



Cremona

COMUNE DI CREMONA
Settore Politiche Educative



Cremona

COMUNE DI CREMONA

COMUNE DI CREMONA

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

PER IL FUNZIONAMENTO DELLE MENSE DELLE

SCUOLE INFANZIA E DEGLI ASILI NIDO

Per il periodo 1° Novembre 2011 – 31 Ottobre 2013

**INDICE**

ART. 1	OGGETTO
ART. 2	PRODOTTI E QUANTITA' RICHIESTE
ART. 3	DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI
ART. 4	DURATA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO
ART. 5	OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA
ART. 6	AGGIUDICAZIONE
ART. 7	OFFERTE ANORMALMENTE BASSE
ART. 8	REVISIONE PREZZI
ART. 9	CONSEGNA
ART. 10	VERIFICA DEI PRODOTTI
ART. 11	ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL FORNITORE
ART. 12	SUBAPPALTO
ART. 13	CAUZIONE
ART. 14	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE
ART. 15	PENALITA'
ART. 16	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 17	OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI
ART. 18	PAGAMENTI
ART. 19	ESTENSIONE DELLA FORNITURA
ART. 20	FORO COMPETENTE
	CONDIZIONI PARTICOLARI

ART. 1 OGGETTO

Oggetto del presente capitolato è la somministrazione di derrate alimentari necessarie per il funzionamento delle mense di seguito elencate:

SCUOLE INFANZIA

<i>DENOMINAZIONE</i>	<i>UBICAZIONE</i>
Rosa Agazzi	Via Ticino, 26
Ferrante Aporti	Via Aporti, 7
Castello	Via Garibotti, 38
A. Gallina	Via S. Bernardo, 4
F. Lacchini	Via Romanino, 1
Martiri della Libertà	Via dei Classici, 7
P. Martini	Via S. Antonio del Fuoco
S. Giorgio	Via S. M. in Betlem
B. Zucchi	Via R. Manna, 22

ASILI NIDO

<i>DENOMINAZIONE</i>	<i>UBICAZIONE</i>
Lancetti	Via Lancetti
Navaroli	Via Navaroli
S. Francesco	Via S. Antonio del Fuoco
Sacchi	Via Tibaldi, 12

ART. 2 PRODOTTI E QUANTITA' RICHIESTE

I prodotti da fornire, suddivisi in lotti, sono i seguenti:

- ✓ LOTTO 1 – Generi alimentari vari
- ✓ LOTTO 2 – Prodotti surgelati – lattiero caseari – carni fresche - uova, pasta fresca, carni conservate, prodotti particolari per diete speciali
- ✓ LOTTO 3 - Prodotti ortofrutticoli

La quantità globale dei lotti 1 e 2 è indicata rispettivamente negli allegati E1 e E2.

La quantità globale è riferita al consumo prevedibile dei prodotti per il periodo 1° Novembre 2011 – 31 Ottobre 2013.

I quantitativi non sono impegnativi per l'Amministrazione in quanto il consumo è subordinato al numero dei bambini frequentanti e ad altre cause e circostanze. La fornitura dovrà quindi essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori sino al 40% in più o in meno, ed impegnerà la ditta alle stesse condizioni senza variazioni di prezzo.

Le specifiche caratteristiche dei prodotti da fornire sono elencati negli allegati A per il lotto1, B per il lotto 2 e C per il lotto3 allegati e parte integrante del presente capitolato.

ART. 3 DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI

La descrizione e le caratteristiche dei prodotti da fornire sono indicate negli allegati (A,B,C), parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

**ART. 4 DURATA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO**

Il contratto avrà decorrenza presunta dal 1° Novembre 2011 e scadenza il 31 Ottobre 2013 senza necessità di disdetta delle parti.

Per quanto riguarda i mesi di luglio e agosto, verrà comunicato successivamente se occorrerà o meno provvedere al rifornimento dei plessi funzionanti.

Prima della scadenza del presente contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogarlo, di anno in anno, per un periodo massimo di due ulteriori anni. .

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di prorogare il contratto, per un periodo non superiore a mesi sei, previo avviso all'aggiudicatario, almeno quindici giorni prima della scadenza del termine. L'aggiudicatario è impegnato ad accettare tale eventuale proroga alle condizioni di contratto, nessuna esclusa.

L'importo presunto a base d'appalto per il periodo 1° Novembre 2011 – 31 Ottobre 2013 è di Euro 427.000,00= IVA esclusa ,così suddiviso:

LOTTO	DESCRIZIONE	IMPORTO A BASE DI GARA
N. 1	Generi alimentari vari di cui: - oneri sicurezza scaturenti dal DUVRI = 0 - costo del personale = € 8.501,75 non soggetti a ribasso	€ 100.000,00
N. 2	Prodotti surgelati – lattiero caseari – carni fresche - uova, pasta fresca, carni conservate, prodotti particolari per diete speciali di cui: - oneri sicurezza scaturenti dal DUVRI = 0 - costo del personale = € 32.271,92 non soggetti a ribasso	€ 220.000,00
N. 3	Prodotti ortofrutticoli di cui: - oneri sicurezza scaturenti dal DUVRI = 0 - costo del personale = € 8.501,75 non soggetti a ribasso	€ 107.000,00

L'importo è da considerarsi comprensivo del costo di trasporto e di ogni altra spesa accessoria per la merce consegnata presso le dispense di ciascuna scuola.

ART. 5 OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile.

Mentre con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti del Comune a effettuare la prestazione nei modi e nei termini previsti dalla lettera d'invito e dal presente capitolato, per il Comune il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo il provvedimento di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto. Il Comune si riserva, comunque, la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere o meno all'aggiudicazione.

ART. 6 AGGIUDICAZIONE

La fornitura sarà aggiudicata per singoli lotti. Non è ammessa la possibilità di presentare offerta per più lotti.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

- | | | |
|----|-------------------|------------------|
| 1) | PROGETTO TECNICO | massimo 60 punti |
| 2) | OFFERTA ECONOMICA | massimo 40 punti |

Le offerte presentate dalle Imprese concorrenti verranno sottoposte all'esame di una Commissione appositamente costituita ai sensi dell'art. 41, 3° comma del vigente regolamento per la disciplina dei contratti, che opererà in base ai parametri di seguito indicati.

1) **PROGETTO TECNICO**

I 60 punti relativi al progetto tecnico, saranno attribuiti sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

a) Qualità del servizio

- a1) CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO FORNITORI E MODALITA' MONITORAGGIO DELLE DERRATE MAX P.TI 3

Relazione riguardante le modalità di selezione adottate nei confronti dei propri fornitori di generi alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi, con elencazione dei requisiti richiesti agli stessi, eventualmente presentando il contratto di acquisto vigente e la lista dei fornitori qualificati che si intendono utilizzare per le forniture oggetto del presente capitolato.

Eventuale calendario e tipologia delle analisi microbiologiche e chimiche che si intendono effettuare sulle matrici alimentari; gli eventuali risultati dovranno essere trasmessi in copia, oppure in riassunto periodicamente all'Ufficio Ristorazione scolastica senza che vengano richiesti ogni volta.

- a2) MODALITA' ORGANIZZATIVE E OPERATIVE MAX P.TI 9

Relazione riguardante la strategia di controllo e monitoraggio delle modalità di fornitura e distribuzione indicando:

- efficacia delle modalità di consegna delle derrate con riguardo alle garanzie di conservazione dei prodotti (precisare il parco automezzi utilizzato per il trasporto e la consegna degli alimenti, dettagliare un piano consegne presso le singole scuole che precisi un orario di partenza, un percorso stradale tale da garantire la consegna entro l'orario richiesto nel capitolato ed eventualmente l'uso di più mezzi di trasporto) - particolari precauzioni per la sicurezza e la salubrità delle derrate specificandone la filiera e i controlli messi in atto per assicurarla - fino ad un massimo di punti 4;
- proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste in contratto pur nel rispetto delle prescrizioni minime di capitolato (per esempio: integrazione frequenze di consegna in base allo schema presentato al termine dell'allegato D in riferimento a ciascuno dei 3 lotti, ottimizzazione della organizzazione delle consegne con suddivisione precisa delle quantità richieste da ciascuna scuola, massima flessibilità nell'introduzione di nuovi prodotti o nella sostituzione di prodotti ritenuti non adatti per le loro caratteristiche qualitative organolettiche) – fino ad un massimo di punti 5.

- a3) INFORMATIZZAZIONE RICHIESTE DI APPROVVIGIONAMENTO MAX P.TI 3



Relazione riguardante le modalità informatiche che il fornitore intenderà mettere a disposizione per gli ordinativi e per le comunicazioni con l'Ufficio Ristorazione Scolastica, (modalità aggiuntive rispetto alla obbligatoria predisposizione di un sistema di comunicazione tramite posta elettronica), inerente:

- ❖ comunicazione tempestiva di problemi riguardanti la disponibilità e/o qualità di prodotti richiesti negli ordini.
- ❖ Comunicazione tempestiva e preventiva circa problemi / ritardi nelle consegne
- ❖ Per il lotto 3 l'invio di suggerimenti e proposte di prova di prodotti aventi elevate caratteristiche qualità/prezzo in relazione alla stagionalità;

b) Qualificazione delle derrate alimentari

b1) EVENTUALI CARATTERISTICHE MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESUMIBILI DALLE SCHEDE TECNICHE O DALLE ETICHETTE (prodotti tipici, a basso impatto ambientale, prodotti accompagnati da dichiarazioni inerente la politica seguita per garantire il benessere animale) e/o AMPLIAMENTO DELLA GAMMA DEI PRODOTTI A FILIERA CORTA E/O A CHILOMETRO ZERO

MAX P.TI 17

Presentazione di caratteristiche migliorative rispetto alle descrizioni dei prodotti del presente capitolato, allegando le relative schede tecniche – etichette, informazioni ritenute utili, ma chiare e sintetiche. La commissione si riserva di chiedere la fornitura di “campioni” dei prodotti offerti, qualora le schede tecniche non siano esaustive o sufficienti per una corretta valutazione dei prodotti stessi.

Sarà valutata l'offerta o l'ampliamento dell'offerta rispetto a quanto già prescritto di:

1. Prodotti tipici aventi particolari marchi di qualità legalmente riconosciuti - fino ad un massimo di punti 0.5.
2. Ampliamento della gamma di prodotti locali e/o filiera corta rispetto a quanto già prescritto dal presente capitolato (la filiera corta riduce i passaggi tra produttore e consumatore finale, andranno specificati tali passaggi per ciascun prodotto offerto) - fino ad un massimo di punti 9.
3. Prodotti certificati in base ad un disciplinare di produzione che prevede la tutela dell'ambiente e la sicurezza alimentare, prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura sociale - fino ad un massimo di punti 4.

Ad esempio potranno essere valutati:

- Prodotti provenienti da aree di coltivazione ed allevamento in ambiente privo di fonti di inquinamento idrico, atmosferico e del suolo; per i prodotti animali e di derivazione animale, prodotti che provengano da allevamenti che adottano una politica documentata per la salvaguardia del benessere animale.
 - Prodotti ottenuti utilizzando di tecniche colturali a basso impatto ambientale documentate
 - Prodotti che riportano in etichetta il bollino “Production CO2 Neutral process” che garantisce un procedimento di produzione CO2 neutrale, nel rispetto dell'uomo, dell'ambiente e delle risorse naturali del pianeta.
 - Per i prodotti ortofrutticoli: prodotti provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1, comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile.
 - Prodotti con particolari caratteristiche qualitative d'eccellenza documentabili (es: prodotti che utilizzano il grano duro antico Senatore Cappelli o pasta di semola di vari cereali con trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura ecc.)
4. Prodotti che riportano in etichetta il luogo di origine (ove non sia già prescritto per legge) o di provenienza in base a quanto indicato dal Ddl 2260 - fino ad un massimo di punti 1.5.
 5. Prodotti (specie per gli ortofrutticoli, l'olio, l'aceto, alcune conserve, prodotti da forno) che derivino da materie prime provenienti dai terreni sequestrati o confiscati alle mafie, destinati o



trasferiti per finalità di pubblico interesse, ex L. 109/1996 “Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati” – fino ad un massimo di punti 2.

