (*inserire le misure*), TORTELLINI.

**GNOCCHI DI PATATE FRESCHI**, caratteristiche merceologiche:

Dovranno essere indicati il tipo di farina impiegato, gli ingredienti aggiunti ed il tipo di patata. Gli gnocchi dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere esenti da odori o sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione
- l'etichettatura dovrà essere conforme alle norme vigenti in termini di etichettatura dei prodotti
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alle norme e regolamenti vigenti.

- N.B.: La ditta dovrà allegare, per ogni prodotto richiesto, la relativa scheda merceologica ove risultino chiaramente indicati: ingredienti, standard batteriologico, conservanti e modalità di conservazione, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge.

**PROVA ASSAGGIO:** La pasta deve inoltre resistere alla prova di cottura eseguita con le seguenti modalità :

- in 500 ml. di acqua distillata contenente gr.2,5 di cloruro di sodio all'ebollizione si introducono 50 gr. di pasta e si fa bollire per 8 minuti, a detta prova la pasta deve:
  - resistere non meno di 8 minuti, senza spappolarsi o spaccarsi;
  - cedere poca sostanza all'acqua che deve rimanere chiara.

Dopo la cottura la pasta fresca deve risultare integra con un piccolo aumento di volume. L'odore ed

il sapore devono essere quelli caratteristici di una buona pasta fresca.

A tal fine la ditta dovrà consegnare un campione di peso pari a minimo 250 gr per ogni tipo di pasta fresca offerto. All'esterno della confezione contenente il campione dovrà essere indicato in modo chiaro ed inequivocabile il nome della ditta mittente.

Con comunicazione scritta successiva alla presentazione delle offerte, l'Ente comunicherà la data in cui si svolgerà la prova ed il termine entro il quale dovranno essere presentati i campioni.

La mancata presentazione dei campioni di assaggio comporta l'esclusione automatica dalla gara.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

## **LOTTO N. 5: CARNE BOVINA FRESCA BIOLOGICA**

Le carni devono provenire da carcasse di bovini adulti (in caso di maschi: non castrati, di età inferiore a 2 anni; in caso di femmine, non devono avere partorito) NATI, ALLEVATI e MACELLATI in ITALIA, secondo metodologie di produzione biologica conformi alla vigente normativa in materia.

Il fornitore dovrà presentare:

- 1) una dichiarazione che attesti che la carne bovina proviene da animali nati, allevati e macellati in Italia; il numero di identificazione del bovino, il numero del macello e il paese in cui è stato allevato, macellato e sezionato;

Si dovrà inoltre garantire che le carni fresche al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto minore o uguale a + 5° C (con tolleranza massima fino a + 7° C).

La carne fresca bovina viene acquistata in mezzene complete di tutti i tagli anatomici.

**N.B.: Il prezzo al kg., onnicomprensivo di qualsiasi onere annesso e connesso, nessuno escluso né eccettuato (sezionamento, confezionamento, sottovuoto, ecc.), deve riferirsi al peso netto della polpa pronta predisposta come indicato nella presente scheda tecnica.**

La carne deve essere certificata, a norma di legge, dagli organismi riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (AIAB, ASS, BIOS, BAC, CCPB, CODEX, ECOCERT ITALIA, IMC, QC&I, salvo altri).

- Etichettatura e confezionamento:

I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto con materiale conforme (imballaggio primario) alla normativa per i materiali a contatto con gli alimenti e devono riportare sull'imballaggio primario l'etichetta con tutte le indicazioni ed informazioni di legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

Tutti i tagli anatomici consegnati alla Cucina devono essere regolarmente etichettati come da normativa vigente (nome organismo di controllo, estremi autorizzazione ministeriale, sigla Italia (IT), nome e/o codice produttore, sede stabilimento di macellazione e confezionamento, ecc.).

La carne di bovino disossata, deve essere preconfezionata in confezioni sottovuoto, in tutti tagli anatomici presenti nella mezzena. I medesimi tagli dovranno presentarsi di colore rosso-rosa, di consistenza pastosa, di grana fine e di tessitura compatta; il grasso, per singolo taglio anatomico, dovrà essere in quantità non superiore a quella indicata nella scheda tecnica allegata al presente

capitolato e fornita dai servizi sanitari competenti.

In caso di eccesso rispetto a detto limite, la carne dovrà essere toelettata prima della pesatura.

Qualora, anche successivamente alla pesatura, dovesse essere riscontrato del grasso in eccesso, esso verrà eliminato dagli addetti della cucina prima dell'utilizzo della carne ed il relativo peso verrà comunque scomputato dalla pesatura.

Il grasso dovrà essere di consistenza soda e colore bianco - bianco/paglierino. Saranno rifiutate sia quelle "campane" con grasso decisamente giallo più o meno carico, sia quelle totalmente sprovviste di grasso di copertura, che si presume provengano da animali denutriti, nonché quelle congelate e scongelate.

Le carni dovranno avere l'odore proprio della specie bovina e non emanare odori impropri o di altre derrate tenute in promiscuità, dovranno inoltre presentarsi completamente asciutte. Verranno scartate le carni che presentano lo strato superficiale rosso cupo quasi nero caratteristica propria delle carni vecchie e male conservate), nonché quelle che presentano una certa limacciosità, presenza di muffa o altro, vale a dire tutti quei caratteri che denotano un improprio o imperfetto stato di conservazione.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination e/o carry over.

#### **LOTTO N. 6: CARNE SUINA FRESCA**

La carne suina deve provenire da animali allevati sul territorio nazionale e macellati, sezionati e lavorati esclusivamente in stabilimenti CE ai sensi del Reg. CE 853/2004.

