

SCHEDE TECNICHE DESCRITTIVE DEI PRODOTTI DIVISI PER LOTTI

PREMESSA

Come prescrizione preliminare e generale valida, in quanto compatibile, per tutti i prodotti oggetto del presente appalto ed indicati nelle schede tecniche dei lotti di seguito indicati, si precisa che:

- per effetto dell'articolo 3 della *Legge regionale 23 febbraio 2000, n. 9 (Norme in materia di consumo di prodotti geneticamente modificati nelle mense scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura)* nell'attività di ristorazione scolastica è **vietata la somministrazione di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM)**. Pertanto le ditte, in sede di offerta, devono dichiarare che tutti i prodotti forniti sono esenti da OGM;
- **tutti i prodotti del presente appalto devono essere rispondenti ai Criteri Ambientali Minimi per il “Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”**, adottati con D.M. n. 65 del 10/03/2020, in Gazzetta Ufficiale n. 90 del 4/04/2020;
- nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso;
- le derrate devono rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni;
- le derrate devono essere prodotte e/o lavorate esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i;
- non sono ammesse presenze di corpi estranei di qualsiasi natura: pietrischi, residui di legno, metalli, vetri, plastiche dure, etc;
- per tutti i criteri non stabiliti dal presente documento faranno fede, in sede legale, i contenuti delle dichiarazioni e delle schede tecniche consegnate;
- **per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche** ossia conforme, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo). Dovrà esserci, la piena conformità con il D.M. n.0018354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M.8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici. Dovrà esserci, inoltre la piena conformità con il Reg. UE 543/2011 e successive integrazioni e modificazioni. Pertanto, tutti i prodotti oggetto della presente procedura di gara per i quali sia richiesta la certificazione biologica devono rispondere alla suddetta normativa e, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

Inoltre, per tutti i prodotti oggetto della procedura di gara, salvo diversa specificazione e nei limiti della compatibilità delle previsioni:

1. IL FORNITORE DOVRÀ PRESENTARE LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE:

1.1 all'atto dell'offerta, apposita DICHIARAZIONE, su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- che l'azienda ha redatto un Piano di autocontrollo secondo i seguenti riferimenti:
- ✓ Reg. 852/2004 e del Codex Alimentarius Commission GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011;
- ✓ ove applicabile Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo, per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale di cui al Regolamento CE 853/2004 – Accordo Governo, Regioni e Province autonome del 25.07.2012
- che la conformità dei prodotti alle norme di legge in relazione ai contaminanti chimici ed ai residui, in particolare: prodotti fitosanitari, micotossine, metalli pesanti.
- la conformità alle norme di legge sulla rintracciabilità del prodotto (il fornitore si dichiara disponibile ad inviare a richiesta una prova tracciabilità completa).

Può essere presentata un'unica dichiarazione o dichiarazioni disgiunte ma esaustive.

Eventuali peculiarità nel contenuto della dichiarazione sono specificate nei singoli lotti.

1.2 In seguito ad aggiudicazione della fornitura e prima della prima consegna dovrà consegnare le **SCHEDE TECNICHE** dei prodotti, che devono avere almeno le seguenti caratteristiche:

- ✓ la scheda tecnica deve essere il più dettagliata possibile;
 - ✓ deve essere riconducibile al prodotto oggetto della fornitura.
- Possono essere utilizzate schede tecniche per “gruppi di prodotto”, purché aventi ad oggetto prodotti omogenei.
- Le schede tecniche devono essere chiare, comprensibili ed esaustive.
- Le indicazioni sulle schede tecniche e quelle presenti sugli imballi primari e/o secondari devono essere coerenti.

Le schede tecniche devono contenere almeno le seguenti informazioni:

- a) denominazione legale del prodotto
- b) elenco degli ingredienti con indicazione chiara **degli allergeni** presenti nel prodotto
- c) gli standard microbiologici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri microbiologici se previsti dalle norme di legge ITA/UE e in ogni caso il riferimento ai limiti per i microrganismi patogeni pertinenti per la tipologia di prodotto
- d) gli standard chimico-fisici applicabili: devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- e) i criteri relativi ai contaminanti chimici e fisici applicabili (es. corpi estranei, radioattività, prodotti fitosanitari, ecc.): devono comunque essere sempre presenti criteri chimico-fisici se previsti dalle norme di legge ITA/UE
- f) le modalità di conservazione in confezione originale e, se prevista, dopo apertura del preimballo
- g) TMC o Scadenza del prodotto (la conservabilità del prodotto) sia in confezione originale che, se prevista, in seguito ad apertura del preimballo.

2. ALL'ATTO DELLA CONSEGNA IL FORNITORE DOVRÀ GARANTIRE:

- che tutte le confezioni sono etichettate in conformità alle leggi vigenti. Le etichette devono essere tutte in lingua italiana, chiare e leggibili, non devono recare rischi per i prodotti. Il materiale a contatto con il prodotto deve essere certificato come idoneo

al contatto alimentare. Sulla confezione deve essere ben visibile, chiara e non ambigua la data di scadenza o TMC;

- che tutte le confezioni sono conformi alle vigenti disposizioni in materia, sono integre e prive di segni di manomissione, che non sono presenti segni di sporcizia o infestazioni;
- che tutte le confezioni garantiscono il mantenimento delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali;
- che sui documenti di trasporto è riportato, per ogni prodotto, il lotto e la scadenza, al fine di favorire il sistema di tracciabilità;
- non dovranno risultare in prossimità della “scadenza” o del “termine minimo di conservazione” del prodotto stesso;
- che il trasporto è stato eseguito in mezzi di trasporto idonei ed adeguati e che non è stato eseguito un trasporto promiscuo con merci non food.

LOTTO N. 1

GENERI ALIMENTARI VARI E MATERIALE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020, una parte della fornitura, pari al 50% in peso, quando richiesta, dovrà essere di origine biologica.

La pasta di semola di grano duro deve presentare le seguenti caratteristiche:

- la parte della fornitura che non avrà origine biologica, avrà ad oggetto pasta di semola di grano duro prodotta con grano italiano, trafilata al bronzo;
- essere conforme al D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187 - Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari;
- essere di produzione Italiana;
- prodotta da grani coltivati e macinati esclusivamente in Italia; al riguardo le confezioni di pasta dovranno essere obbligatoriamente etichettate riportando la dicitura “paese di coltivazione grano: Italia” “paese di molitura grano: Italia”;
- trafilata al bronzo;
- la semola deve provenire da grano sano, ottimamente pulito, di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione;
- essere rigata, presentare frattura vitrea, 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.
- di colore ambrato, perfettamente essiccata, avere odore e sapore gradevoli;
- essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura;
- avere uno spessore omogeneo per ogni unità e per tutto il contenuto della confezione;
- avere una struttura vitrea, non avere una frattura farinosa;
- essere resistente alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco;
- non lascia polvere farinosa od altre materie strane;

- non presenta, diffusamente, puntature bianche e/o nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- essere idonea alla veicolazione dopo cottura: il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- essere confezionata in imballi sufficientemente robusti, tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi di plastica per alimenti da almeno 3 o 5 kg.

Scadenza minima residua alla consegna: 12 mesi.

1.2 RISO

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020, una parte della fornitura (pari ad almeno al 50% in peso), quando richiesta, dovrà essere di origine biologica.

Il riso deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di tipo "Parboiled";
- provenire da coltivazioni nazionali, essere dell'ultimo raccolto ed aver subito una lavorazione del secondo grado;
- essere fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata;
- presentarsi in grani interi, pressoché uniformi, con le tolleranze (per grani rotti, gessati, vaiolati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per i risi di prima qualità;
- non avere punteggiature né perforazioni;
- non avere odore di muffa, né altri odori sgradevoli;
- essere senza granello, senza corpi estranei, insetti;
- non essere alterato, né variato e strofinato tra le mani non dovrà lasciare tracce di sostanze farinacee;
- non avere umidità superiore al 15-15,5%;
- resistere alla cottura per almeno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma;
- essere confezionato in sacchi da kg. 3 o 5 (a scelta della Fermo Asite);
- provenire da raccolti nazionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche;
- essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice;
- non deve inoltre essere cosparso da polvere quale gesso, caolino, cromato di piombo, ossido di ferro, per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate;
- non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni;
- deve essere sano, ben secco, con chicchi integri, con tolleranza del 5% di rottura, pressoché uniformi;
- non deve essere stato sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione.

Al momento della consegna, il riso deve avere ancora un anno di vita residua (*shelf life*);

1.3 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Le spezie e le erbe aromatiche di maggiore consumo sono: zafferano, rosmarino, origano e la noce moscata.

Tutte le spezie e le erbe aromatiche dovranno essere state prodotte e avere un tenore di micotossine

conforme alle vigenti normative in materia.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 10 mesi.

1.4 CONDIMENTI E SALSE:

1.4.1 PESTO ALLA GENOVESE:

Il pesto alla genovese deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore verde chiaro uniforme;
- odore di basilico con nota di formaggio. Il pesto non deve avere odori estranei o sgradevoli;
- sapore bilanciato fra basilico e formaggio. Il pesto non deve avere retrogusti estranei o sgradevoli;
- essere composto dai seguenti ingredienti: olio di oliva, basilico, parmigiano reggiano e pecorino grattugiati, anacardi, latte magro in polvere, sale, pinoli, aceto di vino, piante aromatiche;
- essere confezionato in formato da gr. 500, esclusivamente in plastica (non sono ammesse confezioni in vetro);

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.

1.4.2 ACETO BIANCO DI VINO

L'aceto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- risultare dalla fermentazione acetica dei vini;
- presentare un'acidità totale espressa in acido non inferiore a gradi 6 per 100 millimetri e un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume;
- non avere sostanze acetiche di alcuna sorta;
- avere colorazione naturale, senza l'aggiunta di qualsiasi sostanza colorante;
- non avere odori e sapori estranei o sgradevoli;
- essere confezionato in bottiglia da un litro esclusivamente in plastica (le confezioni di vetro non sono ammesse).