Per ciascun prodotto per il quale il fornitore dichiara una delle precedenti caratteristiche qualitative il fornitore si impegna a fornire all'Ufficio Ristorazione Scolastica una reportistica semestrale indicante quali e quanti prodotti sono stati consegnati.

b2) EVENTUALE QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER AMPLIAMENTO DELLA GAMMA DEI PRODOTTI BIOLOGICI **MAX P.TI 10**

A chi offrirà l'ampliamento più significativo della gamma dei prodotti biologici confezionati o freschi (per l'ortofrutta allo stesso prezzo del prodotto convenzionale), rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, sarà assegnato un punteggio massimo fino a punti 10, agli altri concorrenti punteggio decrescente.

c) Adozione di una politica di salvaguardia ambientale nella gestione delle forniture al Comune di Cremona. **MAX. P.TI 7**

A titolo esemplificativo saranno prese in considerazione le offerte che prevedano la consegna di prodotti con imballaggi limitati e/o riciclabili seppure in grado di mantenere perfette condizioni di conservazione (potranno essere presi in considerazione imballaggi conformi alle norme tecniche UNI EN descritte nel D. Lgs.152/2006 All. F parte IV “Rifiuti” oppure imballaggi di carta, cartone o plastica riciclata).

Sarà altresì valutato positivamente il fornitore in grado di offrire prodotti alimentari con il minor numero di emissioni di gas a effetto serra (GHG – Greenhouse Gas), espressi intermini di CO2 equivalenti, relative al ciclo di vita del prodotto (“carbon foot print”).

Sarà valutato anche l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per le consegne al Comune di Cremona, come:

1. veicoli a trazione elettrica;
2. veicoli a trazione ibrida (detti ibridi e bimodali);
3. veicoli con esclusiva alimentazione a metano o GPL;
4. veicoli con alimentazione “bifuel”

Altre proposte innovative inerenti la salvaguardia ambientale potranno essere prese in considerazione.

d) Supporto tecnico-economico alle azioni di educazione alimentare proposte dal Settore Politiche Educative (con particolare riferimento alla organizzazione di eventi ed al sostegno alla ricerca “Usi e consumi alimentari”) **MAX. P.TI 11**

Il Settore Politiche Educative desidera incentivare ed aumentare le proposte di educazione alimentare (eventi, conferenze, uscite didattiche in fattoria, corsi di cucina per i genitori, ricerche scientifiche sulle abitudini alimentari attivate dal Comune di Cremona ecc.). Saranno prese in considerazione le offerte che prevedano un supporto tecnico (es: fornitura e consegna gratuita di materie prime per manifestazioni, buffet, corsi di cucina, merende - colazioni speciali per i bambini) e la messa a disposizione di un contributo economico concreto e quantificato al fine di sostenere alcune azioni educative avviate dal Settore Politiche Educative inerenti l'alimentazione, la salute, l'attività fisica, la salvaguardia ambiente, la storia del territorio.

In relazione a ciascuna offerta tecnica presentata, la Commissione valuterà il contenuto di ogni singolo elemento, assegnandogli un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, come meglio specificato nella tabella seguente. Il coefficiente è pari a zero in

corrispondenza della prestazione minima possibile. Il coefficiente è pari a uno in corrispondenza della prestazione massima offerta.

Tali coefficienti sono applicati ai fattori ponderali sopra indicati per ogni elemento.

Coefficiente	Rispondenza funzionale e operativa
0,00	Nulla
0,10	Minima
0,20	Limitata
0,30	Evolutiva
0,40	Significativa
0,50	Sufficiente
0,60	Discreta
0,70	Buona
0,80	Ottima
0,90	Eccellente
1,00	Massima/piena

2) OFFERTA ECONOMICA

I 40 punti a disposizione per il prezzo saranno attribuiti secondo la seguente formula:

punteggio attribuito = $Ra / Rmax \times 40$
al concorrente

dove

Ra = Ribasso offerto dal concorrente a

Rmax = massimo ribasso offerto

L'Impresa dovrà presentare la propria offerta economica, utilizzando le tabelle allegate (E1, E2) al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale, precisando i prezzi unitari offerti per ciascun prodotto. Per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli, gli aspiranti alla fornitura dovranno indicare la percentuale unica di sconto offerta, che verrà applicata sulla quotazione prevalente del listino settimanale prezzi dell'Ortomercato di Brescia, pubblicato il giorno della consegna per la corrispondente voce del genere fornito.

La fornitura sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio finale, sommando i punti ottenuti per il progetto tecnico e per il prezzo.

In caso di parità del punteggio finale, si aggiudicherà l'appalto all'Impresa che ha ottenuto il miglior punteggio per il progetto tecnico.

ART. 7 OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Il Comune valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. In ogni caso potrà valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

In caso di anomalia dell'offerta, il Comune richiederà all'offerente le giustificazioni ai sensi dell'art. 87 del Decreto Legislativo n. 163 del 12 aprile 2006.



ART. 8 REVISIONE PREZZI

I prezzi unitari offerti (con esclusione dei prezzi dei prodotti ortofrutticoli quotati nei listini prezzi dell'Ortomercato di Brescia) debbono intendersi invariabili ed in nessuno caso sono suscettibili di revisione nel primo anno di validità del presente appalto.

Ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006, essi potranno essere soggetti ad adeguamento solo all'inizio del secondo anno in misura corrispondente alle variazioni che si siano verificate nel costo della manodopera e/o dei materiali e comunque non superiore alla variazione annua percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

La richiesta di adeguamento dovrà essere rivolta all'Amministrazione Comunale mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno almeno 3 mesi prima della scadenza del primo anno di prestazioni. Tale termine è stabilito a pena di decadenza.

L'adeguamento sarà operato sulla base di una apposita istruttoria tendente a comparare il prezzo pattuito con quello di mercato e, se riconosciuto, decorrerà dall'inizio dell'anno contrattuale successivo alla presentazione della richiesta.

ART. 9 CONSEGNA

I prodotti dovranno essere consegnati, franco di ogni spesa e rischio, a cura della ditta aggiudicataria direttamente **all'interno delle dispense di ciascuna scuola**, nei giorni e con le modalità indicate nell'allegato D al presente capitolato.

ART. 10 VERIFICA DEI PRODOTTI

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti della merce fornita non immediatamente rilevati.

Quelle partite che non risultassero conformi alle caratteristiche precedentemente indicate saranno rifiutate e la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.

Nel caso in cui il fornitore non provvedesse in tal senso, sarà facoltà dell'Ente approvvigionarsi altrove, addebitando alla ditta appaltatrice il maggior onere sostenuto.

Le analisi e le perizie che si renderanno necessarie e che il Comune di Cremona intendesse fare eseguire saranno affidate ad Istituti autorizzati, scelti dal Comune di Cremona. La relativa spesa rimarrà a carico del fornitore ogni qualvolta risulti che il prodotto somministrato non abbia i requisiti voluti dal capitolato.

Inoltre, ove la merce non risultasse conforme alle prescrizioni contrattuali od alle disposizioni di legge, il fornitore dovrà sottostare alla perdita totale della partita assegnata a cui il campione si riferisce.

Eventuali contestazioni riguardanti la qualità e la quantità della fornitura, se non verranno risolte dalle parti, saranno inappellabilmente giudicate dal competente Servizio Sanitario (ASL).

A maggior garanzia della qualità dei prodotti, nel caso che la ditta aggiudicataria svolga solo funzioni di distribuzione, dovranno essere documentati tutti i passaggi che la merce subisce tra produzione e consegna.

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi e ai quantitativi richiesti, eventuali eccedenze, non autorizzate, non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi ed i quantitativi che verranno riscontrati, in contraddittorio con il fornitore.

ART. 11 ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL FORNITORE

La verifica della fornitura e le dichiarazioni di ricevimento ed assunzione in carico dei prodotti da parte dell'ufficio destinatario non esonerano la ditta da eventuali responsabilità per difetti,



imperfezioni e difformità che non fossero emersi all'atto delle predette operazioni, ma che venissero accertati entro 6 mesi dalla data di consegna.

Il fornitore è tenuto a mantenere identica e inalterata la qualità della merce per tutta la durata della fornitura o eventualmente a migliorarla a parità di prezzo previa comunicazione scritta.

Il fornitore dovrà comunicare al Settore Politiche Educative il nome ed i contatti (telefono fisso, telefono cellulare, fax, mail) di un referente a tempo pieno individuato quale responsabile delle comunicazioni con l'Amministrazione e delle forniture, avente altresì il compito di garantire che tutto quanto riportato nel presente capitolato venga rispettato senza disguidi. Dovrà inoltre rispondere puntualmente ad eventuali richieste di modifiche organizzative e/o tecniche (specie l'inserimento di nuovi prodotti e la modifica di quelli non ritenuti qualitativamente soddisfacenti).

Il Responsabile nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Il Responsabile nominato dal Fornitore dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso gli uffici del Settore Politiche Educative quando richiesto.

Tale Responsabile del servizio dovrà essere persona di comprovata esperienza e dovrà essere fornito Curriculum Vitae.

Tale Responsabile avrà l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità delle forniture e la loro rispondenza alle prescrizioni di legge ed al presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Amministrazione (es: collaborazione nella gestione degli ordini e delle comunicazioni relative).

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, età..) il Fornitore provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità.

Il Fornitore si impegna inoltre a ricevere gli ordini dei prodotti in formato elettronico nel formato predisposto dal Settore Politiche Educative, o eventualmente a presentare se lo riterrà opportuno adeguato progetto migliorativo in sede di gara (Vedi i punteggi attribuiti per il progetto tecnico).

Il Fornitore non potrà accettare ordini di consegna dalle singole scuole e non potrà consegnare presso le scuole nessun articolo che non sia stato espressamente richiesto ed ordinato dal Settore Politiche Educative in forma scritta.

Eventuali consegne non autorizzate non potranno essere pagate.

Il fornitore è sempre vincolato a consegnare i quantitativi richiesti dalle singole scuole in modo preciso con una variazione in più od in meno non superiore al 10% del peso o del numero di confezioni ordinate.

In un rapporto semestrale il fornitore dovrà elencare, quanto più puntualmente possibile, i tipi e le quantità dei prodotti alimentari acquistati nel periodo di riferimento, indicandone l'origine ed allegando documentazione appropriata.

L'Impresa si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti l'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta vengano accertati vizi o difetti di qualità dei prodotti consegnati.

L'Impresa assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati, eventualmente, alle persone o alle cose, tanto dell'Amministrazione Comunale che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nella esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto.

ART. 12 SUBAPPALTO

Fatta salva la previa autorizzazione del committente, ciascuna ditta potrà indicare nell'offerta le parti della fornitura che intende eventualmente subappaltare a terzi o, in caso contrario, a



specificare che non intende servirsi del subappalto. In ogni caso, l'indicazione dell'intenzione di avvalersi di subappaltatori lascia impregiudicata la responsabilità della ditta aggiudicataria. Per la disciplina del subappalto si applicano le disposizioni contenute nell'articolo 118 del Decreto Legislativo del 2 Aprile 2010 n. 163.

ART. 13 CAUZIONE

La ditta sarà obbligata, in sede di stipulazione del contratto, al versamento di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale con la forma e le modalità stabilite dall'art. 47 del vigente regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Cremona.