#### **FILONE DI MAIALE (senz'osso)**

Il filone deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche proprie del maiale fresco. La carne fresca deve essere confezionata sottovuoto, il grasso non deve essere superiore al 4% (quattroper cento) ed il taglio di carne non deve contenere la parte di filetto.

Tutte le confezioni dei prodotti forniti devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination e/o carry over.

#### **CONSEGNA PRODOTTI LOTTO N. 3:**

Si dovrà inoltre garantire che le carni fresche del presente lotto, al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto minore o uguale a + 5° C (con tolleranza massima fino a + 7° C).

Il fornitore dovrà inoltre consegnare una dichiarazione che attesti la conformità delle carni del presente lotto relativamente all'assenza di sostanze inibenti e di sostanze proibite, solo per le carni effettivamente fornite.

## **LOTTO N. 7: CARNE AVICOLA - UOVA - GALANTINA**

### **SEZIONE N. 1: CARNI BIANCHE**

Tutte le carni indicate nel presente lotto devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti e controllati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni non devono essere trattate con acque ossigenate o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici, conservanti e/o qualunque sostanza che renda tenera la carne.

I macelli ed i laboratori di sezionamento da cui provengono le carni avicunicolo devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della fornitura, dei bolli CE.

### **POLLAME**

Il pollame deve rispondere alle seguenti caratteristiche oltre a quelle stabilite dalla vigente normativa:

#### **BUSTO DI POLLO.**

- polli di allevamento, di prima qualità, classe A, di razze selezionate;
- i polli devono essere forniti privi di testa, collo e zampe;
- la resezione del collo deve avvenire al livello della terz'ultima vertebra cervicale;
- gli zampi devono essere tagliati a mezzo centimetro circa al di sotto della articolazione tarsica;
- i "busti" devono inoltre risultare esenti di gozzo, intestini stomaci (stomaco ghiandolare e ventricolo), fegato, cuore, esofago e trachea
- il peso netto di ogni pollo preparato a "busto" deve essere tra i g. 1.000 ed i g. 1.500
- i polli devono essere sani, e apparire di regolare sviluppo di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- la macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a 4 gg. e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve aver fatto seguito il raffreddamento (ad aria e non ad acqua);
- il pollo deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, ecc. ed il dissanguamento deve essere completo;
- il grasso esterno di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella vertebrale;
- la pelle deve essere pulita, elastica e non distaccata, senza penne, plumole, soluzioni di continuo, echimosi, macchie verdastre;
- la carne (muscoli scheletrici) deve apparire di colorato bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida nè infiltrata di sierosità ;

#### **PETTO DI POLLO**

I petti di pollo devono essere di polpa fresca, di provenienza nazionale, esclusi comunque surgelati e/o congelati.

Devono essere privi di sterno e residui di carenatura, con peso medio commerciale di circa gr. 230-300 per le due parti che compongono il petto. La polpa di petto deve essere ricavata da polli di allevamento di 1<sup>a</sup> scelta, in perfetto stato di nutrizione ed essere di colore rosa pallido.

#### **PETTO DI TACCHINO**

Il petto di tacchino deve avere le seguenti caratteristiche:

- provenire da un animale di prima qualità di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i due ed i cinque giorni) seguita da

raffreddamento in cella frigorifera

- avere una carne di colorito bianco rosa, di buona consistenza, non flaccida
- avere peso netto di consegna, per ciascuna parte di petto, non inferiore a g. 2.000.

### **COSCE DI POLLO**

Le cosce di pollo, complete di fuso e sottocoscia, esclusa la parte della sella, devono essere ricavate da polli di 1<sup>a</sup> scelta non congelate o refrigerate di provenienza nazionale e di fresca macellazione. Devono essere osservate tutte le norme igienico-sanitarie che garantiscono la fornitura di polli perfettamente sani.

In particolare tutti i prodotti forniti dovranno riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti.

### **CONFEZIONE**

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

Il fornitore all'atto dell'offerta dovrà presentare:

- 1) una dichiarazione che attesti la derivazione locale o comunque non estera delle carni di pollame e che essi vengono alimentati con mangimi di produzione italiana;
- 2) una dichiarazione che attesti la conformità delle carni di pollame relativamente all'assenza di sostanze inibenti e di sostanze proibite;
- 3) Le carni devono provenire da animali vivi macellati in mattatoi o da mezzano e carcasse sezionate in laboratori di sezionamento autorizzati mediante numero di riconoscimento CE; i bolli sulle carni devono essere ben leggibili o sui documenti di trasporto per l'identificazione dei lotti di carne e la rintracciabilità del prodotto.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che le carni fresche di pollame al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di + 3° C.

### **UOVA FRESCHE**, caratteristiche:

- essere di categoria "A", fresche, di tipo e guscio rosso e peso pezzatura "M" (gr.53-63);
- il guscio deve presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria deve avere un contorno indeciso e non deve superare l'altezza di mm.6 (sei);
- allo scuotimento il contenuto non deve manifestare oscillazioni;
- l'albume deve essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna, all'apertura deve presentare caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, deve apparire solo come ombra, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressochè centrale nei movimenti di rotazione;
- all'apertura il tuorlo deve essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinze, il tuorlo non deve risultare appiattito ed il contenuto intero (tuorlo ed albume) non deve recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, nè avere sapori particolari come paglia, muffa, stantio, ecc..

Le uova devono essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso, riportanti

all'esterno la categoria, il peso e la settimana di produzione del contenuto.

Le uova devono risultare assenti da *Salmonelle* spp sul tuorlo e sul guscio e da sostanze inibenti. La superficie deve essere pulita.