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.

1.5 TONNO SOTT'OLIO

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020, i prodotti ittici devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Il tonno sott'olio deve presentare le seguenti caratteristiche:

- appartenere esclusivamente alla specie *Yellowfin (Thunnus Albacares)* in olio di oliva o olio extra-vergine di oliva. Sono espressamente esclusi tutti i prodotti derivanti dalla lavorazione degli scarti del tonno nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali ("ventresca"), non è

consentito l'uso di conservanti;

- essere preparato con esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione;
- avere un olio di conserva limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- all'atto dell'apertura della scatola, deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva;
- una volta tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare, per un periodo di tempo valutabile in 1 ora, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà giudicato non conforme;
- essere consistente, con flore non stoppose;
- avere colore rosso/rosa naturale, sapore caratteristico e giusta salatura;
- non emanare odore sgradevole;
- non contenere pelle, spine, *red meat* e corpi estranei;
- essere inscatolato in pezzi regolari, di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola;
- le scatole non devono presentarsi esternamente gonfie, colanti, con tic-tac o *springer*, ammaccate e/o sporche, internamente, con marezzature, solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo.

1.6 ALICI SALATE IN BARATTOLO

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020, i prodotti ittici devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura.

Le alici salate in barattolo devono presentare le seguenti caratteristiche:

- presentarsi leggermente compresse, morbide, di colore argenteo brillante all'esterno e roseo omogeneo all'interno;
- non presentare macchie di sangue nelle carni, che devono essere lisce;
- avere odore e sapore caratteristici e gradevoli;
- avere gusto salato e delicato;
- avere consistenza morbida e dolce;
- essere di colore grigio chiaro delicato;
- presentare l'aspetto tipico del prodotto;
- essere conservate in barattoli non di vetro, secondo le norme di legge;
- essere conservate in scatole che non devono presentarsi, esternamente, gonfie, colanti, con tic-tac o *springer*, ammaccate e sporche, internamente, con marezzature, solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo.

1.7 OLIVE VERDI E NERE

Le olive verdi e nere devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere intere, denocciolate e in salamoia;
- ottenute da vegetali maturi, ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- essere intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico;

- essere confezionate in formato minimo di 3 kg e massimo di 5 Kg.

1.8 MISCELE DI VEGETALI SOTT'OLIO E SOTT'ACETO

Le miscele di vegetali sott'olio e sott'aceto devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere immerse in olio di semi o aceto;
- i vegetali in esse contenuti devono corrispondere alle specie botaniche e al cultivar dichiarati in etichetta, essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti e/o difetti dovuti a malattie;
- presentare colore, odore e sapore caratteristici del prodotto;
- avere il liquido di governo privo di muffa o altre alterazioni;
- non avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- i vegetali non devono essere spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico.

1.9 MAIS LESSATO IN BARATTOLO

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020, una parte della fornitura (pari almeno al 50% in peso), quando richiesta, dovrà essere di origine biologica.

Il mais lessato in barattolo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotto con mais italiano;
- dolce, in grani e cotto al vapore, tenero e croccante, dal colore dorato e dal sapore naturalmente dolce,
- senza zuccheri aggiunti e senza conservanti, ricco di proteine e fibre, conservato in barattolo al naturale.

1.10 FAGIOLI CANNELLINI BIANCHI

I fagioli cannellini devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere lessati e conservati in barattoli al naturale;
- **per il 100% in peso della fornitura, avere certificazione biologica;**
- di provenienza e produzione italiana;
- essere ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie, ben selezionati, integri, pressoché uniformi e lisci, esenti da macchie, spezzature e corpi estranei;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

1.11 ZUCCHERO SEMOLATO

Lo zucchero semolato deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere estratto dalla barbabietola da zucchero;

- contenere dal 99,5 al 99,8% di saccarosio, con piccolissime quantità di ceneri e di umidità;
- non presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura estranee alla sua composizione, né materie minerali, sostanze vegetali alterate o presentare impurità varie;
- non presentare alterazioni da cattiva conservazione in locali poco asciutti ed aerati, odori sgradevoli e di muffa, nonché modifiche allo stato tipico (cristalli fini e non ammassati);
- non essere sofisticato con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali;
- non avere un colore argento o bianco latte né sapore estraneo;
- confezionato in formato da kg.1.

1.12 FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0” (zero) e “00” (doppio zero)

La farina di grano tenero deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da grano coltivato e macinato in Italia;
- provenire da frumento sano e ottimamente pulito, essere di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione;
- avere colore bianco, aspetto di polvere tenue, omogenea, senza segni di inquinamento parassitario, essere esente da punti scuri o macchie;
- compressa col pugno deve formare una massa compatta;
- l’odore deve essere quello caratteristico del prodotto, tenue e gradevole, senza odori forti con punte di acido;
- il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, muffe o altri agenti infestanti e dalla presenza di corpi estranei generici;
- non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalle norme vigenti, non deve presentare grumi, sapori e odori acri;
- Le confezioni devono essere in imballi sufficientemente robusti, tali da garantire l’integrità del prodotto, in sacchi per alimenti da 1 kg.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 3 mesi.

1.13 FARINA DI MAIS

La farina di mais deve presentare le caratteristiche stabilite nel paragrafo 1.13 per la farina di grano tenero di tipo “00”, in quanto compatibili.

Inoltre, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da mais coltivato e macinato in Italia;
- essere ricavata dalla granella di mais priva di glutine, da mais coltivato, macinato e confezionato in Italia in stabilimenti abilitati.

1.14 COUS-COUS

Il cous-cous deve presentare le seguenti caratteristiche:

- avere grana media;
- essere prodotto esclusivamente con semola di grano duro di buona qualità e con grano

italiano 100%;

- essere esente da larve, insetti e loro frammenti, muffe o altri agenti infestanti e dalla presenza di corpi estranei;
- l'odore deve essere quello caratteristico del prodotto, tenue e gradevole, senza odori forti con punte di acido;
- essere confezionato in imballi sufficientemente robusti, tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi per alimenti da 400 gr., 500 gr. o da 1 kg.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 12 mesi.

1.15 CEREALI E LEGUMI

I cereali e i legumi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- **essere di origine biologica per il 100% in peso della fornitura;**
- essere uniformemente essiccati, conservati correttamente, di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, con odore e sapore tipico di buon prodotto, di pezzatura omogenea. Sono ammessi leggeri difetti di forma;
- i legumi devono essere sani, secchi, ben selezionati, del nuovo raccolto, interi, pressoché 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 prima qualità o comunque non superiore a quella specificate in scheda tecnica.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 12 mesi.

1.15.1 FARRO DECORTICATO e FARRO PERLATO

Oltre alle caratteristiche generali previste per i cereali e i legumi, il farro deve avere varie sfumature dal beige chiaro all'avorio, endosperma ambrato.

1.15.2 ORZO DECORTICATO e ORZO PERLATO

Oltre alle caratteristiche generali previste per i cereali e i legumi, l'orzo deve avere color avorio, bianco o giallo ambrato, con sfumature marrone chiaro, endosperma chiaro.

1.15.3 CECI

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

1.15.4 LENTICCHIE SECCHIE VERDI, LENTICCHIE SECCHIE ROSSE DECORTICATE

Oltre alle caratteristiche generali previste per i cereali e i legumi, le lenticchie dovranno essere del tipo identificabile sotto la denominazione commerciale di "lenticchia rossa d'inverno e lenticchia di Marzo".

1.15.5 FAGIOLI CANNELLINI SECCHI

I fagioli cannellini secchi devono essere rispettare le caratteristiche generali previste per i cereali e i legumi secchi.

1.15.6 ZUPPA DI LEGUMI

Oltre alle caratteristiche generali previste per i cereali e i legumi, la zuppa di legumi deve presentare le seguenti caratteristiche:

- **essere composta da ceci, lenticchie e fagioli;**
- **non contenere fave e piselli;**
- essere confezionata in imballi sufficientemente robusti, tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi per alimenti da 5 kg.

1.16 ACQUA MINERALE

L'acqua minerale deve presentare le seguenti caratteristiche:

- **nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020**, essere conforme al D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31;
- essere conforme alle eventuali ulteriori norme di legge applicabili alle acque minerali;
- essere confezionata in contenitori di plastica (PET) da lt. 1,5, con caratteristiche di buona acqua da tavola secondo le vigenti disposizioni di legge, senza odori e sapori anomali.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 anno.

1.17 POMODORI PELATI

I pomodori pelati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- **essere di origine biologica per il 100% in peso della fornitura;**
- essere ottenuti direttamente da pomodori selezionati delle varietà nazionali, con esclusione delle varietà ibride e transgeniche, lavorati e confezionati in Italia;
- 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;
- non devono avere aspetto, colore e sapore anormali;
- non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali;
- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro, quindi 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 striale, devono essere privi di pelle, peduncoli, parti verdi, giallastre, frammenti di buccia;
- avere la consistenza del frutto fresco ben maturo sottoposto a scottatura, cioè essere morbidi ma non flaccidi;

- non devono essere addizionati di coloranti artificiali, anti fermentativi, condimenti, acidi, metalli tossici;
- essere stati prodotti nella stessa annata o nell'annata precedente rispetto a quella della consegna;
- avere un peso non inferiore al 60% del peso netto (prodotto sgocciolato);
- 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;
- inscatolati in recipienti da Kg. 2,550 (peso netto), di banda stagnata, ermeticamente chiusi ed essere seguiti da preriscaldamento. Le scatole dei pelati devono essere integre, senza tracce di ruggine, ammaccature, bombature, rigonfiamenti, fori, corrosioni, insudiciamenti e simili. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

1.18 BASE PER PIZZA PRECOTTA SURGELATA

La base per pizza deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere realizzata con farina di grano tenero, acqua, lievito di birra, olio di oliva;
- essere a doppia lievitazione, lunga lievitazione (oltre 24 ore);
- essere ad alta idratazione, avere il caratteristico aspetto artigianale e successivamente precotte direttamente sulla pietra refrattaria.