ART. 14 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE

La ditta che risulterà aggiudicataria si impegna a stipulare il relativo contratto entro il termine stabilito dalla comunicazione da parte dell'Ufficio Contratti. Qualora la ditta non adempia agli obblighi indicati nella suddetta comunicazione, il Comune si riserva di revocare l'aggiudicazione ponendo a carico della ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Tutte le spese contrattuali concernenti il contratto, sono a carico del fornitore.

ART. 15 PENALITA'

La ditta riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità, previa contestazione scritta dell'inadempimento trasmessa via fax:

a) nel caso di ritardata consegna rispetto ai termini concordati, per causa non dipendente da forza maggiore, di tutta o parte della fornitura, una penale pari al 5% calcolata sul valore del prodotto fornito in ritardo. La penale sarà pari al 10% del valore del prodotto fornito in ritardo qualora il fornitore non provveda ad allertare tempestivamente l'Ufficio Ristorazione Scolastica. Il valore totale delle penali non potrà comunque essere superiore al 10% dell'importo contrattuale.

b) nel caso di mancata consegna ovvero di consegna incompleta e/o errata, di consegna in luoghi diversi da quelli espressamente richiesti, ovvero per inosservanze riguardanti la qualità dei prodotti, una penale pari al 10% del valore dei beni non consegnati o non adeguati. L'Amministrazione potrà inoltre procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche superiori, addebitando l'eventuale differenza di costo per l'approvvigionamento alla parte, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo

c) nel caso di mancato adempimento dell'obbligo di sostituzione immediata di quelle partite che non risultassero qualitativamente o quantitativamente non conformi al presente capitolato ed all'ordine pervenuto, sarà applicata una penalità pari a quella indicata al punto b).

d) nel caso di mancato rispetto del progetto tecnico presentato dal fornitore stesso sarà applicata una penalità pari a quella indicata al punto b).

Dopo che il Comune avrà provveduto all'applicazione di almeno cinque penali per mancato rispetto degli orari e dei giorni di consegna della merce, ovvero per inosservanze riguardanti la qualità dei prodotti, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c., salvo il risarcimento del danno.

ART. 16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C. ed all'esecuzione d'ufficio a spese dell'appaltatore, in caso di:



- gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali;
- gravi manchevolezze nella fornitura;
- riscontro per più di tre volte della presenza di microrganismi potenzialmente nocivi alla salute a seguito di controlli effettuati da un Ente di controllo incaricato dal Comune;
- mancato rispetto degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, antinfortunistica e dei contratti di lavoro nazionale e locali;
- altre inadempienze che rendano difficile la prosecuzione dell'appalto.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C., a tutto rischio e danno della ditta appaltatrice, nei seguenti casi:

- addebito di almeno cinque penali per inadempienze, come previsto dall'art. 15 del presente capitolato speciale d'oneri;
- grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- subappalto non espressamente autorizzato;
- sospensione o interruzione della fornitura da parte dell'appaltatore per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento a carico della ditta aggiudicataria.

La risoluzione del contratto avverrà con un mese di preavviso senza che la ditta stessa possa accampare pretesa alcuna e con ogni riserva per azioni di ulteriori danni, per i quali il Comune si avvarrà anche della cauzione versata, fermo restando la necessità che anche dopo il preavviso il servizio venga effettuato.

ART. 17 OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI

La ditta si obbliga a rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti imposti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendone gli oneri relativi.

La ditta regola, nei confronti dei propri dipendenti, il trattamento giuridico e retributivo dei propri dipendenti secondo condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria e nella località in cui si svolgono le lavorazioni, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazione e da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

La ditta è obbligata a continuare ad applicare dette condizioni anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se essa non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati il Comune provvede a denunciare le inadempienze accertate all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione alla ditta.

ART. 18 PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato entro 60 giorni dal ricevimento della fattura mensile e la verifica positiva di conformità al presente capitolato speciale e della regolarità contributiva tramite il D.U.R.C..

Qualora a verifica effettuata il relativo contratto non fosse stato sottoscritto, il pagamento ammonterà all'80% della fattura presentata; il restante 20% sarà liquidato dopo la sottoscrizione del contratto medesimo.

Alla scadenza dei termini di pagamento, decorreranno gli interessi moratori calcolati applicando il tasso legale in vigore.



Cremona

COMUNE DI CREMONA
Settore Politiche Educative

ART. 19 ESTENSIONE DELLA FORNITURA

Il Comune potrà aumentare o diminuire l'importo della fornitura entro il limite di spesa di un 40% (quaranta per cento) dell'ammontare contrattuale e l'aggiudicatario si impegna ad effettuarla alle stesse condizioni del contratto originale entro il termine di 4 mesi a decorrere dalla data dell'ultimo ordine.

ART. 20 FORO COMPETENTE

Per tutto ciò che non è previsto, saranno applicate le norme del Codice Civile e tutte le disposizioni di legge in vigore, in quanto applicabili.

Foro competente, per ogni eventuale controversia, è quello di Cremona.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

CONDIZIONI PARTICOLARI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto in applicazione degli articoli n.1373 e n.1671 del Codice Civile.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

LOTTO 1 – Generi alimentari vari

Si ricorda che per passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva e miele è obbligatorio indicare il luogo d'origine delle produzioni.

Ove siano richiesti prodotti biologici ci si riferisce agli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 e successive modifiche ed integrazioni: CE 1804/99 E 2491/2001, devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 e s.m. da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno esser conformi a quanto prescritto dal D. Lgs. 220 del 17/03/1995 e s.m..

Le etichette dei prodotti biologici devono riportare:

1. Denominazione di vendita in cui è precisato che il prodotto è preparato unicamente con alimento proveniente da coltivazione biologica (almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è ottenuto con metodo biologico).
2. Marchio dell'Organismo di controllo che certifica la provenienza biologica del prodotto (questo marchio è facoltativo).
3. Nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale (questo nome è obbligatorio).
4. Codice ministeriale per l'Ente certificatore: la sigla IT identifica l'Ente come ITALIANO.
5. Codice del Produttore.

GENERI ALIMENTARI SECCHI

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE: le qualità da fornire per ciascun prodotto sono le seguenti:

Pasta di semola di grano duro biologica proveniente da filiera corta

La qualità della pasta da fornire deve essere la prima così come essa è definita dalla scienza merceologica e dal regolamento approvato con Legge 4/7/1967 n. 580 e successive modifiche (DPR 9/2/01 n. 187).

La pasta dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. La semola deve provenire da frumento sano ed ottimamente pulito, deve essere di recente molitura ed in ottimo stato di conservazione. La lavorazione della pasta deve essere eseguita a perfetta regola d'arte. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. La pasta deve risultare di colore uniforme, naturale giallognolo nei limiti delle gradazioni proprie della buona pasta prodotta con esclusivo impiego di semola di grano duro, come prescritto. Non potrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti tarature, muffe e parassiti di sorta, in ottimo stato di conservazione, priva di difetti.

Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciar cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15' alla cottura; la pasta di formato grosso non meno di 20' alla cottura.

La prova di cottura sarà effettuata in cucina a discrezione dell'Amministrazione: in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale. La pasta non deve spaccarsi nella cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua sensibilmente.

Confezioni da Kg. 5 e da Kg. 0,5.

La pasta fornita dovrà avere almeno un anno di conservabilità calcolato tra la data di consegna e quella di scadenza indicata sulla confezione (TMC).



La ditta fornitrice dovrà indicare i vari formati disponibili (più vasta è la gamma di formati meglio è). L'imballaggio deve essere originale chiuso e sigillato e recare il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo della pasta e del peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili.

La pasta deve provenire da filiera corta che andrà tassativamente specificata nel progetto tecnico presentato.

Pasta integrale biologica proveniente da filiera corta e Pasta di farro biologica

La pasta dovrà essere prodotta con semola proveniente da coltivazioni biologiche, essere di recente ed omogenea lavorazione, con un minimo di conservabilità di mesi sei tra la data di consegna e quella di scadenza (TMC).

Dovrà essere consegnata in perfetto stato di conservazione, non dovrà avere odore di stantio o muffa, tracce di tarme, ragnatele o altri insetti, né sapore acido, piccante o altrimenti sgradevole.

Non dovrà presentarsi fratturata, alterata o avariata e, nel rimuoverla, non dovrà lasciare cadere polvere o farine.

Le confezioni dovranno essere integre e garantire la perfetta conservazione del prodotto, onde evitare ogni contaminazione da parte di parassiti o da fonti di insudiciamento. Confezioni da Kg. 0,500.

Per ogni tipo di pasta andranno specificate le seguenti caratteristiche:

- 1) tempo di cottura;
- 2) resa (aumento di peso con la cottura);
- 3) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- 4) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.
- 5) Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore.

La pasta integrale bio deve provenire da filiera corta che andrà tassativamente specificata nel progetto tecnico presentato.

Riso Parboiled biologico e riso integrale biologico

La qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni dovranno essere da kg. 1 e da kg. 5 in involucri atti ad evitare possibili contaminazioni o insudiciamenti.

Per quanto riguarda le prescrizioni qualitative si farà riferimento alle norme UNI 9040 prima e seconda parte 1988 e successive modifiche. Dovrà essere 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 dovrà avere né punteggiature, né perforazioni, né avere odore di muffa, né altri odori sgradevoli. Dovrà essere senza granello, senza corpi estranei e insetti, né alterato, né variato, strofinato tra le mani non dovrà lasciare tracce di sostanze farinacee. Dovrà resistere alla cottura per almeno 15 minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Anche il riso integrale dovrà provenire da coltivazione biologica e le confezioni (che dovranno essere sotto vuoto) potranno essere richieste da 1kg o da 5 kg. Se la qualità del riso proposto dal fornitore non risultasse di gradimento dal punto di vista organolettico, sarà necessario consegnare un prodotto differente.



Alla consegna il riso dovrà avere ancora un anno di conservazione.

Pizzoccheri

Pasta secca preparata con semola o semolato di grano duro, farina integrale di grano saraceno (minimo 30%), acqua. Alla consegna dovrà avere almeno un anno di conservabilità.

Passata di Pomodori biologica da filiera corta

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi (non congelati o surgelati) sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98 e decreto legge 157/2004). Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura (100°C).

Si richiedono conserve in contenitori di vetro da 700 g. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Deve provenire da filiera corta che andrà tassativamente specificata nel progetto tecnico presentato.

Pomodori pelati di provenienza biologica e da filiera corta

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di zuccheri aggiunti, additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4.5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Le confezioni richieste sono di due tipi: confezione piccola da peso netto pari a 800 g (peso sgocciolato minimo pari a 480 g) confezione grande da peso netto pari a 2,550 Kg (peso sgocciolato minimo pari a 1,530 Kg).

Sono preferibili i prodotti conservati in vetro.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore biologico e consigli per l'immagazzinamento. Nel caso di impiego di recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento di preriscaldamento, i contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, bombature, corrosioni, arrugginimenti, insudiciamenti. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 18 febbraio 1984. L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92.

Devono provenire da filiera corta che andrà tassativamente specificata nel progetto tecnico presentato

Orzo perlato biologico

Proveniente da coltivazioni biologiche, in confezioni da Kg. 1.

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei e conforme ai requisiti previsti dalla



legge 580/67. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Deve avere un minimo di conservabilità di mesi 12.

Farro perlato biologico e farro spezzato

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge (580/67) sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

Confezioni da kg. 0,5.

Conservabilità di almeno 12 mesi.

Miglio biologico (*Panicum miliaceum*)

Preferibilmente confezionato in atmosfera modificata, privo di corpi estranei in confezioni da 500 o 250 g. Conservabilità residua minima di almeno 12 mesi

Semola di grano duro e semolino di grano duro

Confezioni da gr. 250, umidità max 14,50%

Conservabilità di almeno 12 mesi.

Farina di frumento tipo "0", tipo "00" e tipo "1"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n. 580/67. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti, rotture o altro. Confezioni da Kg. 1. La farina dovrà avere un minimo di conservabilità di mesi 12.