Il fornitore dovrà produrre:

- 1) una dichiarazione che attesti che le uova derivano da allevamenti autorizzati e da Centri di confezionamento autorizzati;
- 2) una dichiarazione che attesti che le uova non provengono da allevamenti le cui galline siano state alimentate con mangimi contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

### **GALANTINA DI POLLO (PROVA ASSAGGIO)**

Deve essere prodotta con uova intere fresche cat. A.

L'imballo deve essere sigillato ed indicare la data di confezionamento, di scadenza ed ogni altra informazione prevista per legge.

N.B.: La ditta dovrà allegare, per ogni prodotto richiesto, la relativa scheda merceologica ove risultino chiaramente indicati: ingredienti, standard batteriologico, gli standard microbiologici e chimico-fisici, conservanti, modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

All'atto della consegna i prodotti devono essere ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di + 4° C; devono inoltre essere consegnati protetti da contenitori a chiusura ermetica e non devono essere esposti all'aria né venire a contatto con materiali estranei.

E' prevista la prova di assaggio e la ditta dovrà consegnare un campione, per ogni prodotto offerto, di peso pari ad un kg.. All'esterno della confezione contenente il campione dovrà essere indicato in modo chiaro ed inequivocabile il nome della ditta mittente.

Con comunicazione scritta successiva alla presentazione delle offerte, l'Ente comunicherà la data in cui si svolgerà la prova ed il termine entro il quale dovranno essere presentati i campioni.

La mancata presentazione dei campioni di assaggio comporta l'esclusione automatica dalla gara.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

Il fornitore all'atto dell'offerta dovrà presentare:

1. una dichiarazione che attesti la derivazione locale o comunque non estera delle carni di pollame e che essi vengono alimentati con mangimi di produzione italiana;

2. una dichiarazione che attesti la conformità delle carni di pollame relativamente all'assenza di sostanze inibenti e di sostanze proibite;
3. Le carni devono provenire da animali vivi macellati in mattatoi o da mezzano e carcasse sezionate in laboratori di sezionamento autorizzati mediante numero di riconoscimento CE; i bolli sulle carni devono essere ben leggibili o sui documenti di trasporto per l'identificazione dei lotti di carne e la rintracciabilità del prodotto
4. All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che le carni fresche al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di + 3° C.

### **LOTTO N. 8: PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO CON OSSO STAGIONATO**

- Proveniente da produzione regionale, con metodo di stagionatura e relativo periodo di stagionatura secondo le tradizioni locali, comunque non inferiore ad un (1) anno. Si precisa che per "produzione regionale" si intende che dalla fase di salagione della coscia cruda di suino nazionale, ivi comprese tutte le fasi intermedie (riposo, lavaggio, asciugatura, ecc.) fino alla fase finale di stagionatura compresa, devono essere effettuati in stabilimenti ubicati esclusivamente nella Regione Marche, secondo metodi e periodi tipici della tradizione marchigiana. La documentazione che il prosciutto rispetta le condizioni sopra indicate deve essere depositata presso l'Ufficio Refezione Scolastica dell'Asite prima dell'inizio della fornitura. La mancanza di quanto richiesto comporta l'applicazione di sanzioni e/o la decadenza dall'affidamento.
- I prosciutti non devono contenere conservanti né coloranti aggiunti, in quanto gli ingredienti della tradizione marchigiana sono solo: carne di suino, sale ed aromi naturali.
- I prosciutti devono essere identificati mediante fascetta, sigillo o etichetta che indichi: la sede dello stabilimento di produzione (come sopra specificato), nome e ragione sociale del produttore, ingredienti in ordine decrescente, data e lotto di produzione, numero di riconoscimento "CEE" marchiato a fuoco sulla cotenna che deve rimanere ben visibile nei prosciutti consegnati alla cucina.
- Forma esteriore: tondeggiante, a coscio di pollo, privo della parte distale.
- Peso medio: kg. 8-9 circa.
- Colore a taglio: caratteristico tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse.
- Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata e di aroma fragrante e caratteristico del prodotto locale, esente da filetti esterni ed interni.
- La ditta provvederà alla disossatura prima della consegna (max. 10 giorni prima). Sulla confezione esterna del prosciutto, applicata dopo la disossatura, deve rimanere ben visibile l'etichetta apposta dallo stabilimento che effettua l'operazione, con la relativa data di lavorazione. Tale operazione è a totale carico ed onere del fornitore.
- N.B.: Il prezzo offerto deve essere calcolato a peso netto disossato, onnicomprensivo di ogni onere sopra indicato.

### **LOTTO N. 9: PROSCIUTTO COTTO – BRESAOLA – PANCETTA**

#### **COSCIA COTTA:**

Di prima qualità, di gusto gradevole, dovrà essere di fresca stagione e cottura, di peso non inferiore a 5 kg., in confezione fuori scatola, umidità non inferiore al 68%, senza aggiunta di polifosfati e conservanti, assenza di proteine (soia), sostanze azotate in misura di circa il 20%, con un 3%

massimo di parature (scarto) tra cotenna e grasso.

### **BRESAOLA**

Bresaola di manzo(solo di fesa o di punta d'anca) di tipo I.G.P. (accompagnata da idonea documentazione in merito).

L'imballo deve essere sigillato ed indicare la data di confezionamento, di scadenza ed ogni altra informazione prevista per legge.

N.B.: La ditta dovrà allegare, per ogni prodotto richiesto, la relativa scheda merceologica ove risultino chiaramente indicati: ingredienti, standard batteriologico, conservanti e modalità di conservazione, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

### **PANCETTA**

Con questo termine si intende quella parte del suino costituita dai tessuti della regione addominale che comprendono cotenna, grasso, parti del muscolo.

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

## **LOTTO N. 10: LATTE - FORMAGGI – YOGURT**

### **FORMAGGI VARI E LATTE**

Tutti i prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti CE a norma del REG. CE 853/2004.