Scadenza residua alla consegna: 12 mesi.

1.19 VERDURA CONGELATA E SURGELATA

Secondo quanto stabilito nel DM n. 65 del 10 marzo 2020:

- **le verdure surgelate ammesse sono le seguenti: piselli, fagiolini, spinaci e bietta;**
- **l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma.**

La verdura congelata e surgelata deve presentare tutti i requisiti e le caratteristiche dei prodotti freschi stabiliti dal presente documento (Lotto 6, paragrafo 6.2), in quanto compatibili, da intendersi qui integralmente richiamati anche se non trascritti, con le seguenti peculiarità:

- rispettare tutte le norme vigenti in materia di produzione e vendita di alimenti congelati e surgelati;
- 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;
- 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;
- essere perfettamente conservate, con assoluto rispetto della cosiddetta “catena del freddo” fino alla consegna;

- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
- essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- 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 prive 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 di origine, con assenza di sapori estranei. In particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
- avere una consistenza non legnosa e non deve apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- con specifico riferimento ai fagiolini e ai piselli si richiede esclusivamente la fornitura di fagioli finissimi e piselli fini;
- il fior di minestrone deve contenere minimo 10 varietà di verdure ed essere senza legumi;
- essere confezionata secondo le esigenze della Fermo Asite: le confezioni richieste potranno variare da kg. 2,5 a quelle di tipo grande (5 o 10 Kg.) e dovranno garantire la massima igienicità e conservabilità del prodotto;
- la confezione deve essere originale, integra, tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatta in modo che non sia possibile la manomissione. Su di essa devono essere riportati:
 - la denominazione della ditta produttrice;
 - la provenienza del prodotto;
 - 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;
- le confezioni non devono presentare infestazioni da insetti, parassiti o da altri agenti biologici; dovranno, inoltre, essere state conservate in luoghi freschi e asciutti, avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione e garantire il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
 - proteggere le proprietà organolettiche, nutrizionali, e le caratteristiche qualitative del prodotto;
 - proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
 - impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità di gas;
 - non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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°C .

1.19.1 HAMBURGER VEGETARIANO

Oltre alle caratteristiche previste per la verdura congelata e surgelata sopra indicate, l'hamburger vegetariano deve:

- essere prodotto con vegetali di prima qualità, freschi o surgelati;
- essere privo di conservanti ed esaltatori di sapidità;

- possibilmente privo di latte e uova (allergeni);
- prodotto dalla fine macinatura di vegetali, non deve contenere carni di vario tipo;
- avere un peso di gr 100, massimo gr 120.

1.20 PRODOTTI SENZA GLUTINE E DIETETICI PER DIETE SPECIALI – PRODOTTI VEGANI

I prodotti senza glutine, dietetici per diete speciali e vegani devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere classificati, in conformità alla normativa vigente, come “Senza glutine” e rispettare tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni;
- essere stati prodotti in conformità Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della commissione del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti;
- con specifico riferimento ai PRODOTTI VEGANI, riportare nell'etichetta la dicitura “Prodotto vegano”; oltre a tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

Il fornitore all'atto dell'offerta dovrà presentare apposita dichiarazione, su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel **punto 1.1** del presente documento;
- la conformità dei prodotti alle norme di legge in vigore per la definizione di senza glutine.

1.21 MATERIALE VARIO PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

I prodotti di cui necessita la Stazione Appaltante sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti:

sacchetti e vaschette, di varie dimensioni, per surgelazione e/o conservazione degli alimenti;
pellicola trasparente;
fogli di alluminio.

Tutti i prodotti devono essere offerti in formati "risparmio".

Le prescrizioni di cui in Premessa, si applicano nei limiti della compatibilità.

Il fornitore dovrà garantire che tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) forniti nell'ambito del presente appalto siano conformi alla normativa vigente in materia.

A tal fine, il fornitore dovrà produrre, su richiesta della Stazione Appaltante e comunque prima della fornitura dei prodotti, apposita dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore o dall'importatore, attestante la conformità al Regolamento (CE) n. 1935/2004, al Regolamento (CE) n. 2023/2006, al Decreto del Ministro della Sanità 21 marzo 1973, ove applicabile, nonché alle ulteriori disposizioni dell'Unione Europea e/o nazionali vigenti in relazione alla specifica tipologia di materiale fornito.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere tale documentazione anche in corso di esecuzione del contratto.

LOTTO N. 2

CARNE BOVINA FRESCA – CARNE SUINA FRESCA

2.1 CARNE BOVINA FRESCA

La carne bovina deve presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da bovini:
 - di origine italiana **in possesso di certificazione biologica**, nel rispetto del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008;
 - nati, allevati e macellati in Italia, alimentati con mangime non OGM;
 - macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004;
 - adulti, se di sesso maschile non castrati e di età inferiore a 2 anni; se di sesso femminile, non devono avere partorito. Non saranno pertanto ammesse forniture di carni che, per colore della carne e del grasso, risultino appartenere a vacche;
- non essere trattata con additivi non autorizzati e/o sostanze chimiche con lo scopo di adulterare lo stato fisico delle carni e modificare lo stato di qualità originario;
- i tagli anatomici devono essere consegnati disossati e confezionati sottovuoto con materiale conforme, a perdere, sigillato o termosaldato;
- essere di colorito rosso scuro a confezione integra e rosso brillante dopo poco tempo dall'apertura della confezione, grana fine o quasi fine, tessuto adiposo (grasso) esterno compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta. Verranno scartate le carni che presentano lo strato superficiale rosso cupo, quasi nero, caratteristica propria delle carni vecchie e male conservate.

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. Il grasso, per singolo taglio anatomico, dovrà essere in quantità non superiore a quella indicata nella scheda tecnica che verrà consegnata dal fornitore. 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.

Lo scarto (che è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato) massimo consentito al momento dell'utilizzo è del 6-7%;
- 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 rifiutate le carni 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;
- essere disposte in confezioni che non presentano coaguli sanguigni, peli o corpi estranei di varia natura, parti di ossa, infestanti. Le confezioni, inoltre, non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che le carni bovine siano state trasportate ad una temperatura interna inferiore o pari a +7°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 gg.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione, su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- che le carni provengono da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- che essi vengono alimentati con mangimi di produzione italiana non OGM;
- l'origine biologica della carne.

2.2 CARNE SUINA FRESCA

Il DM n. 65 del 10 marzo 2020 impone che una parte della fornitura (pari almeno al 10% in peso), quando richiesta, dovrà essere di origine biologica, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente (autorizzato MIPAAF) relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione “e “allevamento senza antibiotici” per almeno gli ultimi quattro mesi di vita dell'animale.

La carne suina deve presentare le seguenti caratteristiche:

- **essere di origine biologica per almeno il 50% in peso della fornitura;**
- provenire da animali
 - nati, allevati e macellati in Italia, provenienti da allevamenti a terra;
 - macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004;
 - alimentati con mangime non OGM;
- non essere trattata con additivi non autorizzati e/o sostanze chimiche con lo scopo di adulterarne lo stato fisico e modificare lo stato di qualità originario;
- essere confezionata sottovuoto, in materiale a perdere, sigillato o termosaldato. Le confezioni non devono presentare grosse quantità di liquido al loro interno e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che le carni suine siano state trasportate ad una temperatura interna inferiore o pari a +7°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 giorni.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione, su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- che le carni provengono da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- che essi vengono alimentati con mangimi di produzione italiana non OGM;
- l'origine biologica della carne.

2.2.1 FILONE DI MAIALE

Oltre alle caratteristiche previste per la carne suina, il filone di maiale deve:

- essere senz'osso;
- essere confezionato sottovuoto;
- avere una quantità di grasso non superiore al 4%;
- avere colorito bianco, consistenza soda ed essere privo di segni d'irrancidimento;
- essere pulito, esente da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, privo di odori e sapori atipici, privo di ossa rotte sporgenti, di coaguli ed ematomi;
- essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, senza segni d'invecchiamento o di cattiva conservazione;
- la data di confezionamento non potrà essere antecedente a 7 giorni dalla data di consegna.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che le carni suine (filone) siano state trasportate ad una temperatura inferiore a + 7° C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 gg.

LOTTO N. 3

CARNE AVICOLA e CUNICOLA - GALANTINA - UOVA

CARNE AVICOLA E CUNICOLA FRESCA

Il DM n. 65 del 10 marzo 2020 impone che una parte della fornitura (almeno il 20% in peso per la carne avicola), quando richiesta, dovrà essere di origine biologica. La restante parte della fornitura dovrà essere etichettata ai sensi del DM 29 Luglio 2004. Le informazioni carni da animali allevati senza utilizzo di antibiotici, "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Tutte le carni oggetto del presente lotto devono presentare le seguenti caratteristiche:

- **essere biologica per almeno il 50% in peso della fornitura;**
- provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia, sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- alimentati con mangimi di produzione italiana NON OGM;
- non essere trattate con additivi non autorizzati e/o sostanze chimiche con lo scopo di adulterarne lo stato fisico e modificare lo stato di qualità originario
- essere fresche

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione, su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- che le carni provengono da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- che essi vengono alimentati con mangimi di produzione italiana non OGM;

- l'origine biologica della carne.