Farina di mais

Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto. Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.

Non è ammesso l'uso di farina precotta.

Confezioni da 1 Kg.

Conservabilità di almeno 12 mesi.

Il prodotto fornito deve essere consentito ai celiaci cioè deve essere garantita l'assenza di glutine e il prodotto deve essere indicato nel prontuario (prodotti in commercio consentiti ai celiaci) oppure deve riportare sulla confezione il marchio spiga barrata.

Farina di grano saraceno - Farina di riso - Farina di ceci – Farina di farro

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e muffe, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti, ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni devono essere sigillate e senza difetti, rotture o altro.

Dovrà essere ben conservata in sacchetti chiusi sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.

La confezione (sacchi o sacchetti) non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e succ. mod. e integr. e al Reg. Ce 2092/91 e succ. modif. e integr.

Confezioni da Kg. 1. La farina dovrà avere un minimo di conservabilità di mesi 12.

Fecola di patate

Confezioni da Kg. 0,250 o da Kg. 1. Conservabilità di almeno 12 mesi.

Biscotti



Dovranno essere ottenuti da un impasto preparato con farina di tipo 0 e di tipo 00, (vanno bene anche farina di farro, riso ecc.), grassi di origine vegetale non idrogenati o burro, dolcificanti naturali (no zucchero bianco), **uova bio o provenienti da galline allevate all'aperto**, lievito. Il contenuto in grassi dovrà essere inferiore al 18%.

Dovranno essere privi di coloranti artificiali. Verranno preferiti prodotti privi di additivi chimici.

I biscotti dovranno risultare integri ed avere una perfetta lievitazione e cottura. Dovranno essere forniti biscotti in confezioni da gr. 500.

Dovrà essere fornita etichetta nutrizionale.

Dovranno avere minimo un anno di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Nel progetto tecnico potranno essere offerti biscotti con caratteristiche particolari quali per esempio: senza uova, senza burro, con farina di farro ecc.

Biscotti amaretti

Non devono contenere grassi idrogenati.

Le uova utilizzate devono essere **uova bio o provenienti da galline allevate all'aperto**.

Confezioni da g 400 circa.

Biscotti savoiardi

Preparati con farina di grano tenero tipo 0, **uova bio o o provenienti da galline allevate all'aperto** fresche di categoria "A", zucchero, senza grassi aggiunti.

Confezioni da g 400 circa.

Galette (cialde) di riso e/o di mais

Preparate con riso e/o mais ed inserite nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia, oppure riportanti sulla confezione il marchio spiga barrata.

Confezionate in monoporzioni.

Cracker biologici

Il prodotto dovrà risultare integro, avere una perfetta lievitazione e cottura ed essere del tipo non salato in superficie. Dovrà essere confezionato in monoporzioni di peso indicativo di g 20 circa ed in confezioni da g 500 circa.

Dovrà essere fornita etichetta nutrizionale.

I cracker dovranno avere minimo un anno di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Fette biscottate

Il prodotto dovrà risultare integro ed avere una perfetta lievitazione e cottura. Dovrà essere in confezioni da gr. 500 circa.

Dovrà essere fornita etichetta nutrizionale.

Dovranno avere minimo un anno di conservabilità prima della scadenza indicata sulla confezione.

Fiocchi di mais (corn flakes)

Il prodotto dovrà risultare integro, ed essere in confezioni di g 500 circa.

I fiocchi non dovranno essere zuccherati.

Dovrà essere fornita etichetta nutrizionale.

Il prodotto dovrà avere minimo un anno di conservazione prima della data di scadenza indicata sulla confezione.

Riso soffiato con copertura di cacao

Senza grassi aggiunti, senza additivi aggiunti.

Confezioni da g 400 circa.

Lievito per dolci

Confezionato in bustine.

Lievito cremortartaro

Confezioni contenenti più bustine. Confezionato in bustine singole da circa 17 g, privo di fosfati e contenente essenzialmente Cremor Tartaro (Tartaro acido di Potassio), (Bicarbonato di Sodio), fecola di mais.

Lievito alimentare secco in scaglie (non attivo)

Lievito da pasta madre da agricoltura biologica

Confezionato in bustine, devono essere specificati gli ingredienti utilizzati con particolare riferimento al tipo di farina integrale usata.

Andranno privilegiati le polveri di lievito che consentono una lievitazione pari o inferiore alle 3 ore.

Lievito secco in granuli

La colonia, allevata su malto (orzo germinato) viene essiccata con la liofilizzazione o al calore istantaneo, in modo da non alterare il contenuto vitaminico.

Lievito Secco Senza Glutine

In confezioni singole da max 10 g

Succhi di frutta – frullati 100% (brick)

I succhi di frutta o frullati devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, oppure di specie diversa da quella dichiarata. Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o infette o colpite da malattie che ne alterino la composizione.

Devono essere al naturale, provenire dalla spremitura diretta della frutta o di più specie di frutta e verdura ed avere le caratteristiche previste dalla legislazione di riferimento (D.P.R. 18/5/1982 n. 489; D.M. 7/5/1992 n. 399; D.M. 26/02/1996 n. 209).

Deve essere privo di acqua aggiunta, privo di zuccheri aggiunti, al di fuori di quelli naturalmente presenti nella frutta (Fruttosio), privo di coloranti e conservanti o additivi di qualsiasi genere.

Dovranno essere forniti in diversi gusti, in contenitori di cartone rivestito (brick) da ml. 200.

Tutti i succhi devono essere inseriti nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana Celiachia, oppure devono riportare sulla confezione il marchio spiga barrata.

I prodotti dovranno avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione e dovranno riportare l'etichetta nutrizionale.

Prodotti tipo confetture di frutta senza zucchero

Non deve contenere saccarosio, ma solo dolcificanti naturali quali per esempio succo di mela o d'uva, si richiedono le seguenti varietà di gusti: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, arancia, rosa canina, frutti di bosco ecc.

Deve essere confezionata in vasi di vetro da gr. 330 circa.

Deve essere priva di coloranti artificiali, edulcoloranti sintetici e conservanti.

Dovrà essere fornita etichetta nutrizionale.

La confettura dovrà avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione.

Frutta essiccata biologica

Potranno essere richieste piccole quantità di uvetta, fichi secchi, prugne snocciolate, albicocche ecc. senza aggiunta di zuccheri in confezioni da circa 250 – 500 g.

Miele biologico

Miele monoflore, vergine, integrale, di produzione nazionale pronto per il consumo diretto, non sottoposto ad alcun trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di scadenza.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Confezionato in barattoli di vetro di dimensioni standard.

Cacao amaro in polvere

Confezioni da gr. 500.

Non deve contenere latte, grassi animali o zuccheri.

Il prodotto dovrà avere almeno un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione.

Tè verde ed infusi

In scatole contenenti sacchetti filtro monodose.

Al momento della fornitura il tè e gli altri infusi dovranno avere validità di almeno due anni.

Potranno essere richiesti in particolare gli infusi di rosa canina, camomilla, melissa.

Cioccolato fondente

Prodotto esclusivamente da pasta di cacao e da zucchero di canna grezzo, con contenuto minimo di cacao non inferiore al 70%.

Deve essere di consistenza marmorea e quando lo si spezza deve presentare superfici a grana finissima e compatta senza bollicine. Il suo colore deve essere omogeneo sia in superficie sia all'interno. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti da g 20 circa e in blocchi da gr. 500, singolarmente avvolti in fogli di alluminio e in fascette di carta.

Non deve contenere grassi vegetali al di fuori del burro di cacao. Lo zucchero grezzo non deve essere il primo nominato nell'elenco degli ingredienti.

Dovrà essere fornita etichetta nutrizionale.

Il cioccolato dovrà avere minimo un anno di conservabilità prima della data di scadenza.

Zucchero di canna integrale, zucchero bianco

Abitualmente non verranno ordinati, eventualmente dovranno essere in confezioni da Kg. 1.

Legumi secchi **biologici di provenienza nazionale**

Dovranno provenire dall'ultimo raccolto ed essere preferibilmente di produzione nazionale; essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe e altri corpi estranei (come frammenti di pietrisco, steli, ecc.); dovranno essere assolutamente privi di residui di pesticidi.

Potranno essere richiesti fagioli (soprattutto cannellini, borlotti, dell'occhio), ceci, lenticchie, piselli, piselli spezzati, azuki, fave, soia rossa. Confezioni da gr. 500.

Frutta secca

Pinoli, mandorle, nocciole, in confezioni da gr. 250.

Potrà essere richiesta anche altra tipologia di frutta secca (noci, pistacchi non salati).

Tonno all'olio di oliva

Dovrà presentarsi in tranci interi, essere tonno di prima scelta.

I contenitori di metallo dovranno essere interamente verniciati, non dovranno essere schiacciati, arrugginiti; i fondelli dovranno essere incompressibili.



L'olio di copertura dovrà essere d'oliva, dovrà presentarsi limpido e senza tracce di acqua. Le confezioni dovranno essere del peso netto di g 240 e g 720. Dovrà essere indicato il peso del tonno sgocciolato e il peso dell'olio. All'apertura il contenuto dovrà presentarsi in tranci uniformi con scarso materiale sbriciolato, di colore dal rosa intenso al rosa chiaro con odore delicato e gradevole.

Non devono esserci colorazioni anomale.

In sede di appalto dovrà essere fornito certificato di analisi chimica riportante i dati relativi alla presenza di mercurio, metalli pesanti e istamina (non più di 200 mg / Kg).

Tonno in olio extra vergine di oliva

Vedi caratteristiche tonno all'olio di oliva, ma confezionato in olio extravergine d'oliva.

La confezione dovrà essere del peso netto di gr. 80.

Tonno al naturale

Vedi caratteristiche tonno all'olio di oliva, ma senza olio.

La confezione dovrà essere del peso netto di g 80.

Estratto per brodo di origine vegetale

Dovranno essere indicate le percentuali degli ingredienti contenuti. Gli estratti devono essere esclusivamente di provenienza vegetale e privi di glutine. Non devono contenere glutammato né additivi artificiali.

Confezioni da g 500 circa.

Aceto

Deve essere di vino bianco e in bottiglie da litri 1.

Erbe aromatiche secche

Basilico, maggiorana, origano, timo, rosmarino, salvia, semi di finocchio, preferibilmente in vasetti da g 8/15.

Capperi

Sotto sale, in confezioni da g 100, in vasi di vetro.

Filetti di acciuga sott'olio di oliva

Preferibilmente in barattoli di vetro da g 100.

Dovrà essere fornita etichetta nutrizionale.

In sede di appalto dovrà essere fornita una dichiarazione attestante che il prodotto è privo del parassita denominato "Anisakis".

Semi di sesamo e gomasio

Semi di sesamo naturali privi di additivi, provenienti da coltivazioni biologiche.

Il gomasio dovrà essere composto da semi di sesamo e sale marino possibilmente integrale.

Potranno essere richiesti in piccole quantità altri semi quali semi di girasole, di zucca, di lino ecc (tutti non tostati ed al naturale)

Olive verdi e nere in salamoia

Dovranno essere in confezioni da circa gr. 250, preferibilmente in vasi di vetro.

Dovranno presentarsi integre, intere, snocciolate senza rammollimenti superficiali. Il liquido di governo dovrà essere perfettamente limpido.

Il prodotto dovrà essere di gusto dolce.

Zafferano

In polvere, proveniente preferibilmente dalla zona di produzione della provincia dell'Aquila, in bustine da gr. 0,15 circa.

Curcuma

In polvere, in barattoli di vetro da g 20 (circa)

Cannella

In polvere, in barattoli di vetro da g 40 (circa)

Senape in polvere

Preferibilmente in barattoli di vetro da g 40 (circa)

Olio extra vergine d'oliva

Le confezioni dovranno essere da lt. 1 e recare impresso, oltre alle indicazioni previste dalla legge, l'anno di produzione.