Tutti i formaggi oggetto di fornitura dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, dovranno inoltre corrispondere sempre ai requisiti richiesti dalle **normative vigenti**. La ditta appaltatrice onde permettere alla società l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, sono tenute a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla società devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero - caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende.

Il fornitore dovrà garantire il rispetto delle temperature di stoccaggio e trasporto: uguale o inferiore a + 4° C per i freschi, di refrigerazione con lievi tolleranze per gli stagionati.

**FONTINA:** Metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione conformi alle norme e regolamenti vigenti.

Prodotta con latte intero di vacca, ad acidità naturale di fermentazione. Pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, con stagionatura di oltre 3 mesi, di colore leggermente paglierino, con minimo di grasso sulla sostanza secca del 45%. Deve essere fornita in confezione MEC sottovuoto in criovac.

**EMMENTHAL:** di latte intero e fresco di vacca a pasta poco elastica piuttosto molle con abbondanti occhiature e di colore paglierino. In formato tipo filoncino.

**STRACCHINO:** ottenuto da latte vaccino intero, avrà forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, pasta molle ed umido che si mangia entro 15-20 giorni dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescita maturo ha un contenuto di circa il 25% di grasso, il 17% di sostanze proteiche ed il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza.

### **CACIOTTA DI MUCCA**

Ottenuto da latte vaccino intero, formaggio a forma rotonda, tendenzialmente bassa, arrotondata nei fianchi, del peso attorno al kg, non molto stagionata (stagionatura compresa tra 20 e 60gg), di sapore prevalentemente dolce e delicato, crosta sottile, abbastanza asciutta, pasta molle e morbida, occhiatura variabile, più o meno fine.

**PARMIGIANO REGGIANO:** Metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione conformi alle norme e regolamenti vigenti.

Il formaggio da consegnare esclusivamente di prima qualità, anche se porzionato, deve portare ben visibile, impresso sulla crosta, il marchio depositato del rispettivo "Consorzio del parmigiano-reggiano".

Saranno respinte dalla Cucina Comunale le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima.

La composizione chimica del formaggio Reggiano dovrà essere la seguente:

- umidità : non oltre il 30%

- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%

Aroma e sapore: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie.

Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.

Spessore della crosta: circa 6 mm..

Stagionatura: ventiquattro (24) mesi.

Consegna in spicchi (1/8) confezionati sottovuoto. Il sottovuoto non deve alterare la stagionatura.

**MOZZARELLE:** dovranno essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavate da latte vaccino intero pastorizzato nella forma di bocconcino da gr. 80/100. Dovranno essere consegnate in contenitori idonei contenenti da 10-20-30 pezzi e tassativamente sigillate meccanicamente (banda stagna).

Dovranno corrispondere ai requisiti generali previsti, per le forniture di formaggi, dalle norme e regolamenti vigenti.

**FORMAGGINI:** devono essere di formaggio fuso di prima scelta, devono contenere formaggio, burro, polvere di siero di latte contenente polifosfati, citrato di sodio; devono essere del peso di 22-25 gr. cadauno.

**PROVOLONE:** di latte intero e fresco di vacca con l'aggiunta di siero fermentato. Contenuto in materia grassa riferito al non inferiore 45%.

**RICOTTA DA LATTE DI VACCA:** dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione e sulla confezione dovrà essere annotata la data di scadenza.

**PANNA CONFEZIONATA DA CUCINA E DA PASTICCERIA:** dovrà provenire da latte sano intero fresco in contenitori idonei a perdere di plastica o carta plastificata per alimenti da mezzo litro. Resta inteso che il prezzo di offerta dovrà comprendere anche il costo della confezione.

**LATTE:** di mucca, proveniente da stabilimenti autorizzati CE. Deve corrispondere alle caratteristiche del Reg. CE 853/2004.

**LATTE INTERO FRESCO PASTORIZZATO** - caratteristiche.

- peso specifico a +15 C 1029/1034
- grasso % non inferiore a 3,20
- residuo secco magro non inferiore a 9
- indice crioscopico 0,555
- prova della fosfatasi negativa
- colonie di Agar-Agar non superiore a quelle stabilite per singole stagioni
- acidità non superiore a 1,8%

Confezione per il latte intero fresco pastorizzato: in contenitori idonei a perdere di plastica o carta plastificata per alimenti da 1000 mc.

Resta inteso che il prezzo di offerta dovrà comprendere anche il costo della confezione.

**LATTE PARZIALMENTE SCREMATO** - caratteristiche:

- peso specifico a +15 C 1029/1034
- grasso % compreso fra 1% - 1,8%
- residuo secco magro non inferiore a 8,70
- indice crioscopico 0,555^ C
- prova di fosfatasi negativa
- bacterium coli in un cc. assente
- colonie di Agar-Agar non superiore a quelle stabilite per singole stagioni
- acidità non superiore a 1,8%

Sterilizzato a lunga conservazione. Confezione per il latte parzialmente scremato: in contenitori idonei a perdere di plastica o carta plastificata per alimenti da 1000 mg..

Resta inteso che il prezzo di offerta dovrà comprendere anche il costo della confezione.

**YOGURT ALLA FRUTTA (CON PEZZI O OMOGENEO):**

Latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti quali "Streptococcus thermophilus" e "Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus" nel rispetto dei limiti definiti dall'Istituto Superiore di Sanità e successive modifiche. Deve provenire da latte parzialmente scremato, senza conservanti aggiunti. La frutta (preparazione o succhi e polpa, ecc.) non deve essere in quantità superiore al 30% di peso del prodotto finito.

Confezioni: grammi 125 netti cadauna.

N.B.: Si precisa che al fine di garantire un'elevata qualità del prodotto, in particolare nella concentrazione dei microrganismi vivi, gli yogurt non devono essere prodotti da non oltre venti (20) giorni precedenti alla consegna in Cucina.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination e o carry over.