3.1 CARNE AVICOLA FRESCA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutte le carni del presente lotto, la carne avicola deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere confezionata in vassoio o altro materiale a perdere, sigillato e termosaldato;
Le confezioni non devono presentare cristalli di ghiaccio, corpi estranei di varia natura, parti di ossa, pelle, piume, infestanti, ecc., se sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido all'interno della confezione e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

La CARNE DI POLLO deve, altresì, presentare le seguenti caratteristiche:

- i polli utilizzati devono provenire da allevamenti di prima qualità, classe A, di razze selezionate;
- la macellazione dei polli utilizzati non deve essere superiore a 4 gg alla consegna;
- il raffreddamento post macellazione dei polli utilizzati deve essere del tipo ad aria e non ad acqua (tunnel di raffreddamento);
- i polli utilizzati devono essere sani, e apparire di regolare sviluppo di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione.

La carne di PETTO DI POLLO deve, inoltre:

- essere di polpa fresca;
- essere priva di sterno e residui di crenatura;
- 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 prima scelta, in perfetto stato di nutrizione e di colore rosa pallido.

Le COSCE DI POLLO e i FUSI DI POLLO devono, inoltre:

- essere complete di fuso e sottocoscia, esclusa la parte della sella, devono essere ricavate da polli di prima scelta;
- riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti.

Devono essere osservate tutte le norme igienico-sanitarie che garantiscono la fornitura di polli perfettamente sani.

La carne di TACCHINO (petto e fesa) deve, inoltre:

- provenire da un animale di prima qualità di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- la macellazione deve essere compresa fra i due ed i cinque giorni seguita da raffreddamento ad aria (tunnel di raffreddamento);
- 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.

3.2 CARNE CUNICOLA FRESCA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutte le carni del presente lotto, le carni di coniglio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- la macellazione deve essere compresa fra i due ed i cinque giorni;
- avere una carne di colorito rosa, di buona consistenza, non flaccida;
- essere pulita, elastica e non distaccata, senza peli, ecchimosi, macchie;
- avere peso netto di consegna, non inferiore a gr. 2.000;
- essere disossate e ***prive di frammenti di ossa e di qualsiasi altro corpo estraneo.***

Per tutte le carni del presente lotto, all'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che le carni fresche siano ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di + 4° C e non inferiore a 0°C.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 gg.

3.3 GALANTINA

La galantina deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotta con carni provenienti da animali allevati, macellati e sezionati in Italia, esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- essere prodotta con carni provenienti da animali alimentati con mangime non OGM;
- essere artigianale e seguire il più possibile la ricetta tradizionale marchigiana: possono essere utilizzate carni di gallina, pollo o cappone disossate e macinate con l'aggiunta di altre carni (tacchino, ma anche, in misura minore, carne macinata di maiale e vitello), uova, parmigiano reggiano, olive, carote, uova sode, pistacchi, aromi, sale e pepe. La carne di pollo deve essere almeno del 50%. Può essere utilizzata mortadella;
- si può presentare in forma schiacciata (dovuta alla pressatura di almeno due ore) oppure di forma cilindrica o ovale;
- avere in bella vista gli ingredienti tipici della ricetta (uova, carote e olive);
- la farcitura deve essere di grana medio-fine, succulenta, di aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa o tipico, di odore gradevole, al taglio deve risultare compatto;
- le dosi di sale e di aromi dovranno essere equilibrate al fine di mantenere la fragranza del prodotto e la morbidezza del gusto;
- dopo la cottura, deve necessariamente essere sottoposta a processo di "raffreddamento rapido della temperatura tramite abbattitore ed inseguito stoccata in frigo alla temperatura inferiore a +4°C;
- deve essere confezionata sottovuoto. La confezione alla consegna deve essere perfettamente integra;
- essere confezionata sottovuoto. Le confezioni non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno, non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

L'utilizzo di additivi consentiti per legge pur se ammesso, è vivamente sconsigliato, al fine di garantire la genuinità e l'artigianalità del prodotto. E' vietato l'uso di additivi non consentiti dalla legge o altra normativa di settore.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che il prodotto sia stato trasportato ad una

temperatura interna inferiore o pari a: + 4°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione, su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- che le carni utilizzate per la produzione della galantina provengono da animali nati, allevati e macellati in Italia, alimentati con mangimi di produzione italiana non OGM.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 gg.

3.4 UOVA

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020, le uova devono essere biologiche.

Le uova devono, inoltre, presentare le seguenti caratteristiche:

- essere state imballate in Centri di Imballaggio riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e s.m.i. ed autorizzati dal Ministero competente;
- essere state prodotte da galline ovaiole allevate a terra;
- essere di categoria "A", fresche, di tipo e guscio rosso e peso pezzatura "M" (g. 53-63);
- avere il guscio senza incrinature, ruvido e pulito, che alla cottura non si rompa facilmente;
- la camera d'aria deve avere un contorno indeciso e non deve superare l'altezza di mm. 6;
- 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 pressoché 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, né avere sapori particolari come paglia, muffa, stantio, ecc;
- essere esenti da Salmonelle spp sul tuorlo e sul guscio e da sostanze inibenti;
- la superficie deve essere pulita;
- non essere state lavate, non devono aver subito alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5° C;
- non devono aver subito sbalzi di temperatura, non devono presentare macchie atipiche, tracce di ammuffimento, putrefazione del tuorlo e dell'albume, odore e sapore atipici, ecc. , né avere guscio sporco, non integro, con fessurazioni, oppure essere state incubate;

La data fino alla quale le uova della categoria "A" mantengono le caratteristiche proprie, in corrette condizioni di conservazione non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione, stampata sulle singole uova.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;

- l'origine biologica dei prodotti.

LOTTO N. 4

LATTE E DERIVATI - PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020 il latte e lo yogurt devono essere biologici.

Gli altri prodotti lattiero-caseari dovranno essere per il 100% della fornitura biologici o, se non disponibile il prodotto biologico, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (U E) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

Tutti i prodotti oggetto del presente lotto dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- provenire da latte di esclusiva produzione nazionale, trasformati e confezionati in stabilimenti siti su territorio nazionale;
- essere di esclusiva produzione italiana come “Paese di mungitura: nome del paese nel quale è stato munto il latte”, “Paese di condizionamento o trasformazione: nome del paese in cui il prodotto è stato condizionato o trasformato il latte”, come da norme di legge;
- provenire da stabilimenti siti nel territorio nazionale riconosciuti CE a norma del Reg. CE 853/2004;
- essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, dovranno inoltre corrispondere sempre ai requisiti richiesti dalle normative vigenti;
- non presentare muffe, colorazioni anomale oppure avere odore di stantio o sapore acido, piccante e sgradevole e/o una pasta molle e gommosa;
- non presentare indici di sofisticazione o alterazione (non deve contenere grassi estranei come margarine, grassi idrogenati, ecc. o aggiunte di farine, fecola, amido, solfato di talco);

Il fornitore dovrà garantire il rispetto delle temperature di stoccaggio e trasporto: uguale o inferiore a + 4° C per i freschi, d+10 °C per gli stagionati.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- l'origine biologica dei prodotti.

4.1 ASIAGO

Valgono le caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto.

Scadenza residua alla consegna: minimo 30 giorni.

4.2 ROBIOLA

Valgono le caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto.

Scadenza residua alla consegna: minimo 30 giorni.

4.3 STRACCHINO

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, lo stracchino deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere ottenuto da latte vaccino intero, fresco e pastorizzato;
- avere forma quadrata molto schiacciata, a costa sottilissima, pasta molle ed umida ed essere cremoso;
- essere individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo, avere un contenuto di circa il 25% di grasso, il 17% di sostanze proteiche ed il 4% di ceneri;
- consegnato in confezioni da 1 kg;
- essere consegnato in vaschetta chiusa, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prodotto durante il trasporto e la successiva manipolazione ma facilmente apribile.

Scadenza residua alla consegna: minimo 30 giorni.

4.4 CACIOTTA DI MUCCA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, la caciotta di mucca deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, formaggio a forma rotonda, tendenzialmente bassa, arrotondata nei fianchi, del peso attorno ad 1 kg, semi-stagionata (stagionatura compresa tra 20 e 60 gg), di sapore prevalentemente dolce e delicato, crosta sottile, abbastanza asciutta, pasta molle e morbida, occhiatura variabile, più o meno fine;
- **essere biologica o a marchio DOP;**
- non deve contenere coloranti, conservanti, aromatizzanti o altre sostanze di qualsiasi natura estranee alla sua composizione;
- deve essere priva di difetti di ogni genere, riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore e incurvamento delle facce, spaccature oppure occhiature all'interno della pasta;
- essere consegnata intera in confezione sigillata sottovuoto e regolarmente etichettata;
- non deve presentare segni di perdita del sottovuoto.

Scadenza residua alla consegna: 30 giorni.

4.5 PARMIGIANO REGGIANO

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, il parmigiano reggiano deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere di prima qualità;
- avere aroma e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante; colore della pasta da

- leggermente paglierino a paglierino e spessore della crosta circa 6 mm;
- avere una struttura della pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie;
- avere una stagionatura di ventiquattro (24) mesi;
- avere una composizione chimica come da disciplinare **DOP**;
- essere consegnato in spicchi (1/8) confezionati sottovuoto in tranci del peso indicato, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal *Consorzio del Parmigiano Reggiano*. Il sottovuoto non deve alterare la stagionatura;
- essere etichettato ai sensi della normativa vigente e riportare anche la data di inizio stagionatura stampata in etichetta, nonché la marchiatura "PARMIGIANO REGGIANO" sulla crosta laterale dei singoli tranci e la scritta D.O.P. a caratteri e dimensioni prestabiliti. Trattandosi di prodotto confezionato in trancio, potrebbero non essere evidenti i contrassegni che erano presenti sulla forma originaria integra, pertanto gli involucri devono riportare l'apposito marchio avente forma a punta con apposta la scritta "PARMIGIANO REGGIANO" su fondo blu. Questo marchio deve essere riprodotto sugli involucri primari (ossia su quelli a diretto contatto con il prodotto), con la possibilità di essere riportato anche sugli imballaggi secondari.

Il parmigiano reggiano deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Scadenza residua alla consegna: 6 mesi.