Dovrà essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fruttato, fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

In particolare si richiederanno i seguenti parametri analitici:

- acidità % max 0,5 - 0,6
- numero di perossidi meq / 02 / kg. max 15
- Trilinoleina % max 0,35
- composizione acidica
- composizione sterolica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria, di cui K 232 max 2,1
K 270 max 0,160
- esame organolettico mediante panel test effettuato presso laboratori autorizzati.

L'olio dovrà essere di produzione e provenienza italiana. I contenitori dovranno essere di materiale opaco, non di plastica, a perdere; nel caso di contenitori metallici devono essere dotati di un sistema di apertura che consenta di richiudere in modo igienicamente corretto. Per quanto riguarda le bottiglie di vetro dovranno essere di colore scuro, dotate di dispositivo salvagocce.

Olio di semi di arachide

Dovrà essere in contenitori da litri 1 di materiale opaco, non di plastica, a perdere; nel caso di contenitori metallici devono essere dotati di un sistema di apertura che consenta di richiudere in modo igienicamente corretto la confezione.

L'olio dovrà avere colore giallo chiaro e lieve aroma dolciastro; acidità massima 0,5%.

Sale fino e grosso

Dovrà essere del tipo iodato, privo di corpi estranei e in confezioni da gr. 500 e da kg. 1.

Mais cotto a vapore, in scatola

Deve essere maturo, sano, fresco, ben lavato, privo di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Deve essere privo di zuccheri aggiunti.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Confezioni da gr. 500 circa.

Prodotti secchi e/o surgelati e/o refrigerati senza glutine inseriti nel prontuario degli alimenti AIC 2011 e successivi

Tutti i prodotti dovranno essere inseriti nel prontuario degli alimenti AIC 2011 e successivi.



Per gli utenti celiaci potranno essere richiesti:

- Creckers senza glutine in monoporzione
- Biscotti senza glutine
- Pane senza glutine
- Basi per pizza senza glutine
- Pasta per lasagne senza glutine (le uova utilizzate come ingrediente dovranno essere di categoria 0 od 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3)
- Pasta senza glutine di vari formati e di varia composizione
- Gnocchi senza glutine
- Farine senza glutine (tra le quali anche farine di grano saraceno, riso, quinoa ecc.)
- Lievito Secco Senza Glutine, in confezioni singole da max 10 g

Ove non espressamente indicato, gli alimenti dovranno comunque avere minimo un anno di conservabilità prima della data di scadenza indicata sulla confezione.

E' richiesta inoltre una dichiarazione che certifichi l'assenza di alimenti geneticamente modificati nei prodotti forniti.

Oltre ai prodotti indicati sarà possibile richiederne altre tipologie (soprattutto relativamente alla ingredientistica della cucina naturale) previo accordo in merito al prezzo unitario ed alle caratteristiche merceologiche necessarie per le esigenze del Servizio Ristorazione.

PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. In quanto prodotti dietetici sono assoggettati al D.Lgs 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. del 19/01/1998 n. 131 e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute. I prodotti dietetici che contengono alimenti di origine animale, devono essere autorizzati ai sensi delle normative verticali di settore (bollo sanitario). Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs 111 del 27/01/1992 ovvero:

- denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- le modalità di conservazione e di utilizzo qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100 ml di prodotti
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) ed in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto

Dei seguenti prodotti dovrà essere fornita scheda tecnica e/o etichetta alimentare riportante gli ingredienti in sede di presentazione del progetto.

FARINA LATTEA: prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti;



SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI: prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

CREMA DI RISO: prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA, SENZA GLUTINE: Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0,1%.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON O SENZA INTEGRATORI vitaminici e/o minerali: prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: prodotti con carne di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure con pesce come platessa, merluzzo, trota, nasello ecc. oppure con frutta quale pesche mele pere ecc., eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine. Il procedimento di preparazione prevede la cottura a getto di vapore surriscaldato e l'omogeneizzazione a circuito chiuso che comporta il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali che verrebbero perse con la bollitura, l'eliminazione di aria e dunque una migliore digestione, la micronizzazione più fine delle particelle con migliore digeribilità, la sicurezza igienica, il basso dosaggio di sodio. Non contengono conservanti e coloranti.

LIOFILIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: omogeneizzati totalmente privati di acqua, confezionati sotto vuoto, vanno ricostituiti in acqua o brodo.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI: alimento che deve essere considerato come sostitutivo in caso di assenza del latte materno e la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine. Dovranno essere fornite i tipi e le marche richiesti dai pediatri.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA: In generale saranno richiesti biscotti per la prima infanzia, biscotti senza latte, e/o senza uova, biscotti aproteici, biscotti senza glutine e per altre esigenze dietetiche particolari.

CREMA DI RISO MAIS TAPIOCA

Con una composizione simile alla seguente: farine precotte di riso (70%), mais (25,2%) e tapioca (4,8%) provenienti da coltivazioni biologiche, vitamina B1.

CREMA MULTICEREALI

Con una composizione simile alla seguente: farine precotte di frumento, avena, segale, orzo, riso, miglio e mais provenienti da coltivazioni biologiche, vitamina B1.

CREMA DI RISO BIO

Con una composizione simile alla seguente: farina precotta di riso proveniente da coltivazioni biologiche, vitamina B1.

PASTA PER LA PRIMA INFANZIA IN FORMATO PICCOLO (es: stelline, puntine, midolline babyriso, astrine, poverina ecc ecc)

ACQUA NATURALE ADATTA ALLA PRIMA INFANZIA

L'acqua naturale oligominerale in bottiglia da 1,5 litri sarà richiesta solo per i 4 Nidi a **partire da Gennaio 2012.** L'acqua dovrà avere caratteristiche ottimali per il consumo durante i primi mesi di vita del bambino.

Sempre a partire da Gennaio 2012, in occasione di gite scolastiche alla scuola infanzia potranno essere richieste alcune bottiglie di acqua oligominerale naturale in PET da 1,5 l o da 0,500 l.

Per le diete differenziate o per tipologie di svezzamento particolari suggerite dal pediatra, potranno sempre essere richiesti altri prodotti particolari, anche in piccole quantità, le cui caratteristiche saranno specificate di volta in volta secondo le necessità.



LOTTO 2 Prodotti surgelati – lattiero caseari – carni fresche - uova, pasta fresca, carni conservate, prodotti particolari per diete speciali

Si ricorda che per uova, latte fresco, carne bovina e carne di pollo è già obbligatorio indicare il luogo d'origine delle produzioni.

Ove siano richiesti prodotti biologici ci si riferisce agli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 e successive modifiche ed integrazioni: CE 1804/99 E 2491/2001, devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 e s.m. da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno esser conformi a quanto prescritto dal D. Lgs. 220 del 17/03/1995 e s.m..

Le etichette dei prodotti biologici devono riportare:

6. Denominazione di vendita in cui è precisato che il prodotto è preparato unicamente con alimento proveniente da coltivazione biologica (almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è ottenuto con metodo biologico).
7. Marchio dell'Organismo di controllo che certifica la provenienza biologica del prodotto (questo marchio è facoltativo).
8. Nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale (questo nome è obbligatorio).
9. Codice ministeriale per l'Ente certificatore: la sigla IT identifica l'Ente come ITALIANO.
10. Codice del Produttore.

PRODOTTI SURGELATI

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Pesce surgelato

Potranno essere ordinate le seguenti tipologie:

- Filetti di halibut
- Filetti di nasello
- Filetti di platessa
- Filetti di sogliola
- Filetto di salmone
- Filetti di pesce azzurro (sgombro, alici)
- Filetti di merluzzo
- Filetti di orata
- Filetti di trota salmonata
- Filetti di palombo
- Tranci di pesce spada
- Polipo (dimensioni medie)
- Seppie (dimensioni medie)
- Gamberetti

Caratteristiche generali:

Per ciascun prodotto deve essere dichiarata la zona di pesca



Il pesce va consegnato nella quantità richiesta da ciascuna singola scuola (con una variabilità del 10% in peso) pertanto le confezioni che il fornitore dovrà predisporre e consegnare dovranno essere da 1 Kg per poter gestire i differenti ordinativi. In ogni caso le consegne dovranno essere adattate alle esigenze quantitative delle singole scuole anche predisponendo in proprio confezioni adeguate (anche dal punto di vista igienico).

Per prodotto surgelato si fa riferimento alla definizione del D. Lgs. 110/92 e successive modifiche.

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve essere conforme al D.Lgs. 531/92 e successive modificazioni.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie: deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti: deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti devono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie. I prodotti, dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Dovrà essere garantita l'assenza di qualsiasi corpo estraneo.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a -18°C, Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°C, come previsto dal D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92.

Aspetto – i filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.
- Segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (se ritenuto necessario alcune zone di provenienza potranno essere escluse dalla fornitura) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti (dichiarati senza spine) non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm.

Parametri chimici:

TMA (trimetilammina) 1 mg/100g.

TVN (basi azotate volatili) <30mg/100g

I parametri chimici dovranno essere secondo le normative vigenti soprattutto per quanto riguarda i metalli pesanti e l'assenza di qualsiasi additivo.

Parametri fisici:

Glassatura 20%

Calo peso 30%

**Parametri microbiologici**
Prodotti ittici congelati

Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Carica batterica totale	$< 10^6$ UFC/g	G.P.M.	
Coliformi	$< 10^3$ UFC/g	G.P.M.	
Coliformi fecali	$< 10^2$ UFC/g	G.P.M.	
Stafilococco aureo	$< 10^2$ UFC/g	G.P.M.	
Salmonella spp.	Assenza in 25 g		Legge 283/62, Art. 5
Listeria monocytogenes	$< 11/g$ in 1 u.c. $< 110/g$ in 3 u.c.		O.M. 07/12/1993

Sulla confezione deve essere riportato:

- La denominazione di vendita del prodotto (nome latino e nome commerciale)
- La denominazione della ditta produttrice
- La provenienza del prodotto
- Il peso netto espresso in grammi
- Il periodo di conservazione del prodotto e le modalità di conservazione
- Il lotto di appartenenza del prodotto; non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di surgelazione espressa in gg/mm/aa
- La percentuale di glassatura e relativa rispondenza del prodotto scongelato e sgocciolato al netto

Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/ sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Ammuffimenti

Verdura surgelata**Caratteristiche generali**

Deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n. 110 e successive modifiche.

Come per il pesce anche per le verdure è richiesta una consegna precisa (con una variabilità del 10% in peso) rispetto alle quantità richieste da ciascuna singola scuola. Le confezioni che il fornitore dovrà predisporre e consegnare dovranno essere da 1 Kg per poter gestire i differenti ordinativi.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/92 n. 110 e D.L. n. 493 del 25/9/1995.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18°C: sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92, devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.



I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283, 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e dal D.L. 27/1/1992 n. 110.

I prodotti surgelati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- Assenza di alterazioni di colore, odore e sapore;
- Assenza di bruciature di freddo;
- Assenza di corpi estranei di alcun genere né insetti né parassiti
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
- Assenza di decongelazioni parziali, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- Assenza di ammuffamenti;
- Assenza di fenomeni di putrefazione profonda.
- Il test di rancidità deve risultare negativo

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare residui di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre 5ppm.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici dovranno essere rispettati i seguenti limiti:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| • Conta totale | < 1000000 ufc/g |
| • E. Coli | < 10 ufc/g |
| • Stafilococcus Aureus | 100 ufc/g |
| • Listeria Monocytogenes | assente in 25g |

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura da kg. 1 e da kg. 2,5.

Si dovranno accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla scadenza.

Le zucchine surgelate, inoltre,

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- non si devono rilevare attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata.