**CONDIZIONI DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLA CONSEGNA.**

Tutti i generi alimentari confezionati e prec confezionati a lunga conservazione con stoccaggio a temperatura ambiente, al momento della consegna:

1. non dovranno risultare in prossimità della “scadenza” o del “termine minimo di conservazione” del prodotto stesso;
2. le confezioni dovranno essere integre e non ci dovranno essere segni di alterazione, di manipolazione, di modificazioni dello stato naturale, né di infestazione da insetti o parassiti o da altri agenti biologici, dovranno inoltre essere state conservate in luoghi freschi e asciutti;
3. dovranno garantire il minimo delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali.

## **LOTTO N. 11: PANE E DOLCI**

**PANE:** tipo filoncini e panini

Caratteristiche:

Pane da farina di grano tenero di prima qualità formato standard da gr. 500 (tipo filoncino), cottura di giornata dall'aspetto dorato ed odore fragrante tipico del pane fresco. Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 4 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni. **Il pane deve essere prodotto e consegnato sotto forma di filoni e/o panini, a seconda della richiesta, singolarmente incartati in involucri sigillati idonei al contatto con alimenti secondo le vigenti normative.** E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

E inoltre dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- Filth test: frammenti di insetti inferiore a 50/50 g - peli di roditori assenti in 50 g - frammenti metallici: assenti, impurità solide assenti.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata in base alle ordinazioni in relazione all'effettivo bisogno.

### **PANE GRATTUGIATO**

Confezionato con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco bianco con le caratteristiche indicate.

**DOLCI ASSORTITI:** 1. crostata - 2. ciambellone - 3. rolo al cioccolato - 4. plum cake - 5. muffins - 6. maritozzi - 7. cicerchiata - 8. chiacchiere – **9. torta allo yogurt – 10. torta di mele**

Caratteristiche:

Confezionati con ingredienti di prima qualità ; non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge, né bagne alcoliche né aromi di nessun genere.

Devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

**Tutti i dolci devono essere incartati singolarmente in involucri sigillati idonei al contatto con alimenti secondo le vigenti normative.** Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

Dovranno essere indicati i prezzi al kg. e dovranno essere indicate le varie pezzature in esso comprese (es.: per i maritozzi dovrà essere indicato il prezzo al kg. ed il numero dei cornetti contenuti in esso).

Resta inteso che per ogni prodotto va indicato l'elemento con cui viene farcito (confettura, crema pasticceria, ecc.).

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

#### CONDIZIONI DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLA CONSEGNA.

Tutti i generi alimentari confezionati e preconfzionati a lunga conservazione con stoccaggio a temperatura ambiente, al momento della consegna:

1. non dovranno risultare in prossimità della “scadenza” o del “termine minimo di conservazione” del prodotto stesso;
2. le confezioni dovranno essere integre e non ci dovranno essere segni di alterazione, di manipolazione, di modificazioni dello stato naturale, né di infestazione da insetti o parassiti o da altri agenti biologici, dovranno inoltre essere state conservate in luoghi freschi e asciutti;
3. dovranno garantire il minimo delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali.

Inoltre per ogni prodotto fornito dovrà essere consegnato l'elenco degli ingredienti che dovrà essere aggiornato qualora qualche ingrediente venga sostituito o variato. Il pane e gli altri prodotti richiesti durante il trasporto e quindi la relativa consegna deve essere protetto da involucri che lo avvolgono totalmente; gli involucri devono essere adatti al contatto con gli alimenti.

Il fornitore dovrà inoltre fornire una dichiarazione che attesti che i prodotti forniti non sono stati preparati con prodotti ottenuti con Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

#### **LOTTO N. 12: FRUTTA E VERDURA**

1. pesche - 2. susine - 3. mele - 4. pere - 5. agrumi vari (limoni, arance, mandarini, mandaranci, **clementine**) - 6. banane - 7. kiwi - 8. castagne tipo marroni - 9. albicocche - 10. cocomeri - 11. meloni - 12. fragole - 13. carote - 14. patate - 15. cipolle - 16. finocchi - 17. lattuga - 18. pomodori freschi - 18. zucchine - 20. melanzane.

#### **FRUTTA E VERDURA**

I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente capitolato dovranno essere classificati di prima (1<sup>^</sup>) categoria, indicandolo anche nell'offerta iniziale, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata; **devono avere evidenti caratteristiche di freschezza e genuinità e non devono presentare evidenti segni di contaminazione da sporcizia (terreno, ecc.) e da infestanti**, ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti di materiale, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità;
- essere omogenei e uniformi;

- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, nè presentare perdita di colore e, a seguito della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale e reciso;

- la frutta a granella (mela e pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovrà presentare polpa avvizzita e/o fermentata in processi incipienti o in evoluzione.

- Per alcuni prodotti (banane, ananas ecc.) di provenienza esclusivamente extra—comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

**PESCHE:** il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm. ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.. Le pesche dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "pesca noce" (Nettarina) "Genovese".

**SUSINE:** dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà .

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

L'identificazione del tipo di denominazione commerciale è lasciata libera all'appaltatore.

#### **MELONE**

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

**MELE - PERE:** dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Non saranno ammessi difetti della buccia.

Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro ed il peso dovrà essere conforme a quanto richiesto. Le mele dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "deliziosa" - "imperatore" - "renetta del Canada" - "abbondanza" – "Golden". Le pere dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "spadona estiva" - "William".

Il peso per frutto oscillare da 100 ai 150 gr..

#### **AGRUMI (ARANCE, MANDARINI, MANDARANCI, CLEMENTINE, LIMONI)**

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non dovranno presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

I calibri minimi saranno i seguenti: arance cm. 6,5 - limoni cm.5 - mandarini cm.5 – *clementine cm.* Per ogni tipo di agrumo dovrà essere indicato il tipo di identificazione commerciale e relativa qualità .