4.6 MOZZARELLA (BOCCONCINI DI LATTE VACCINO O FILONE PER PIZZA)

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, la mozzarella deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità e di fresca produzione;
- essere ricavata da latte vaccino intero pastorizzato, in formato a bocconcino da g. 80/100 o in filone destinato all'utilizzo esclusivo per pizza;
- presentare una struttura a foglie sovrapposte, senza occhiature, con liquido lattiginoso intercalato. Al sezionamento deve lasciar fuoriuscire il latte;
- contenere una percentuale massima di caseina e caseinati nonché un valore massimo di furosina nei limiti previsti dalla normativa vigente;
- essere consegnata in contenitori idonei contenenti da 10-20-30 pezzi e tassativamente in busta o in vaschetta termosaldata, contenente liquido di governo se trattasi del tipo a bocconcino, in filone filmato e sigillato per il filone. La confezione o gli involucri devono essere tali da evitare la fuoriuscita del liquido, nonché presentare fori o simili.

Scadenza residua alla consegna superiore a giorni 15.

4.7 PROVOLONE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, il provolone deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotto con latte intero fresco di vacca pastorizzato con l'aggiunta di siero fermentato;
- essere consegnato in tranci confezionati sottovuoto, del peso indicato, ottenuti da provolone di

forma tronco-conica. La confezione di provolone deve essere costituita da un unico trancio intero, non tagliato a fette;

- essere rispondente alle caratteristiche tipiche ed avere una stagionatura minima, di trenta giorni dalla produzione;
- avere un colore giallo paglierino, con una percentuale in materia grassa non inferiore al 45%.
- essere consegnato in perfetto stato di conservazione, privo di difetti di qualunque genere riguardanti l'acidità, la colatura (rammollimento della pasta), screpolatura, gonfiore, spaccature all'interno della pasta, colorazioni anomale, modificazioni del sapore: acido, piccante e sgradevole, odore di stantio e presenza di muffe, ecc.

Scadenza residua alla consegna: 3 mesi.

4.8 RICOTTA DA LATTE VACCINO

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, la ricotta deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere di ottima qualità e di fresca produzione, ottenuta dal siero di latte di vacca proveniente da animali in ottimo stato di salute e qualità, allevati sul territorio locale o nazionale;
- essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco al bianco avorio, di sapore dolce e odore tipico che ricorda quello del siero;
- essere costituita dai seguenti ingredienti: siero vaccino (da latte vaccino pastorizzato), latte vaccino pastorizzato, sale ed avere una umidità non superiore al 60-65%;
- essere consegnata in vaschetta chiusa sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prodotto durante il trasporto e la successiva manipolazione ma facilmente apribile. La confezione deve essere da 1,5 kg.

Scadenza residua alla consegna: 18 giorni.

4.9 PANNA CONFEZIONATA DA CUCINA E DA PASTICCERIA (senza glutine)

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, la panna deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- provenire da latte intero fresco pastorizzato, confezionata in contenitori idonei a perdere di plastica o carta plastificata per alimenti da mezzo litro.

Scadenza residua alla consegna: 3 mesi.

4.10 LATTE DI MUCCA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, il latte deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- provenire da stabilimenti autorizzati CE;
- corrispondere alle caratteristiche del Reg. CE 853/2004.

4.10.1 LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Oltre alle caratteristiche sopraindicate, valide per il latte di mucca, il latte parzialmente scremato deve rispettare le seguenti 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;
- confezionato in contenitori idonei a perdere, di plastica o carta plasticata per alimenti, da 1 lt.

Scadenza residua alla consegna: 3 mesi.

4.11 YOGURT ALLA FRUTTA

Oltre alle caratteristiche sopraindicate, valide per il latte di mucca, lo yogurt alla frutta deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere dei gusti di seguito indicati: albicocca, agrumi, pesca, frutti di bosco, banana, fragola;
- essere prodotto da latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti quali "Streptococcus thermophilus" e "Lactobacillus delbrueckii subspec. Bulgaricus", nel rispetto dei limiti definiti dall'Istituto Superiore di Sanità;
- provenire da latte parzialmente scremato, senza conservanti aggiunti;
- essere di colore bianco-latte tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida, cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi. Deve avere un gusto dolce aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2);
- la frutta non deve essere in quantità superiore al 30% di peso del prodotto finito;
- confezionato in formato da gr.125 netti (cad.). La confezione deve essere etichettata in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari;
I singoli vasetti possono essere posti in imballaggi di cartone nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi;
- garantire un'elevata qualità del prodotto, in particolare nella concentrazione dei microorganismi vivi;
- non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

Scadenza residua alla consegna: 20 giorni.

4.12 BURRO

Oltre alle caratteristiche sopraindicate, valide per il latte di mucca, il burro deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato;
- avere un contenuto di grasso non superiore all' 82%, di acqua non superiore al 15%, di albuminoide dello 0,32%, di lattosio e acido lattico dello 0,40%;
- essere fresco, non sottoposto a trattamenti di congelamento, avere un aspetto omogeneo caratteristico, di colore bianco tendente al giallastro ma senza punti di rancido e alterazioni di colore sulla superficie, un sapore gradevole e in perfetto stato di conservazione;
- non deve avere odore di muffa, sapore amaro, oleoso, di lievito, di pesce, di formaggi e simili o contenere sostanze estranee, conservanti, coloranti di qualunque genere;
- non deve contenere sostanze sofisticanti, quali acqua, aggiunta di grassi estranei (oli vegetali e grassi animali), sostanze minerali antisettiche, sostanze estranee aggiunte per aumentarne il peso, nonché agenti conservanti diversi dal sale comune.
- essere consegnato in confezione chiusa, con sigillo alle estremità, in confezioni da 500 gr minimo (attenersi, in ogni caso, all'ordine).

Scadenza residua alla consegna: 20 giorni.

LOTTO N. 5

PANE E DOLCI DA FORNO

I prodotti da forno di cui necessita la stazione appaltante sono i seguenti:

crostata con marmellate vari gusti
crostata con creme spalmabili al cioccolato o alla nocciola, marmellate e confetture (no pesca)
ciambellone
rotolo al cioccolato
plum-cake
muffin
torta di mele
torta allo yogurt
frappe di carnevale

Il pane e i dolci da forno devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- non essere farciti con creme ed altri semilavorati della pasticceria fresca. Per la farcitura e per le decorazioni devono essere usate marmellate, confetture e/o creme da spalmare, tutte a lunga conservazione;
- essere prodotti con farine di frumento (grano tenero tipo "0", "00"), integrali, di mais, di riso, essere dolcificati esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati;
- essere freschi di giornata;
- non essere consegnati poco cotti o troppo cotti, con bruciature, poco o per nulla lievitati. Lo spessore della pasta lievitata deve essere proporzionato con quello della farcitura (marmellata o creme da spalmare);
- non devono contenere frammenti di gusci;
- tutti gli ingredienti devono essere di prima qualità, non devono contenere ingredienti o

- additivi non previsti dalla legge, né bagne alcoliche o additivi e conservanti non consentiti;
- non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole;
- 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. Per i dolci monoporzione (ad es. i muffin), il peso di ogni singolo pezzo deve essere pari a gr. 50 e a gr. 70, in base all'ordine.

Il pane e i prodotti da forno devono avere, alla consegna, una scadenza residua di massimo 2-3 giorni.

5.1 PANE

Deve essere prodotto con farina di grano tenero di prima qualità nei seguenti formati:

- standard da minimo gr. 500 a max 1000 gr (tipo filoncino);
- filone affettato da 600 gr a max 700 gr di peso;

Il pane deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere senza sale e senza grassi aggiunti;
- 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;
- avere aspetto dorato ed odore fragrante tipico del pane fresco, con crosta dorata, friabile, croccante e omogenea, senza parti imbrunite/bruciate, mollica morbida, elastica ma non collosa, con alveolatura regolare; al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- Filth test: frammenti di insetti inferiore a 5/50 g, peli di roditori assenti in 50 g, insetti interi assenti in 50 g; frammenti metallici: assenti; altre impurità solide: assenti.
- è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane raffermo, riscaldato, riciclato, rigenerato e surgelato. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna;
- non deve presentare difetti di qualunque genere.
- tutti i formati devono essere singolarmente incartati in involucri sigillati idonei al contatto con alimenti secondo le vigenti normative;

La fornitura giornaliera deve essere consegnata in relazione all'effettivo bisogno, rigorosamente sulla base dell'ordine emesso. In caso contrario verrà resa la parte eccedente con richiesta di nota di credito.

5.2 PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotto con pane che rispetti le caratteristiche di cui al punto 5.1 del presente documento;
- essiccato in forno alle temperature idonee a garantire un'essiccazione veloce, senza pregiudicare il mantenimento della fragranza del pane;
- non presentare odori di uffa e/o di bruciato;

- non essere prodotto con pane reso e successivamente essiccato;
- essere sottoposto a setacciatura, in modo da avere una grana simile ad un semolino di grano duro;
- confezionato in imballi sufficientemente robusti, tali da garantire l'integrità del prodotto, in sacchi per alimenti da 1 kg.

Scadenza minima residua alla consegna di 12 giorni.

LOTTO N. 6

FRUTTA E VERDURA FRESCA

6.1 FRUTTA FRESCA

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo:

- **la frutta deve essere biologica per almeno il 50% in peso (ove non richiasta una percentuale maggiore, secondo le specifiche tecniche dei singoli prodotti);**
- **le banane (frutta esotica) devono essere biologiche oppure provenienti da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto;**
- la frutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A al medesimo decreto, oppure secondo i calendari regionali.