Il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Verdure miste surgelate per minestrone

La composizione merceologica deve essere la seguente

- | | | |
|------------------------------------|------|-------|
| <input type="checkbox"/> patate | 25% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> carote | 17% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> pomodori | 9% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> fagiolini | 8% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> borlotti | 6,5% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> zucchine | 10% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> piselli | 4% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> porri | 4% | +/-3% |
| <input type="checkbox"/> sedano | 4% | +/-3% |



<input type="checkbox"/> cavolfiori	4%	+/-3%
<input type="checkbox"/> verza	0,5%	+/-3%
<input type="checkbox"/> prezzemolo	0,5%	+/-3%
<input type="checkbox"/> basilico	0,5%	+/-3%

Fagiolini surgelati

Devono esser giovani e teneri, chiusi e con pochi semi poco sviluppati. Sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti, non devono essere filamentosi, il sapore deve essere gradevole e caratteristico. Sono esclusi i fagiolini affetti da *Collettricum lindemunthianum*. Il diametro massimo deve essere di 9 mm.

Piselli surgelati

La consistenza non deve essere legnosa, né eccessivamente molle.

Dopo lo scongelamento, il calo di peso non deve essere superiore al 20%.

Devono aver forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Il diametro massimo fino mm. 8 – 8,5.

Bietole surgelate – Spinaci surgelati

La consistenza non deve essere legnosa, né eccessivamente molle. Dopo lo scongelamento, il calo di peso deve essere inferiore al 20%.

Pasta per lasagne surgelata (fogli)

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- ❖ Umidità massima: 30%
- ❖ Ceneri: mini. 0,7%, max 0,9% s.s.
- ❖ Sostanze azotate: min. 10,5% s.s.
- ❖ Acidità espressa in gradi: max 6
- ❖ Non deve esser soggetta a facili rotture.

Deve avere tutte le caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nella medesima tipologia allo stato di buona freschezza, deve presentare colore uniforme giallo ambrato, con aroma e sapore gradevole, frattura vitrea e non farinosa.

Le uova eventualmente utilizzate come ingrediente dovranno essere biologiche o provenienti da animali allevati all'aperto (**categoria 0 od 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3**).

Funghi Champignons surgelati

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco. I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- Corpi estranei
- Taglio imperfetto

I funghi saranno richiesti tagliati e in confezioni da 1 kg.

Fave Surgelate

Le caratteristiche organolettiche devono corrispondere a quelle del prodotto fresco di buona qualità; devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati senza ghiaccio in superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Erbe aromatiche surgelate (basilico e prezzemolo): confezioni da 250 g.

Le confezioni dei prodotti congelati devono essere da kg. 1, tranne dove diversamente richiesto (per le verdure solo in alcuni casi e solo per alcune scuole potranno andare bene anche confezioni da 2,5 Kg) e dovranno garantire la massima igienicità e conservabilità del prodotto.

Il fornitore è tenuto a rilasciare una certificazione in cui attesti l'assenza di prodotti geneticamente modificati tra quelli forniti.

Paste fresche o surgelate

Gnocchi o chicche

Potranno essere richiesti gnocchi o chicche di sole patate o di patate e zucca o patata e spinaci o in altre varianti.

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate (evitando i fiocchi di patate) o patate e zucca o patate e spinaci e farina di grano tenero "0", "00" o meglio integrale e/o semolino, sale e acqua, senza aggiunta di additivi. In confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata.

E' da preferire il prodotto che non contiene uova, se non reperibile le **uova utilizzate dovranno essere di categoria 0 od 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3.**

Potranno essere richiesti anche nella versione surgelata.

Paste ripiene

Potrà essere previsto l'impiego di tortelli o ravioli: cioè pasta all'uovo con ripieno di verdure e/o ricotta o altro.

Le uova utilizzate come ingrediente dovranno essere di categoria 0 od 1, sono escluse le uova di categoria 2 e 3.

Potranno essere richieste surgelate o fresche.

Se surgelate dovranno essere conformi alle normative vigenti e ad ogni successiva modifica. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. La % di ripieno non deve essere inferiore al 28%; il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, senza additivi e conservanti compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Quando viene richiesta la pasta fresca dovrà essere confezionata in atmosfera modificata sottovuoto.

Le paste ripiene fresche debbono essere prodotte da aziende locali.

I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Ove siano richiesti prodotti biologici ci si riferisce agli alimenti ottenuti nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 e successive modifiche ed integrazioni: CE 1804/99 e 2491/2001, devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 e s.m. da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D. Lgs. 220 del 17/03/1995 e s.m.

Le etichette dei prodotti biologici devono riportare:

1. Denominazione di vendita in cui è precisato che il prodotto è preparato unicamente con alimento proveniente da coltivazione biologica (almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola è ottenuto con metodo biologico).
2. Marchio dell'Organismo di controllo che certifica la provenienza biologica del prodotto (questo marchio è facoltativo).



3. Nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale (questo nome è obbligatorio).
4. Codice ministeriale per l'Ente certificatore: la sigla IT identifica l'Ente come ITALIANO.
5. Codice del Produttore.

Tutti i prodotti seguenti dovranno essere di provenienza italiana.

I prodotti dovranno essere forniti nelle quantità richieste da ciascuna singola scuola (con una variabilità del 10% in peso o in numero nel caso l'ordinativo sia fatto in base al numero di confezioni) pertanto il fornitore si impegna a predisporre consegne opportune eventualmente anche separando i "cartoni" di prodotto per poter gestire i differenti ordinativi.

Le qualità da fornire per ciascun prodotto sono le seguenti:

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

Dovrà provenire da centrali del latte della zona il cui approvvigionamento di latte crudo avvenga da stalle selezionate e controllate costantemente da propri veterinari.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e ad una temperatura non superiore a + 4° C (equivalente alla temperatura del prodotto).

Il latte deve avere un contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, dovrà essere perossidasi positivo.

Confezione da l. 1.

LATTE UHT INTERO

Dovrà essere latte di provenienza italiana.

Dovrà avere un periodo di conservazione di 80 giorni.

Confezione da l. 1

LATTE UHT PARZIALEMENTE SCREMATO

Dovrà essere latte di provenienza italiana.

Dovrà avere un periodo di conservazione di 80 giorni.

Confezione da l. 1

BURRO

Deve provenire da crema ricavata da latte vaccino sottoposto a processo di pastorizzazione, non deve contenere né additivi, né coloranti.

All'esame organolettico deve risultare di odore e sapore senza difetti, la struttura deve essere di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.

In etichetta deve essere indicata l'eventuale aggiunta di sale.

Parametri chimici:

Sostanza grassa	> 82%
Acidità in acido oleico	< 0,5%
Numero di perossidi	< 1,5%
Reazione di Kreiss	negativa
Grado rifrattometrico	44 -48
Ph	4,5 – 6

Gas cromatografia caratteristica di grasso di latte vaccino

Parametri microbiologici

Germi mesofili (esclusi i lattici)	< 3000/g
E. Coli	assenti/g
Stafilococcus Aureus	assenti/g
Lieviti e muffe	< 100/g

Le confezioni da gr. 500 dovranno essere originali e sigillate.
Si accetteranno forniture con un minimo ancora di 80 giorni dalla data di scadenza del prodotto.
Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra i + 2° e + 6° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

RICOTTA

Deve essere ottenuta dalla coagulazione del siero di latte vaccino, di produzione e provenienza italiana, preconfezionata all'origine e pastorizzata. Non sono ammessi conservanti.
Umidità non superiore a 60 – 65%

Parametri microbiologici

E. Coli	< 10/g
Stafilococcus Aureus	<100/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria	assente in 25g

Confezioni da g. 250.
Confezioni da g. 100

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + 2° C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

CRESCENZA

Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta.
Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

Parametri microbiologici

E. Coli	< 10/g
Stafilococcus Aureus	<100/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria	assente in 25g

Le confezioni da g. 100, g. 250 e da g. 1.000 devono prevedere il doppio incarto in atmosfera modificata.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, ad una temperatura compresa tra + ° 2 C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

MOZZARELLA

Di prima scelta, ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Di colore bianco, di gusto delicato, privo di retrogusti, contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44% e umidità massima del 65%.
Devono essere assenti i conservanti.

Parametri microbiologici

E. Coli	< 10/g
Stafilococcus Aureus	<100/g
Salmonella	assente in 25g
Listeria	assente in 25g



Le confezioni devono riportare ben leggibile sia la data di scadenza che quella di produzione.

Deve essere consegnato prodotto con 3 giorni massimo dalla produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ad una temperatura compresa tra + 2° C e + 4° C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

Confezioni da g. 500.

Confezioni da g. 100

GRANA PADANO DOP proveniente da filiera corta

Marchiato, scelto, stagionatura da 19 a 24 mesi, contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 32%.

Dovrà essere fornito confezionato sottovuoto.

Periodo residuo di conservazione di almeno tre mesi.

Confezioni da g. 1.000.

La filiera corta deve essere documentata in sede di progetto tecnico.

EDAMER AFFETTATO

In confezione sottovuoto da gr. 500, con un periodo residuo di conservazione di almeno 40 giorni.

FONTAL

Di prima scelta, di latte intero, maturo (45 giorni fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

Dovrà essere fornito confezionato sottovuoto.

Periodo residuo di conservazione di 3 mesi. Confezioni da g. 1.000.

PROVOLONE VALPADANA DOP (dolce) proveniente da filiera corta

Di prima qualità, di gusto caratteristico, pasta compatta, priva di occhi; di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino; crosta liscia e sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

Dovrà essere fornito confezionato sottovuoto.

Periodo residuo di conservazione di 3 mesi.

Confezioni da g. 1.000.

La filiera corta deve essere documentata in sede di progetto tecnico.

ITALICO

Di prima scelta, con umidità non superiore al 50%; grasso minimo 48% sulla sostanza secca; stagionatura di circa un mese.

Gusto delicato, pasta bianca o paglierina assai compatta.

Dovrà essere confezionato in atmosfera modificata.

Periodo residuo di conservazione di 45 giorni.

Confezioni da g. 1.000.

FORMAGGI DOP

I formaggi stagionati, di seguito elencati, devono indicare sull'involucro la denominazione di origine protetta (DOP), presentarsi in perfetto stato di conservazione, senza alterazioni di alcun genere, di odore e sapore gradevoli e di colorazione normale; essere forniti nei pesi di volta in volta richiesti in confezione sottovuoto.

Asiago

Caciocavallo Silano

Fontina

Montasio

Taleggio

Quartirolo Lombardo



YOGURT BIOLOGICO preferibilmente a filiera corta

Lo yogurt deve essere prodotto esclusivamente con latte pastorizzato fermentato (con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbruekii* subsp. *Bulgaricus*) senza additivi chimici di sintesi (la composizione deve essere solo: yogurt frutta zucchero meglio se zucchero grezzo di canna o altri dolcificanti naturali, sono invece vietati i sostituti artificiali dello zucchero), deve avere aspetto omogeneo, liscio, senza separazione di siero.

Non deve contenere pezzi di frutta.

Deve essere fornito in confezioni da gr. 125 provenienti dalle migliori case accreditate, con scadenza minima **15 gg.** dalla data di consegna, il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ad una temperatura compresa tra +2°C e +4°C (che dovrà corrispondere alla temperatura del prodotto).

Lo yogurt bianco deve essere fornito in confezioni da 125 oppure da 500 g a seconda delle richieste.

La filiera corta deve essere documentata in sede di progetto tecnico.

Tutte le tipologie di yogurt fornite devono essere inserite nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana celiachia, oppure riportare il marchio spiga barrata.

I prodotti forniti devono essere **tutti di origine e provenienza italiana**. Il fornitore dovrà rilasciare una dichiarazione che attesti l'assenza tra i prodotti forniti di alimenti geneticamente modificati.