#### **BANANE - KIWI - CASTAGNE - ALBICOCHE - COCOMERI - ANANAS - FRAGOLE.**

Ricollegarsi alle diciture caratteristiche generali del paragrafo frutta e verdura.

#### **RADICI - TUBERI – BULBI**

**CAROTE:** dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

**PATATE:** le patate dovranno essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità , commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che le rende adatte al pronto consumo;
- b) essere prive di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- c) presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- d) di non essere attaccate da parassiti animali o vegetali, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovuti al gelo.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr.80 per tubero e massimo gr.200. I tuberi dovranno essere selezionati per la qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde e epicarpale (solonina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, mucosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Per le partite di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Massimo entro il 15 Maggio dovrà essere consegnato il prodotto nuovo, le patate novelle, aventi le seguenti caratteristiche:

#### **PATATE NOVELLE**

Il prodotto deve provenire da tuberi sodi, maturi e sani, di polpa gialla, esenti da odori strani, da imperfezioni interne od esterne che possono influire sulla commestibilità. Le patate novelle devono avere calibro non inferiore ai 28 mm (patate calibrate alle “maglie quadrate”).

Caratteristiche organolettiche (dopo la cottura)

- 1) Colore: caratteristico
- 2) Sapore-odore: fragrante, senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera.

**CIPOLLE:** lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm.4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

#### **FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE**

**FINOCCHI:** i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm.10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm.6.

Saranno escluse dalla fornitura le finocchiette.

**LATTUGHE, INDIVIE E SCAROLE:** i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

#### **ORTAGGI - FRUTTI E SEMI**

**POMODORI FRESCHI:** dovranno avere la polpa resistente. Saranno esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore

visibilmente anormale. Possono essere richiesti sia pomodori "Verde-Rosa" ad uso insalata che pomodori "Rosso Maturo" da utilizzare al forno. Di quest'ultimo solo la qualità S.Marzano.

**MELANZANE:** le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa consistente, munite del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

## **LOTTO N. 13: PRODOTTI SURGELATI**

### **SEZIONE N. 1: PESCE E VERDURE SURGELATE**

Le confezioni dovranno essere rispondenti alle esigenze dell'Ente e potranno variare da quelle da kg. 2,5 a quelle di tipo grande (5 o 10 Kg.) e dovranno garantire la massima igienicità e conservabilità del prodotto.

Il prodotto fornito dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia di produzione e vendita di alimenti congelati e surgelati.

Sulla confezione deve essere riportato:

- la denominazione della ditta produttrice;
- la provenienza del prodotto (es. nostrano, Thailandia, ecc.);
- il peso netto espresso in grammi;
- il periodo di conservazione del prodotto;
- la percentuale della glassatura e relativa rispondenza del prodotto scongelato e sgocciolato al netto.

I prodotti dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche dei prodotti freschi in precedenza indicati con le seguenti particolarità :

#### **PESCE SURGELATO** - caratteristiche dei prodotti:

- Dovrà trattarsi di prodotti di 1° qualità, opportunamente selezionati per peso, sviscerati e nettati.
- Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
- Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colore chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno aver subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali dovranno essere esenti da bruciature dovute alla congelazione.
- L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C.
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- La glassatura dovrà essere normale monostratificata e non dovrà superare il 20% del peso totale lordo; tale percentuale, da indicare sulle confezioni, non dovrà essere inclusa nel peso dichiarato. La percentuale di acqua di scongelamento, effettuato alla temperatura di +4° C per 24 ore, non dovrà superare il 20%.

Su ogni confezione dovrà essere indicato il peso netto, che dovrà corrispondere a quanto indicato in fattura.

- I filetti ed i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o residui di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazioni anomale;
- attacchi parassitari.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.
- I prodotti dovranno essere forniti in imballi conformi a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia e consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati e congelati.
- Le confezioni dovranno riportare le indicazioni richieste e previste dalle vigenti leggi, ed in particolare recare all'esterno, in modo chiaro e facilmente leggibile, quanto segue:
  - la casa produttrice;
  - l'indicazione del lotto;
  - l'indicazione se surgelato;
  - la descrizione della qualità del prodotto;
  - il peso netto del contenuto, in Kg.;
  - le modalità relative alla conservazione del prodotto, con l'indicazione della temperatura e dell'attrezzatura richiesta;
  - il termine massimo di conservazione espresso con la dicitura *“da consumarsi preferibilmente entro il .....”*.

LE QUALITA' DEI VARI PRODOTTI DOVRANNO CORRISPONDERE A: FILETTO DI PLATESSA - CODA DI ROSPO - GAMBERETTI MEDI E SGUSCIATI – SEPPIOLINE-BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO PANATO – PALOMBO – MEDAGLIONI DI PESCE – CUORI DI MERLUZZO ECC.

#### **ORTOFRUTTICOLI SURGELATI** - caratteristiche dei prodotti:

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o primissima qualità.

- Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni previste dalle norme di legge.
- Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.
- Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento, con la massima cura, nel più breve tempo ed in condizioni igieniche ottimali. Appena ultimate le operazioni ed i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, a trattamento termico di congelazione rapida ed al confezionamento.
- In particolare i prodotti da fornirsi devono:
  - essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta *“catena del freddo”* fino alla consegna;
  - essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
  - presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
  - essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
  - essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
  - essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
  - presentarsi non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati senza ghiaccio sulla

superficie;

- avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;
- avere l'odore ed il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; in particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
- la consistenza non deve essere legnosa ne il prodotto deve apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

I prodotti devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

1. proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
2. proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
3. impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità di gas;
4. non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Tutti gli imballi dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia.