La frutta fresca, inoltre, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- ad eccezione delle banane, essere di origine italiana, con etichettatura o dichiarazione che ne attesti la provenienza, e confezionata in Italia;
- essere prodotta esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- avere aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria dei prodotti dell'ortofrutta convenzionale. Non deve presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che declassificano il prodotto alle categorie inferiori alla prima;
- essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgida, asciutta e priva di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei;
- la percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità consegnata;
- i difetti ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, leggeri segni di colpi di grandine, piccolissime lesioni, quest'ultima purché cicatrizzata. È ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura;
- essere giunta alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata alla maturazione nello spazio di due-tre giorni;
- non aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono consentiti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare al prodotto alterazioni di ogni genere, rilevabili al momento della consegna e/o dell'utilizzo;
- non avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti durante il consumo;

- non presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, invasi da parassiti;
- essere di prima qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosa del calendario stagionale.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

Gli imballaggi e i contenitori devono presentare le seguenti caratteristiche:

- gli imballaggi che contengono la frutta devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere costituiti da cassetine, scatole in cartone, vassoi alveolari solidi, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Oltre agli imballaggi sopra indicati, possono essere utilizzati, ma in modo limitato, anche sacchi o buste di plastica trasparente, microforate e saldate alle estremità (chiuse);
- le cassetine non possono essere di legno, sono permesse quelle di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia;
- gli imballaggi (cassetina, scatola, sacco di rete o di materiale plastico) devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di referenza differente rispetto a quella contenuta;
- i contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero);

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- l'origine biologica dei prodotti.

6.1.1 PESCHE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, le pesche devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- avere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessino la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo;
- essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto, le operazioni di movimentazione e di arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione;
- il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.;
- dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "pesca noce" (Nettarina) "Genovese".

6.1.2 SUSINE – PRUGNE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, le susine e le prugne devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere ricoperte di pruina secondo la varietà;
- il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non sussistano possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere nei limiti di gr. 50/70;

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

6.1.3 MELONE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, il melone deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- presentare buccia integra, senza spaccature;
- avere la polpa di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus;
- il peso di ciascun melone deve essere compreso tra gr 1.000 e gr 1.300.

6.1.4 MELE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, le mele devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- appartenere alle varietà Delizia Stark, Golden Delicious, Royal Gala, Morgenduft;
- avere il peduncolo, anche se danneggiato;
- non presentare difetti della buccia. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purché cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza;
- i frutti devono essere interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Raccolti con cura e a un buon grado di maturazione (avere un avanzato o arretrato stato di maturazione), con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- avere grammatura compresa nei limiti di gr. 150/180.

6.1.5 PERE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, le pere devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- appartenere al tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "Abate Kaiser" - "William";
- non essere acerbe né grumose, prive di difetti di ogni genere, sia sulla polpa sia sulla buccia;
- presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei;
- essere raccolte con cura e a un buon grado di maturazione (avere un avanzato o arretrato stato di maturazione), con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- avere un calibro minimo da mm 55 a mm 60 e un peso inferiore a gr 150 per singolo frutto.

6.1.6 AGRUMI (ARANCE, MANDARANCI, CLEMENTINE, LIMONI)

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, gli agrumi devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- **essere di origine biologica per il 100% in peso della fornitura;**
- essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento;
- non essere molli o avvizziti; la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, distaccata dagli spicchi e/o deformata;
- non presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari;
- sono ammessi solo lievi difetti di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili;
- avere un contenuto in succo non inferiore al 30%;
- rispettare i seguenti calibri:
 - arance, grammatura compresa nei limiti di gr 150/180
 - limoni, grammatura nei limiti di gr 110/150
 - mandaranci-clementine, grammatura nei limiti di gr 60/80

Per ogni tipo di agrume dovrà essere indicato il tipo di identificazione commerciale e relativa qualità.

6.1.7 BANANE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, le banane devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature;
- aver la polpa gradevole e non allappante (evidente segno di immaturità), soda e pastosa, senza annerimenti né attacchi da parassiti;
- avere un peso medio compreso tra 145 e 175 gr.

6.1.8 KIWI

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, i kiwi devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato;
- avere polpa consistente, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus;
- avere peso non inferiore ai 60 gr. Il calibro viene espresso dal peso dei singoli frutti.
- non essere invasi da parassiti o presentare uno stato di maturazione eccessivo e troppo scarso, avere la buccia avvizzita, scura, ecc.

6.1.9 ALBICOCHE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, le albicocche devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- avere grammatura compresa tra 40 gr e 70 gr;
- avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione;
- non avere difetti, eccetto che per il calibro. E' tollerato in ciascun imballo il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

6.1.10 COCOMERO

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, il cocomero deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto;
- avere piena colorazione sia interna che esterna, tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto;
- avere la buccia integra, senza fessure, maturazione giusta, senza eccessi;
- avere la polpa consistente, profumata, saporita, con semi scuri e pochi o niente semi chiari, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Sono ammessi piccoli difetti di forma e anomalie sulla buccia, dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili;
- avere una grammatura minima di gr. 1500, massima di gr. 3500.

6.1.11 FRAGOLE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di frutta, le fragole devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere intere, provviste di calici e di peduncolo verde e non disseccato, possono essere non omogenee per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica;
- il calibro del frutto deve essere di mm 22/25.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che le etichette siano sempre presenti sulle cassette, per evitare che possano essere rimosse o cadere.

6.2 VERDURA FRESCA

Nel rispetto del DM n. 65 del 10 marzo 2020:

- **verrà richiesta anche verdura fresca biologica (almeno per il 50% in peso, ove non richiesta una percentuale maggiore, secondo le specifiche tecniche dei singoli prodotti);**
- **la verdura non deve essere di quinta gamma.**

La verdura, inoltre, deve presentare le seguenti caratteristiche:

- essere di provenienza nazionale;
- essere prodotta esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004

- non deve presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che declassificano il prodotto, deve essere di prima qualità, esente da difetti di qualsiasi genere che ne sminuiscono il valore commerciale;
- essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgida, asciutta, priva di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei;
- presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale;
- la percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità consegnata. I difetti ammessi per la verdura, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione, possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, leggeri segni di colpi di grandine, piccolissime lesioni. È ammesso un 5% massimo di elementi con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura;
- essere giunta alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni;
- non aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabili al momento della consegna e/o dell'utilizzo;
- non avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti durante il consumo;
- non presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, invase da parassiti;

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto.

Gli imballaggi e i contenitori devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere idonei ad evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto, garantirne l'integrità e la natura;
- essere costituiti da cassetine o scatole in cartone, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- le cassetine non possono essere di legno; sono permesse solo ed esclusivamente quelle di materiale plastico; devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia;
- riportare l'etichetta, conforme alla vigente normativa in materia, corrispondente al prodotto contenuto; gli imballaggi non devono riportare più etichette e/o etichette di riferimento differente rispetto al contenuto del prodotto;
- essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero).

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- l'origine biologica dei prodotti.

6.2.1 CAROTE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, le carote devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- **essere biologiche per il 100% in peso della fornitura;**
- essere lisce, intere, consistenti, sane, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute;
- avere un colore brillante e una consistenza soda, tipici di prodotto fresco: sarà tollerata una leggera (max 1 cm) colorazione verde o rosso violacea al colletto;
- le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici;
- essere di pezzatura medio grande e omogenea per ogni collo.

6.2.2 PATATE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, le patate devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che le rende adatte al pronto consumo;
- essere prive di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- 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, né danni o alterazioni dovuti al gelo;
- essere integre, di pezzatura omogenea, prive di terra, a pasta bianca e gialla. Sono richieste patate comuni e patate novelle, provenienti da coltivazioni locali o nazionali, raccolte a sviluppo e maturazione fisiologica raggiunta;
- 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;
- essere esenti odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili sia all'olfatto sia all'assaggio, durante o dopo la cottura;
- in cottura (in acqua, a vapore o al forno), devono conservare le caratteristiche organolettiche tipiche, non devono cambiare colore, né annerirsi oppure avere una consistenza colloso, ecc.
- non devono aver subito trattamenti con antigerminativi o con radiazioni;

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

6.2.3 PATATE NOVELLE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, le patate novelle devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- **essere biologiche per il 100% in peso della fornitura;**
- provenire da tuberi sodi, maturi e sani, di polpa gialla, esenti da odori strani, da imperfezioni interne od esterne che possono influire sulla commestibilità;

- avere calibro non inferiore ai 28 mm (patate calibrate alle “maglie quadrate”);
- avere, dopo la cottura, colore caratteristico, sapore-odore fragrante, senza retrogusti e consistenza tenera.

6.2.4 CIPOLLE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, le cipolle devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere intere, non germogliate e prive di terrosità;
- presentare uno stelo ritorto e un taglio netto di lunghezza non superiore a cm. 4;
- i bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale; avere forma regolare, essere sane, senza attacchi parassitari, esenti da germogli visibili esternamente; sono ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione che interessino i bulbi, per un massimo di 1/10 di quelli consegnati;
- essere di varietà locali o nazionali, a profilo non incavato attorno al colletto e di selezione tradizionale, come la dorata e la bianca;
- non essere state trattate con radiazioni ionizzanti.

6.2.5 AGLIO

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, l'aglio deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere di varietà locale o nazionale, tipo aglio bianco o aglio rosa, consegnato secco, privo di parti molli;
- essere intero, senza germogli esterni o interni allo spicchio, senza spicchi staccati;
- può presentare lacerazioni sulla parte esterna, ma deve essere sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto. Non è ammessa la presenza di foglie o fiori;
- presentare pezzatura media mm 40, minimo mm 35 e massimo mm 50; differenza dal più grande al più piccolo mm 15;
- ogni collo deve contenere aglio di calibro omogeneo; il calibro minimo dei bulbi deve essere di mm 30- 35;
- i bulbi non devono essere stati trattati con radiazioni ionizzanti.

E' ammessa una tolleranza max dell'1% in peso di bulbi di forma irregolare o non integri.