Prodotti sostituti del latte e prodotti richiesti in caso di allergie e diete particolari

Caciotta fresca di capra

Caciotta di capra con pasta morbida ed abbastanza friabile dal sapore fresco e delicato. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Ricotta di capra

Ricotta fresca di capra, confezionata sottovuoto. Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

Latte di soia biologico

Potrà essere richiesto nella variante per la cucina senza nessun tipo di zuccheri, oppure in quella dolcificata con zucchero di canna e **arricchito con Calcio e vit D2**, in entrambe i casi 100% Vegetale, Senza Colesterolo, Senza Lattosio, Senza Glutine. Contenente **minimo** 7% di semi di soia. Richiesto in confezioni da un litro.

Yogurt di soia gusti frutta e bianco

Ottenuto da latte di soia tramite l'utilizzo dei microrganismi *L.bulgaricus* e *S.thermophilus*.

Nel caso della frutta saranno richieste confezioni da 100 o 125 g, sono da evitare i prodotti dolcificati con zucchero (saccarosio), accettabili quelli dolcificati con zucchero grezzo (o integrale) di canna.

Nel caso di yogurt bianco il prodotto deve essere privo di qualsiasi dolcificante.

Tutte le tipologie di yogurt fornite devono essere inserite nel prontuario degli alimenti dell'Associazione Italiana celiachia, oppure riportare il marchio spiga barrata.

I prodotti forniti devono essere tutti di provenienza italiana. Il fornitore dovrà rilasciare una dichiarazione che attesti l'assenza tra i prodotti forniti di alimenti geneticamente modificati.

Tofu al naturale biologico o tofu aromatizzato alle verdure

Ottenuto da semi di soia non geneticamente modificata, privo di additivi



Gli ingredienti devono essere rappresentati essenzialmente da: acqua, semi di soia da Agricoltura Biologica, agenti coagulanti: solfato di calcio-Nigari, eventualmente verdure, erbe aromatiche, spezie.

Richiesto in confezioni singole da 250 g.

Latte di riso, latte di mandorle

In confezioni da 1 litro senza zuccheri aggiunti.

CARNE FRESCA

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Carne di vitellone

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

Dovranno essere rispettate le disposizioni fornite nel D.P.R. 10 settembre 1991, n. 312 capitoli V, VI, VII, VIII, IX, X.

I prodotti oggetto della seguente fornitura devono essere rappresentati da carne proveniente da animali (preferibilmente appartenenti alle razze da carne Chianina, Romagnola, Marchigiana, Piemontese) di età compresa tra i 16 e i 20 mesi nati e allevati in Italia in ottime condizioni di nutrizione.

Ed inoltre :

- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili deve essere stata prodotta, macellata e sezionata nel rispetto del D.M. 29/09/2000, L. 19.1.2001 n.3 ed O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica.
- deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000 inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- le confezioni dovranno riportare la data di lavorazione e la data di scadenza, e se possibile, la data di macellazione (che non deve essere superiore a giorni 6);
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso chiaro, tessuto adiposo di consistenza soda e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, consistenza pastosa, tessitura compatta;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperatura durante il trasporto tra i 0°C e i +4°C con tolleranza max + 7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche.
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze (estrogene, inibenti, beta agonisti) che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997)
- Il pH deve essere max. 6.



- La carne dovrà subire una maturazione in cella frigorifera di almeno tre giorni prima della consegna.

I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Taglio richiesto : NOCE, SCAMONE (eventualmente fesa e sottofesa)

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitari, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra -0° e $+3^{\circ}$ C e la temperatura al cuore dei tagli di carne non deve mai essere superiore a $+7^{\circ}$ C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle normative vigenti.

Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

Le analisi richieste relative alla fornitura dovranno pervenire all'Ufficio Istruzione non oltre 8 giorni dal ricevimento della stessa.

Carne di Vitello

Si fa riferimento a quanto previsto per la "carne di vitellone".

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- La carne di vitello deve provenire da animali della specie bovina unisex, classificati "VITELLO" secondo la direttiva comunitaria nr 610 recepita in Italia dalla Legge 44 del 16.02.83, nati, allevati in Italia ed inoltre :
- Le carcasse di vitello oltre a possedere le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari espresse in questa normativa, potranno raggiungere un peso morto non superiore a 180 Kg ;
- la carne deve essere di colore bianco – rosa chiaro lucente, ricoperta di un sottilissimo velo di grasso colore bianco, riconducibile alla cosiddetta "velatura", tenera, a grana fine, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento kg di peso a vivo.
- La carne di vitello non deve avere subito azione di sostanze estrogene; deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs.04.08.99 n°336), nonché di altre sostanze (estrogene, inibenti, beta agonisti) che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Regolamento CEE/UE n° 270 del 14/02/1997)

Dovranno essere fornite allo stato fisico richiesto, nel taglio richiesto di volta in volta, ed in confezione sottovuoto, ben sgrassate e toelettate.

Taglio richiesto: Noce, fesa, sottofesa, scamone.

Carne suina

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).



La macellazione dovrà avvenire secondo quanto previsto dal D.P.R. 10 settembre 1991 n. 312, capitoli V, VI, VII, VIII, IX, X.

La lonza deve essere ottenuta dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

Parametri organolettici

La carne dovrà essere:

- di colore rosa
- di buona consistenza
- con superficie di taglio asciutta
- con grasso consistente e di colore bianco

La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.

Tutta la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti.

Il pH dovrà essere max 6,2.

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra -0° e +3° C.

I tagli di carne dovranno esser accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

Le analisi richieste relative alla fornitura dovranno pervenire all'Ufficio Istruzione non oltre una settimana dal ricevimento della merce.

Carne di pollo e di tacchino

Tagli previsti: coscia, sottocoscia e petto di pollo, fesa (petto) di tacchino maschio.

Si dovranno accettare forniture provenienti esclusivamente da allevamenti "a terra" nazionali AA, inoltre dovranno recare bollatura sanitaria in conformità al capitolo X dell'allegato n. 1 del D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503 e successive modifiche.

Per forniture di coscia, sottocoscia e petto le confezioni devono recare bollo sanitario conformemente al D.P.R. citato.

Non devono essere presenti sostanze estrogene, residui di antiparassitari e di antibiotici.

La carne di pollo e di tacchino dovrà:

- essere completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, senza essudato, trasudato, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli e lacerazioni;
- rispondere ai requisiti previsti dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti in materia, con particolare riferimento al D.P.R. 8.6.82, n. 503 e alle norme sulla commercializzazione delle carni di pollame sancite dal regolamento CEE n. 1906/90 e dal Regolamento CEE n. 1538/91 e successive modifiche;
- provenire da animali di allevamento intensivo di 1^ qualità, macellati in stabilimenti di produzione, lavorazione e conservazioni ufficialmente riconosciuti.

In particolare

- la fesa di tacchino e di pollo dovrà essere costituita da soli muscoli pettorali, staccati dallo sterno, ben rifilati e privi di cute, senza ematomi od altri difetti;



- le cosce di pollo dovranno essere ricavate da quarti posteriori senza zampe, perfettamente spennati con muscolatura ben sviluppata.

Le confezioni da kg. 1 dovranno avere in chiaro la data di scadenza e la carne dovrà provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra -0° e $+3^{\circ}$ C e la temperatura al cuore dei tagli di carne non deve mai essere superiore a $+7^{\circ}$ C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle normative vigenti.

Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

Le analisi eventualmente richieste relative alla fornitura dovranno pervenire all'Ufficio Politiche Educative non oltre 8 giorni dal ricevimento della stessa.

Parametri microbiologici

Carni fresche bovine e suine

Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Carica batterica totale	$< 5 \times 10^6 \text{ cm}^2$		DPR 01/03/92 N. 227
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$		idem
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$		idem
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$		Idem
Salmonella spp.	Assenza in 25 g		DPR 01/03/92 N. 227 Legge 283/62, Art. 5
Listeria monocytogenes	$< 11/\text{g}$ in 1 u.c. $< 110/\text{g}$ in 2 u.c.		O.M. 07/12/1993

Carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare)

Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Carica batterica totale	$< 10^6/\text{g}$	G.P.M.	
Escherichia coli	$< 10^2/\text{g}$	G.P.M.	
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$	G.P.M.	
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$	G.P.M.	
Salmonella spp.	Assenza in 25 g		Legge 283/62, Art. 5
Listeria monocytogenes	$< 11/\text{g}$ in 1 u.c. $< 110/\text{g}$ in 2 u.c.		O.M. 07/12/1993

UOVA e SALUMI

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE



Uova fresche biologiche

Le uova dovranno essere di provenienza da agricoltura biologica (galline che hanno accesso quotidiano all'esterno spazio di almeno 2,5 metri quadrati per gallina, nidi, trespoli, lettieri, massimo 12 galline per metro quadrato quando al coperto, mangime biologico).

Uova extra fresche di categoria A, categoria M (peso 50 – 55 gr) extra (deposte da meno di 7 giorni) utilizzando uova provenienti da allevamenti italiani che utilizzano solo mangimi vegetali.

E' obbligo indicare in etichetta il tipo di allevamento di origine, attraverso il codice relativo (0 = allevamento biologico).

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Uova pastorizzate biologiche

Il prodotto, sottoposto a disciplinare tecnico biologico, dovrà soddisfare le disposizioni del Regolamento C.E.E. n° 2092 del 24/06/91 (recepito dal D.M.25/02/92 n° 338/R) e successive modifiche ed integrazioni, esenti da antibiotici, farmaci e sostanze ormonali.

Le uova di gallina intere dovranno essere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate (o sottoposte ad un trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa) e refrigerate ($T^{\circ} < 4^{\circ} C$), conformi a quanto prescritto da D.L. 04/02/1993 n° 65. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L.65/93 e dal D.L. 109/92.

Le uova pastorizzate, dovranno essere in confezioni da litri 1.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n. 441 del 5/8/1981 e n. 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi.

Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature o sporcizia superficiale, trasportate e conservate a temperatura idonea.

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di alimenti.

Prosciutto cotto, Prosciutto crudo, Bresaola

Saranno richiesti in piccole quantità e solo in casi particolari

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate di produzione nazionale, con bollo CEE, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco e sodo.

Il prodotto deve essere confezionato in buste sotto vuoto, all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperature $< +2/+6^{\circ}C$.

Si richiede che venga specificato:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).



Prosciutto crudo di produzione nazionale

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, munito dell'etichettatura di legge, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben mature con stagionatura minima di 12 mesi, senza aggiunta di conservanti.

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98);
- la durata della stagionatura.

Bresaola

Proveniente da stabilimenti CEE nazionali. Dovrà essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D.Lgs. 537/92. Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, con un minimo di 45 giorni di stagionatura, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

Per tutti i salumi, si richiedono confezioni sottovuoto, in atmosfera modificata.

Allegato C)

LOTTO 3

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Il fornitore dovrà rilasciare una dichiarazione che attesti l'assenza tra i prodotti forniti di organismi geneticamente modificati.

Ove siano richiesti prodotti biologici ci si riferisce agli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 e successive modifiche ed integrazioni: CE 1804/99 e 2491/2001, devono essere reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31/12/1992 e s.m. da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D. Lgs. 220 del 17/03/1995 e s.m.

Si richiede che almeno due tipologie di verdura e due di frutta tra quelle richieste e più frequentemente utilizzate nei menù (che nono quelle sottolineate) provenga da una filiera corta dichiarata in sede di presentazione del progetto tecnico.

Le carote e le patate devono essere biologiche.

Le qualità da fornire per ciascun prodotto in relazione al periodo di produzione sono le seguenti:

A) VERDURE

- aglio secco o fresco;
- cipolle dorate, bianche, rosse;
- sedano bianco, verde;
- insalata (lattuga, gentilina, scarola, indivia riccia);
- radicchio rosso tipo Chioggia;
- rucola coltivata
- spinaci freschi
- pomodori tondi
- Pomodori a pera San Marzano;
- erbe;
- cicoria;
- **carote biologiche;**
- fagioli freschi;
- finocchi;
- peperone;
- cappucci;
- cavolfiori;
- melanzane;
- zucche;
- zucchine;
- lenticchie;
- fagioli secchi;
- ceci; fave
- broccoli
- rape
- funghi prataioli (champignon)
- tarassaco
- cavolo rosso

B) ODORI

- prezzemolo;
- basilico fresco a mazzetti;



- alloro fresco a mazzetti;
- salvia fresca a mazzetti;
- rosmarino fresco a mazzetti
- rucola
- erba cipollina.