**LE QUALITÀ DEI VARI PRODOTTI DOVRANNO CORRISPONDERE A: SPINACI – BIETOLE – FAGIOLINI – PATATE NOVELLE – PATATE A SPICCHI – CAROTE A RONDELLE - CAROTE BABY.**

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

**CONDIZIONI DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLA CONSEGNA.**

Tutti i generi alimentari confezionati e prec confezionati a lunga conservazione con stoccaggio a temperatura ambiente, al momento della consegna:

- 4) non dovranno risultare in prossimità della "scadenza" o del "termine minimo di conservazione" del prodotto stesso;
- 5) le confezioni dovranno essere integre e non ci dovranno essere segni di alterazione, di manipolazione, di modificazioni dello stato naturale, né di infestazione da insetti o parassiti o da altri agenti biologici, dovranno inoltre essere state conservate in luoghi freschi e asciutti;
- 6) dovranno garantire il mantenimento delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali.

Il fornitore dovrà garantire che i prodotti surgelati al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Le confezioni di pesce congelato o surgelato dovranno evidenziare in maniera chiara ed indelebile sull'etichetta il bollo CE della ditta produttrice, il numero del lotto e la data di scadenza. E dovranno essere etichette in conformità alle leggi vigenti.

## **SEZIONE N. 2: PIZZA SURGELATA (PROVA ASSAGGIO)**

### **BASE PER PIZZA PRECOTTA SURGELATA**

La pizza deve essere realizzata con farina di grano tenero, acqua, lievito di birra, olio di oliva. L'impasto deve essere a doppia lievitazione, lunga lievitazione (oltre 24 ore). Gli impasti devono essere ad alta idratazione.

Devono avere il caratteristico aspetto artigianale e successivamente precotte direttamente sulla pietra refrattaria.

**PROVA ASSAGGIO:** è prevista la prova di assaggio. Dopo la cottura in forno di 10 minuti a 220°, la stessa verrà tagliata e successivamente riposta in contenitori di acciaio chiuso che verranno inseriti all'interno di contenitori isotermici per il mantenimento della temperatura. Il contenitore verrà aperto dopo 30 minuti per procedere all'assaggio. La pizza dovrà mantenere le caratteristiche organolettiche ed una discreta fragranza.

**SCHEDE TECNICHE:** all'atto della prima fornitura dovrà essere inviata la scheda tecnica dettagliata di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

## **LOTTO N. 14: GENERI ALIMENTARI VARI**

### **SEZIONE N. 1: GENERI ALIMENTARI VARI E CONDIMENTI**

#### **ZUCCHERO**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.

Non deve essere assolutamente sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali.

Non deve avere un colore argento o bianco latte, sapore dolce, assenza di sapore estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monoclini molto minuto.

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla leggi vigenti in materia.

La fornitura dovrà essere effettuata in confezioni da Kg.1.

#### **CAFFÈ**

Deve essere l'equilibrio delle seguenti caratteristiche: buon aroma, molto gusto e preciso carattere, il tutto esaltato da ottima tostatura in confezione sigillata da 500 gr..

#### **CACAO**

Dovrà avere un contenuto grasso max di 20-30%, aroma tipico del cacao ed essere in confezione o da 250 gr. o da 1 kg.

#### **CONFETTURE**

Deve essere ottenuta per concentrazione della polpa di un dato frutto a consistenza pastosa e non contenere una percentuale di zucchero superiore al 50% della polpa.

Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale viene preparata, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali.

Sarà fornita in confezione da Kg.5.

#### **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" (doppio zero)**

Deve essere di prima qualità come essa è definita dalla scienza merceologica e deve provenire da

frumento sano ed ottimamente pulito e deve essere di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione.

Confezione: pacchetto da kg. 1

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalle norme vigenti. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare rotture o difetti. Devono riportare l'etichettatura secondo la normativa in vigore. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

La farina deve essere prodotta in conformità alle norme di legge vigenti.

### **FARINA DI MAIS**

La farina di mais deve essere ricavata dalla granella di mais. Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

### **DROGHE**

Le droghe di maggiore consumo sono: pepe nero, pepe bianco, pepe verde, pepe rosa, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zafferano, vaniglia.

Dovranno essere indicati il tipo di confezione con la grammatura relativa.

### **ERBE AROMATICHE**

ROSMARINO, ORIGANO.

Dovranno essere indicati il peso, il prezzo, il tipo di confezione e dovrà essere specificato se il prodotto è fresco o essiccato.

### **OLIVE VERDI E NERE**

Confezione dai 3 ai 5 Kg..

Il prezzo dovrà essere indicato al peso netto, indicando la varietà ed il prezzo per ciascuna di esse.

### **TONNO SOTT'OLIO**

Deve provenire da stabilimenti riconosciuti a norma del REG. CE 853/2004.

Il tonno deve essere in ottimo stato di conservazione, consistente, con flore non stoppose, di colore rosso/rosa naturale, di sapore caratteristico e di giusta salatura. Deve essere conservato in olio di oliva in scatole dal peso netto di Kg. 1,730 e peso sgocciolato di Kg. 1,300.

Si richiede anche l'offerta per confezioni piccole monoporzione da gr. 60, 80 e 100 (pezzature indicative).

Sono espressamente esclusi tutti i prodotti derivanti dalla lavorazione degli scarti del tonno nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali ("ventresca").

N.B.:Il prezzo dovrà essere espresso al peso netto.

### **MISCELE DI VEGETALI SOTT'OLIO E SOTT'ACETO**

Il contenuto di ogni barattolo deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I vegetali contenuti devono corrispondere alle specie botaniche alle cultivar dichiarate in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso in olio di semi o altro liquido (aceto), non deve essere spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Ogni contenitore deve riportare le indicazioni previste dalle leggi vigenti. Confezioni da peso netto Kg. 2,450, peso sgocciolato Kg. 1,300.