6.2.6 FINOCCHI

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, i finocchi devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- **essere biologici per il 100% in peso della fornitura;**
- avere grumoli consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno;
- non presentare radici, le quali dovranno essere state asportate con taglio netto alla base del grumolo;
- presentare una lunghezza delle coste fogliari della parte centrale che non supera i cm.10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni

- cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale;
- avere un calibro minimo di cm.6.

Non è ammessa la fornitura di finocchielle.

6.2.7 ORTAGGI A FOGLIA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, gli ortaggi a foglia devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- 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;
- devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, essere sani, interi, puliti, e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anomala, di odori e sapori estranei e di foglie gialle o rinsecchite;
- cavoli, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico possono essere presentati in cespi, senza stelo fiorifero.

6.2.8 CAVOLFIORE BIANCO – CAVOLFIORE VERDE – BROCCOLO – VERZA – CAVOLO VIOLA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, il cavolfiore bianco, il cavolfiore verde, il broccolo, la verza e il cavolo viola devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- avere infiorescenze ben formate, essere resistenti, compatti e in boccio, esenti da danni da roditori; possono essere presenti lievi alterazioni dovute al gelo e lievi screpolature o lesioni;
- **la verza deve essere biologica per il 100% in peso della fornitura;**

6.2.9 POMODORI FRESCHI

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, i pomodori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere di varietà San Marzano, cuore di bue, insalatario;
- 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;
- essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione, e secondo quanto indicato nella richiesta (ordinativo) dovranno essere, da sugo, per insalata e/o per gratin;
- essere sani, integri, privi di lesioni, di attacchi, di parassiti, di tracce di terra, odori e sapori anomali;
- devono avere un aspetto fresco, un colore brillante, tipico del prodotto di recente raccolta. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate;
- in ogni collo il prodotto deve essere omogeneo anche per calibrazione;
- i pomodori da insalata devono avere una media maturazione ed essere adatti per l'utilizzo a crudo. Non è consentita la consegna di pomodori acerbi (verdi);

- i pomodori da sugo devono avere una maturazione più avanzata, raggiunta sulla pianta, un colore rosso intenso, buccia liscia, polpa molle ed essere adatti per la preparazione di sughi;
- i pomodori per gratin devono avere una maturazione intermedia tra quelli da insalata e quelli da sugo.

Possono essere richiesti sia pomodori "Verde-Rosa" ad uso insalata che pomodori "Rosso Maturo" di qualità S. Marzano da utilizzare al forno.

6.2.10 ZUCCHINE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, le zucchine devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con pochi semi e appena accennati e teneri;
- avere pezzatura omogenea, compresa nei limiti di gr. 100/250;
- essere prive di lesioni non cicatrizzate, di lesioni provocate da insetti o parassiti, di odori e sapori anomali.

6.2.11 ZUCCA GIALLA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, la zucca gialla deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- **essere biologica per il 100% in peso della fornitura;**
- essere di I° categoria (di buona qualità); fino al un massimo del 10% in numero di prodotto può non essere rispondente alle caratteristiche della categoria. E' ammessa qualche piccola screziatura nella buccia;
- d'aspetto fresco, resistente, consistente, deve essere sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo) e pulita (prive di terriccio ed altre sostanze estranee visibili);
- essere esente da odori e/o sapori estranei e da marciume;
- avere il picciolo.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere zucche della stessa origine, varietà colore e qualità.

6.2.12 MELANZANE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, le melanzane devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa e consistente; le bacche devono essere munite del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale;
- devono avere un colore tipico brillante; è ammessa una leggera decolorazione nella zona stilare, tale da non pregiudicare l'aspetto generale.

Sono ammessi lievi difetti di forma e colorazione alla base, per un max del 10% in peso di prodotto.

6.2.13 PEPERONI

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di verdura, i peperoni devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere dolci, colorati, di produzione locale o nazionale; possono essere richiesti verdi oppure rossi o gialli;
- devono essere interi, privi di lesioni e di ammaccature, esenti da bruciature di sole;
- devono avere un aspetto fresco, una polpa consistente, tipica di un prodotto di recente raccolta;
- il peso deve essere compreso tra 150 e 250 gr.

LOTTO N. 7

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Nel rispetto del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, l'olio extra vergine di oliva deve essere biologico per almeno il 40% in capacità della fornitura.

L'olio extravergine di oliva dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotto esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- essere esente da OGM;
- essere giovane (da 3 a 12 mesi),
- essere in perfetto stato di conservazione;
- all'esame organolettico avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, di sapore non piccante che ricordi quello dell'oliva, limpido, trasparente, di colore caratteristico secondo il cultivar di provenienza, fresco e privo di impurità e di sostanze estranee di qualunque genere; dovrà essere privo di odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc.
- può presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante da giallo paglierino a giallo verdastro;
- non deve essere miscelato oppure tagliato con oli di semi e/o con oli di vario genere, né avere un colore e un aspetto non tipici del prodotto (sedimenti, colore ambrato, ecc.);
- non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici quali antiossidanti, conservanti generici, solventi e simili; le cere, qualora presenti, devono essere in tracce minime;
- contenere circa il 16,16% di acidi grassi saturi, il 74,45% di acidi grassi monoinsaturi, essenzialmente acido oleico, l'8,84% di acidi grassi polinsaturi, in particolare acido linoleico.

I contenitori e gli imballaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- recipienti a perdere da litri cinque di metallo, plastica o vetro scuro con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione;

- essere ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso;

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che la temperatura di trasporto sia da + 1 a + 5°C.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 12 mesi.

NOTA BENE:

La prima fornitura deve essere accompagnata da certificato di analisi in originale (a spese del fornitore), riportante il numero del lotto di produzione, analizzato in maniera chiara ed inequivocabile, dal quale risulti che l'olio è extra vergine di oliva. La partita consegnata deve essere la stessa del lotto al quale si riferiscono le analisi.

Per le consegne successive:

- se il lotto di produzione consegnato è lo stesso del certificato iniziale, non serve ulteriore documentazione;
- se il lotto di produzione consegnato è diverso, occorre nuovo certificato per quel lotto.

In mancanza dei certificati sopra indicati, all'atto della consegna il capocuoco respingerà la merce in quanto non conforme.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- l'origine biologica dei prodotti;
- la provenienza delle olive usate per produrre l'olio extra vergine oggetto dell'offerta (a pena di esclusione);

LOTTO N. 8

PASTA ALL'UOVO FRESCA E PRODOTTI SIMILARI

La pasta fresca all'uovo e i prodotti simili devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere stati prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004 e, ove applicabile, ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- **essere prodotti freschi**;
- essere consegnati pastorizzati;
- essere privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati;

I contenitori e gli imballaggi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- essere pratici, igienici, fabbricati con materiali riconosciuti dalla vigente normativa in materia come idonei al contenimento di prodotti alimentari, essere sufficientemente robusti, tali da garantire l'integrità del prodotto.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento.

8.1 PASTA FRESCA RIPIENA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pasta fresca e per i prodotti simili, la pasta fresca ripiena deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- la pasta all'uovo utilizzata per produrre pasta fresca ripiena deve essere omogenea, di colore giallo uniforme, prodotta con uova fresche di categoria A pastorizzate, farina tipo "0" o "00" e/o semola di grano duro, proveniente da grano sano, ottimamente pulito, di recente molitura e in ottimo stato di conservazione.

8.2 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pasta fresca e per i prodotti simili, i ravioli ricotta e spinaci devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere di formato medio;
- avere aspetto omogeneo e presentare, dopo la cottura, un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica;
- il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico);
- il ripieno dovrà costituire almeno il 50% del singolo prodotto (+/-3%)
- il ripieno dovrà essere per il 60% di ricotta vaccina, per il 40% di spinaci (+/- 3%).

8.3 TORTELLINI

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pasta fresca e per i prodotti simili, i tortellini dovranno rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere della misura di 2,4 cm, circa;
- avere un ripieno composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana o parmigiano reggiano, pane grattugiato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle nonché tutti i prodotti bovini chiamati quinto quarto;
- non devono contenere frutta a guscio, esaltatori di sapidità, glutammati, cotenna, grasso di palma.

8.4 GNOCCHI DI PATATE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pasta fresca e per i prodotti simili, gli gnocchi freschi di patate devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con gnocchi di patate (circa 80 %), farina, sale, eventualmente uova, senza l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità;
- essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- essere esenti da odori o sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- non contenere legumi né grasso di palma.

Gli gnocchi possono essere confezionati in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

8.5 SFOGLIA FRESCA PER LASAGNE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pasta fresca e per i prodotti simili, la sfoglia fresca per lasagne deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, essere prodotta con uova fresche di categoria A pastorizzate, farina tipo "0" o "00" e/o semola di grano duro, proveniente da grano sano, ottimamente pulito, di recente molitura e in ottimo stato di conservazione.
- avere uno spessore massimo di 1.5 mm e minimo di 1 mm;
- i tagli devono avere le seguenti misure massime: cm 26x45.

8.6 QUADRELLI

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pasta fresca e per i prodotti simili, i quadrelli dovranno rispettare le seguenti caratteristiche:

- avere una sfoglia omogenea, di colore giallo uniforme, prodotta con uova fresche di categoria A pastorizzate, farina tipo "0" o "00" e/o semola di grano duro, proveniente da grano sano, ottimamente pulito, di recente molitura e in ottimo stato di conservazione.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che la pasta fresca e prodotti simili freschi siano stati consegnati a una temperatura a uguale o minore di + 10° C e non inferiore a 0°C.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 6 gg.