N.B. Il prezzo dovrà essere espresso al peso netto.

### **PREPARATO PER BRODO A BASE DI GLUTAMMATO:**

Il preparato per brodo a base di glutammato dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

- residuo secco non inferiore al 90%;
- cloruro di sodio non inferiore al 60%;
- azoto totale non inferiore al 2,65%;
- glutammato monosodico non inferiore al 32%;
- grasso esente.

Il prodotto dovrà essere conforme alle disposizioni delle norme e regolamenti vigenti.

Confezione in scatole da gr.125 e da gr.500.

### **PESTO ALLA GENOVESE:**

Colore: verde chiaro uniforme.

Odore: basilico con nota di formaggio.

Sapore: bilanciato fra basilico e formaggio, assenza di retrogusti estranei.

Ingredienti: olio di oliva, basilico, grana e pecorino grattugiati, anacardi, latte magro in polvere, sale, pinoli, aceto di vino, piante aromatiche.

Confezioni da gr. 500.

### **BURRO**

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalle norme attualmente vigenti, in particolare il burro sarà ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato.

Dovrà avere un contenuto di grasso non superiore all'82% ed il contenuto di acqua non superiore al 15%, la presenza di albuminoide dello 0,32% lattosio e acido lattico dello 0,40%.

Confezione da 250 gr. o 500 gr..

### **ACETO BIANCO**

Deve risultare dalla fermentazione acetica dei vini e presentare una acidità totale espressa in acido non inferiore a gradi 6 per 100 millimetri ed un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume, non ci deve essere aggiunta di sostanza acetiche di alcuna sorta. La colorazione deve essere naturale senza l'aggiunta di qualsiasi materia colorante.

Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalle norme attualmente vigenti.

La fornitura dovrà essere effettuata in bottiglia da un litro.

### **OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**

Colore giallo pallido, limpido, di odore e sapore gradevoli. Dovrà assolutamente essere privo di odori disgustosi, di rancido, di putrido, di muffa, ecc. e non dovrà contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione.

Contiene circa il 50% di acido linoleico, il 30-32% di acido oleico e il 10-12% di acidi grassi saturi.

L'olio dovrà inoltre possedere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

- acidità massima (in acido oleico): 0,5%
- numero di iodio: 120-145;
- indice di rifrazione nD a 25° C: 1,4720-1,4760;
- reazione di Villavecchia-Fabris: positiva
- reazione di Kreiss per prova rancidità : negativa

La fornitura deve essere fatta con recipienti a perdere da litri cinque.

## **SUCCO DI LIMONE SALE FINO E GROSSO**

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

### **CONDIZIONI DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLA CONSEGNA.**

Tutti i generi alimentari confezionati e preconfzionati a lunga conservazione con stoccaggio a temperatura ambiente, al momento della consegna:

1. non dovranno risultare in prossimità della "scadenza" o del "termine minimo di conservazione" del prodotto stesso;
2. le confezioni dovranno essere integre e non ci dovranno essere segni di alterazione, di manipolazione, di modificazioni dello stato naturale, né di infestazione da insetti o parassiti o da altri agenti biologici, dovranno inoltre essere state conservate in luoghi freschi e asciutti;
3. dovranno garantire il minimo delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

## **SEZIONE N. 2: BEVANDE E ALCOLICI**

### **VINO BIANCO**

Il vino da tavola dovrà essere di buona qualità , limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa) o malattie (fioretta, spunto, girato, filante, ecc.) con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia.

Deve essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità .

Opzione (a richiesta dell'Ente): Vino rosso: deve essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità .

Confezioni in contenitori tipo "brik" da un litro.

### **ACQUA MINERALE**

Confezionata in contenitori di plastica (PET) da lt. 1,5 - vuoto a perdere - con caratteristiche di buona acqua da tavola secondo le vigenti disposizioni di legge

**LOTTO N. 15: POMODORI PELATI BIOLOGICI (PROVA ASSAGGIO-PROVA SUGO)**

**POMODORI PELATI** Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti da **Kg. 2,550** netto di banda stagnata ermeticamente chiusi ed essere seguiti da preriscaldamento.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali.

I pelati devono presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei, essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale.

Devono essere conformi sia per contenuto che per inscatolamento (qualità e tipo delle scatole usate) alla legislazione igienica e protezionistica vigente per la conservazione degli alimenti.

Le scatole dei pelati devono essere inoltre etichettate secondo le norme vigenti.

**PROVA ASSAGGIO – PROVA SUGO** E' prevista la prova di assaggio attraverso il procedimento di cottura per la preparazione della salsa al pomodoro all'italiana. Come campione la ditta dovrà consegnare due recipienti di pomodori pelati di Kg 2,550 cadauno al fine di effettuare la suddetta prova. All'esterno della confezione contenente i recipienti dovrà essere indicato in modo chiaro ed inequivocabile il nome della ditta mittente.

Con comunicazione scritta successiva alla presentazione delle offerte, l'Ente comunicherà la data in cui si svolgerà la prova ed il termine entro il quale dovranno essere presentati i campioni.

La mancata presentazione dei campioni di assaggio comporta l'esclusione automatica dalla gara.

**LOTTO N. 16: MATERIALE VARIO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

1. sacchetti e vaschette (varie dimensioni) per surgelazione e/o conservazione - 2. pellicola trasparente - 3. foglio di alluminio - ecc. .

Questi prodotti devono essere offerti in formati "risparmio" e rigorosamente rispondenti alle vigenti disposizioni di legge sui materiali per alimenti.