LOTTO N. 9

PESCE CONGELATO, SURGELATO, FRESCO, PREFRITTO E PREIMPANATO

In osservanza del DM n. 65 del 10 marzo 2020:

- i prodotti ittici devono essere di origine FAO 37 o FAO 27;
- devono rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006;
- non devono appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la

conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>);

- **NOTA BENE, non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto”, prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.**

Inoltre, tutti i prodotti ittici oggetto del presente lotto devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti esclusivamente in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 852/2004;
- se di allevamento, devono essere allevati nel territorio italiano.

Il fornitore, all’atto dell’offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell’azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento.

9.1 PESCE CONGELATO E SURGELATO

Il pesce congelato e surgelato di cui necessita la Stazione Appaltante è, a titolo esemplificativo e non esaustivo, delle seguenti qualità:

filetto di platessa
filetto di merluzzo carbonaro
coda di rospo
gamberetti medi e sgusciati
seppie
palombo
vongole sgusciate in mattonella
spigole sgusciate
altre qualità ammesse dal DM n. 65 del 10 Marzo 2020.

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pesce oggetto del presente lotto, il pesce congelato e il pesce surgelato devono rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere conformi a tutte le norme vigenti in materia di produzione e vendita di alimenti congelati e surgelati;
- essere di prima qualità, opportunamente selezionato per peso, sviscerato e nettato;
- essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- avere tessuto muscolare 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;
- avere odore gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20° C;
- avere una carne dalla consistenza soda ed elastica (la valutazione deve essere effettuata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente);
- la glassatura dovrà essere normale monostratificata e non deve 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 deve superare il 20%;
- 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;

- presentare la dichiarazione della zona di provenienza;
- avere pezzatura omogenea e costante.

Le confezioni e gli imballi devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere conformi a quanto stabilito dalle disposizioni vigenti in materia;
- essere rispondenti alle esigenze dell'Ente, 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;
- riportare le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia, ed in particolare evidenziare, in modo chiaro e facilmente leggibile, quanto segue:
 - la denominazione della ditta produttrice e il relativo bollo CE;
 - la provenienza del prodotto (es. nostrano, Tailandia, ecc.);
 - il n. di lotto;
 - se surgelato, la relativa indicazione;
 - la descrizione della qualità del prodotto;
 - il peso netto espresso in grammi, che dovrà corrispondere a quanto indicato in fattura;
 - la percentuale della glassatura e relativa rispondenza del prodotto scongelato e sgocciolato al netto.
 - il termine massimo di conservazione del prodotto espresso con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il..”.
 - le modalità di conservazione del prodotto, con l’indicazione della temperatura e dell’attrezzatura richiesta.

Il fornitore, all’atto dell’offerta, deve presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell’azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento.

All’atto della consegna il fornitore dovrà garantire che il prodotto sia stato trasportato ad una temperatura interna inferiore o pari a - 18 °C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 gg.

9.2 PESCE FRESCO

Il pesce fresco di cui necessita la Stazione Appaltante è delle seguenti specie:

alici sfilettate e spinate;
filetto di merluzzo carbonaro sfilettato e spinato.

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pesce oggetto del presente lotto, il pesce fresco dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- il misto per sugo può essere composto da un mix di molluschi, cefalopodi e filettame senza spine (no triglia), con prodotti ittici pescati nelle Zone FAO 37 o 27 ed allevati nel territorio italiano;
- se di allevamento, il pesce deve essere allevato in Italia.

Il fornitore, all’atto dell’offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata

dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento.

9.3 PESCE RICOMPOSTO, PREFRITTO, PREIMPANATO

NOTA BENE:

In osservanza del DM n. 65 del 10 marzo 2020 non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto”, prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Il pesce ricomposto, prefritto e preimpanato richiesto dalla Stazione Appaltante è, a titolo esemplificativo e non esaustivo, delle seguenti tipologie:

hamburger di pesce;
bastoncini di filetto di merluzzo panato;
cotoletta di filetto di merluzzo prefritta;

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i tipi di pesce oggetto del presente lotto e alle caratteristiche stabilite per il pesce congelato, surgelato e fresco, sopra elencate, il pesce ricomposto, prefritto e preimpanato deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotto con filetto di merluzzo integro e non rimacinato;
- avere una panatura croccante con grana omogenea, priva di aree brune o distacchi;
- avere una pezzatura omogenea e costante.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento.

9.3.1 HAMBURGER DI PESCE

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per il pesce ricomposto, prefritto e preimpanato, l'hamburger di pesce deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere prodotto esclusivamente con pesce, possibilmente tonno fresco o congelato di prima qualità, e non devono contenere crostacei o molluschi;
- essere privo di conservanti, esaltatori di sapidità e possibilmente privo di latte e uova (allergeni);
- essere prodotto dalla fine macinatura delle carni di pesce;
- avere le seguenti dimensioni: gr 100 massimo gr 120;

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che il prodotto sia stato trasportato ad una temperatura interna inferiore o pari a - 18 °C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 15 gg.

LOTTO N. 10

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO - PROSCIUTTO COTTO – BRESAOLA - PANCETTA

In osservanza del DM n. 65 del 10 marzo 2020:

il prodotto deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

Inoltre, tutti i prodotti oggetto del presente lotto devono presentare le seguenti caratteristiche:

- le carni devono provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia, alimentati con mangime non OGM, macellati e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- le confezioni sottovuoto non devono presentare grosse quantità di liquido da trasudazione all'interno e non devono avere difetti tipici di cattivo confezionamento o conservazione.

Il fornitore, all'atto dell'offerta, dovrà presentare apposita dichiarazione su carta intestata dell'azienda, datata e firmata dal Responsabile Legale, che attesti:

- tutto quanto stabilito nel punto 1.1 del presente documento;
- che le carni provengono da animali nati, allevati e macellati in Italia alimentati con mangimi di produzione italiana non OGM.

10.1 PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, il prosciutto crudo deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere disossato al massimo dieci giorni prima della consegna. Sulla confezione esterna del prosciutto deve rimanere ben visibile l'etichetta apposta dallo stabilimento che effettua l'operazione di disossatura, con la relativa data di lavorazione. Tale operazione è a totale carico ed onere del fornitore;
- non contenere conservanti né coloranti aggiunti. Gli ingredienti ammessi sono solo: carne di suino, sale ed aromi naturali;
- non aver subito, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra - 1 C° e + 4 C°
- avere periodo di stagionatura non inferiore ad un (1) anno.
- caratteristiche chimiche:
 - a) umidità max. 65% b) indice di proteolisi max. 30% c) proteine min. 20%;
- caratteristiche organolettiche:
 - aspetto al taglio: la fetta deve presentarsi compatta e omogenea;
 - colore: caratteristico, tra il rosa ed il rosso inframezzato in scarsa misura dal bianco puro

delle parti grasse;

aroma e sapore: sapore delicato e dolce, cioè poco salato e di aroma fragrante e leggermente speziato; la persistenza aromatica è buona e la salatura equilibrata, esente da filetti esterni ed interni;

odore: gradevole, di stagionato.

aspetto del grasso: sodo e bianco rosato;

- 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 "CE" marchiato a fuoco sulla cotenna (che deve rimanere ben visibile nei prosciutti consegnati alla cucina);
- avere una forma esteriore tondeggiante, a coscio di pollo, privo della parte distale;
- avere un peso minimo di kg. 8,5.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di almeno 6 mesi.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che i prosciutti crudi siano stati consegnati ad una temperatura interna di massimo + 8°. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

10.2 PROSCIUTTO COTTO

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, il prosciutto cotto (coscia cotta) deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere di prima qualità, di gusto gradevole, fresca stagione e cottura;
- avere un peso che si aggira intorno a 7/10kg (prodotto finito), comunque non inferiore a 5 kg., in confezione fuori scatola;
- essere ottenuto da coscio magro di suino lavorato fresco, non congelato, privo di infiltrazioni di grasso e strato di lardo di pochi millimetri;
- essere rivestito solo parzialmente della propria cotenna;
- avere un aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa, di odore gradevole al taglio, compatto, privo di sacche di gelatina;
- avere dosi di sale, di aromi e degli additivi consentiti per legge (sono vietati qualsiasi additivo non consentito tipo polifosfati aggiunti, caseinati) dovranno essere equilibrate al fine di mantenere la fragranza del prodotto e la morbidezza del gusto. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia;
- non contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari;
- avere umidità massima del 68%;
- essere confezionato sottovuoto e/o ad atmosfera modificata, deve essere integro.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.

10.3 BRESAOLA

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, la bresaola deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere di prima qualità, ottenuta dal sezionamento della coscia di manzo ricavata dalla punta d'anca intera o di fesa, di tipo I.G.P e deve essere accompagnata da idonea documentazione in

merito;

- presentarsi di un colore rosso brillante uniforme, con un bordo scuro appena accennato, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; la parte grassa deve risultare sotto forma di sottilissime striature, deve essere bianca;
- avere un profumo delicato e leggermente aromatico ed un giusto grado di stagionatura, comunque non inferiore a 30 giorni;
- la consistenza deve essere soda ed elastica (senza zone di rammollimento) e il sapore gradevole mai acido, da moderatamente sapido a dolce;
- non presentare difetti tipici del prodotto stagionato;
- non contenere additivi non consentiti dalle vigenti normative in materia.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.

10.4 PANCETTA

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

Oltre alle caratteristiche generali sopraindicate, valide per tutti i prodotti oggetto del presente lotto, la pancetta deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- essere del tipo rifilata e privata della cotenna, salata e aromatizzata a secco, essere insaccata in budello cellulosico;
- colore rosso caratteristico per la parte magra, con venature bianche per la parte grassa.
- odore gradevole, fragrante, tipico della carne stagionata;
- sapore sapido, leggermente speziato;
- consistenza morbida e compatta;
- essere asciugata e stagionata per minimo 45 giorni.

All'atto della consegna il fornitore dovrà garantire che il prodotto sia stato trasportato ad una temperatura interna inferiore o pari a + 4°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.

La data di scadenza deve garantire un tempo minimo residuo dopo la consegna di 1 mese.