C) PATATE BIOLOGICHE DI PRODUZIONE NAZIONALE OD ESTERA

CARATTERISTICHE

I prodotti devono essere di prima qualità, essere senza difetti, di selezione accurata e di stagione. Devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere sani, senza lesioni, ammaccature;
- non avere attacchi parassitari;
- essere turgidi, privi di umidità consistente, non bagnati artificialmente, ne trasudanti acqua di condensazione a seguito d'improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere;
- non devono presentare terrosità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- essere puliti e mondati secondo le modalità e le consuetudini locali;
- avere una presentazione accurata;
- corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste;
- essere maturi fisiologicamente e commercialmente in modo da essere adatti al pronto consumo od essere bene avviati a maturazione nello spazio di due, tre giorni;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura (quest'ultima non dovrà essere né esageratamente grande né esageratamente piccola)

ELENCO DEI PRODOTTI - Descrizione analitica

VERDURE

PATATE BIOLOGICHE (patate comuni e patate novelle).

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con pezzatura non inferiore a mm. 45 e dovranno avere caratteristiche tipiche della varietà.

Le patate dovranno essere spazzolate, esenti da odori e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e/o dopo la cottura del vegetale.

Le singole partite dovranno appartenere ad una sola varietà.

La pezzatura potrà essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini parassitari, da virosi e da alterazioni diverse (quali il gigantismo).

CAROTE BIOLOGICHE

Le carote dovranno essere: sane, pulite, intere, consistenti, di aspetto fresco; non germogliate, nè legnose nè biforcute; prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee; prive di umidità esterna.

Le carote dovranno essere di provenienza nazionale.

CIPOLLE

I bulbi delle cipolle dovranno essere sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi).



I bulbi dovranno essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto e resistente, praticamente privi di ciuffo radicale.

Il calibro dovrà essere compreso fra mm. 40 e mm. 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm. 20.

RAPE (BRASSICA RAPA)

Devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature, lesioni e/o marciumi.

Cultivar: Navona, Vertus, di Milano.

POMODORI INSALATA

I pomodori da insalata dovranno essere del tipo tondo/liscio, dovranno avere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori dovrà essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Sono esclusi dalla fornitura i pomodori completamente rossi e/o verdi, ovvero quelli presentanti scatolatura.

ZUCCHINE

Le zucchine dovranno essere intere, munite di peduncolo, consistenti, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri; esenti da malattie evirotiche. La pezzatura dovrà essere omogenea e compresa nei limiti di g 100/200.

ORTAGGI A FOGLIA

I prodotti da fornire dovranno essere sani, interi, puliti mondati, turgidi, non prefioriti; privi di umidità esterna anormale, di odori e sapori estranei, di foglie gialle o rinsecchite, prive di parassiti.

Coste, erbe, prezzemolo potranno essere presentati in foglie od in cespi, senza stelo fiorifero e con le caratteristiche generali sopra indicate.

RUCOLA O RUCHETTA:

Cultivar: coltivata

INSALATA

Varietà: cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, lattuga romana, Radicchio rosso di Chioggia, Lattuga a cappuccio e Iceberg.

Le insalate oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, dovranno avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa C.E.E.. Inoltre si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi.

I prodotti sopra elencati dovranno essere conformi alla legge per quanto riguarda i residui di pesticidi.

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- ♦ presentino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- ♦ siano attaccati da parassiti animali o vegetali;
- ♦ abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalle leggi devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi.

In particolare:

- 1) le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà.

Verranno escluse quelle che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose, tracce di marcescenza e ferite aperte;

- 2) le cipolle devono essere intere, sane, pulite, compatte senza ciuffi radicali, germogli e con calibro omogeneo;



- 3) le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono presentare il cuore legnoso;
- 4) i pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo omogeneo o pronti ad essere consumati nel giro di due o tre giorni;
- 5) gli ortaggi a foglia (erbette, coste, spinaci, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati senza foglie gialle e rinsecchite;
- 6) le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse, ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione con una sufficiente rotazione.

FUNGHI FRESCHI

I funghi possono essere prataioli o champignons. La qualità del prodotto da fornire dovrà essere conforme a quanto previsto dalle vigenti disposizioni di legge. Dovranno più in generale essere rispettate tutte le vigenti norme disciplinanti la qualità del prodotto e la sua produzione. I prodotti devono essere liberati da terriccio e qualsiasi altra sostanza (corpo estraneo, larve, insetti, ecc.) I prodotti devono rispettare la normativa sull'etichettatura (D.lgs. 109/92). Devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore. Devono essere forniti in contenitori a norma, privi di difetti, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge.

D) FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

- **mele biologiche**;
- pere;
- arance;
- limoni;
- mandarini;
- clementine;
- albicocche;
- ciliegie;
- cocomeri;
- fragole;
- meloni;
- pesche;
- uva;
- cachi;
- peschenoci;
- susine;
- **kiwi biologici**
- ananas

La frutta deve essere di prima qualità, essere senza difetti, di selezione accurata e di stagione.

Deve inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- essere sana, senza lesioni, ammaccature;
- non avere attacchi parassitari;
- essere turgida, priva di umidità consistente;
- non deve presentare terrosità;
- essere esente da danni causati dal gelo e dalla grandine;
- essere pulita e mondata secondo le modalità e le consuetudini locali;
- avere una presentazione accurata;
- corrispondere alle caratteristiche merceologiche della specie e delle varietà richieste;
- essere matura fisiologicamente e commercialmente in modo da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due, tre giorni;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- pezzatura media.



Viene esclusa dalla fornitura: la frutta che presenti traccia di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipienti o guasti prodotti da insetti, dalle loro larve, da parassiti animali e vegetali o che abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, sia danneggiata per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalle leggi devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che abbiano subito una conservazione eccessiva che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici.

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà, dalla qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

In particolare:

MELE BIOLOGICHE

Varietà principalmente richieste: Golden, Stark e Royal Gala.

Le mele dovranno presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori o sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà; sono escluse mele con polpa farinosa; la grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 150/180. Dal primo febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, dovranno essere fornite mele di provenienza Trentino Alto Adige.

PERE

Varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference e Decana.

Le pere non dovranno avere polpa grumosa, dovranno essere sugose ed essere esenti da danni od alterazioni dovute al gelo, con polpa priva di qualsiasi natura.

ARANCE

Varietà Navel, Tarocco, Moro, Valencia.

Le arance dovranno provenire preferibilmente dalle zone di produzione della Sicilia e saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà.

Contenuto minimo in succo: 30-35%.

PESCHE

Varietà a pasta gialla e pasta bianca.

Le pesche dovranno essere esenti da danni od alterazioni causati dal gelo, e prive di scioltura; dovranno provenire preferibilmente dalle zone di produzione del Veneto, dell'Emilia Romagna e della Puglia.

LIMONI

Produzione di Sicilia o Lago di Garda.

I limoni dovranno essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; privi di alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; non dovranno presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica, e dovranno essere esenti da danni od alterazioni dovute al gelo e con semi non germogliati; la pezzatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 110/150; contenuto minimo in succo: 25%.

UVA

Varietà Regina ed Italia - produzione preferibilmente di Puglia e Sicilia.

L'uva dovrà essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, consistenti, ben attaccate al grappolo e ricoperti di pruina, matura, di colorazione e sviluppo uniforme tipico della varietà; i grappoli dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione, rimondati privi di accentuata acinellatura; privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.



KIWI BIOLOGICI

I kiwi dovranno essere privi di peduncolo, con grammatura compresa nei limiti di gr. 70/90. Il prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio-maggio. I frutti dovranno essere: sodi, ben formati, con polpa priva di difetti.

Non sono ammessi frutti doppi o multipli.

MANDARINI - CLEMENTINE

Le clementine dovranno essere prive di semi. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo: 33% per i mandarini e 40% per le clementine.

ALBICOCCHIE

Produzione preferibilmente Emilia Romagna. La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di gr. 60/80.

CILIEGE

Produzione preferibilmente Veneto ed Emilia Romagna. Le ciliege dovranno essere provviste di peduncolo ed essere esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per le varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà.

PRUGNE

Produzione Emilia Romagna.

Il peduncolo delle prugne potrà essere danneggiato o mancante, purché non vi siano possibilità di alterazioni del frutto.

La grammatura dovrà essere compresa nei limiti di g 60/80.

ANANAS

Di pezzatura media con polpa gialla

ANGURIE O COCOMERI

I frutti dovranno presentare buccia integra, senza spacchi. La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Verranno richiesti inoltre altri tipi di frutta in minor quantità che dovranno sempre appartenere alla 1^a categoria.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

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

FRAGOLE

Il frutto dovrà essere di forma conica e di colore rosso brillante; il frutto dovrà pesare mediamente intorno ai 20 gr. e possedere la giusta consistenza.

IMBALLAGGIO

Gli imballaggi dovranno essere solidi e costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e dovranno sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

L'impiego di carta, marchi, od altro materiale recante indicazioni commerciali, dovrà essere realizzato con prodotti non tossici.

Ogni imballaggio, dovrà recare le seguenti indicazioni relative al prodotto contenuto: ragione sociale e marchio della ditta, natura del prodotto se non visibile dall'esterno, paese di origine o zona di produzione, categoria, calibro dove richiesto o numero dei pezzi.

Requisiti microbiologici:

VERDURE FRESCHE (da consumarsi crude)			
Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Escherichia coli	$< 10^2$ /g	ICMSF: "Microorganism in food" vol. 2 1991/Toronto press	
Salmonella spp.	Assenza in 25 g	ICMSF: "Microorganism in food" vol. 2 1991/Toronto press	Legge 283/62 Art. 5
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g		Legge 283/62 Art. 5

VERDURE FRESCHE (da consumarsi cotte)			
Parametri merceologici	Limiti o valori guida	Fonte bibliografica	Riferimenti normativi
Salmonella spp.	Assenza in 25 g	ICMSF: "Microorganism in food" vol. 2 1991/Toronto press	Legge 283/62 Art. 5
Listeria monocytogenes	< 11 /g in 1 u.c. < 110 /g in 2 u.c.		O.M. 07/12/93

Allegato D)

CONSEGNA DELLA MERCE



Per tutti i lotti ed i prodotti il fornitore si impegna a non consegnare nulla se non espressamente richiesti dall'ufficio ristorazione scolastica, in caso contrario i prodotti non potranno essere fatturati.

CONSEGNA LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI SECCHI, PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dovranno essere consegnati settimanalmente, nelle giornate di Mercoledì o Giovedì, franco di ogni spesa e rischio, a cura della ditta aggiudicataria, entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento dell'ordine impartito dal Settore Politiche Educative – Ufficio Ristorazione scolastica, direttamente presso le dispense di ciascuna scuola.

I trasporti dovranno avvenire con automezzi idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitario vigenti in materia, nel giorno concordato con il Settore Politiche Educative (Mercoledì o Giovedì) ed in orario compreso tra le 8.00 e le 12.00.

Qualora il giorno di consegna concordato coincida con una festività o sciopero del personale scolastico, la ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare i prodotti richiesti il giorno feriale immediatamente successivo.

Le forniture dovranno essere garantite in ogni caso anche in occasione di maltempo o ad altre cause e circostanze.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta dovrà esserne data comunicazione in tempo utile al Settore Politiche Educative al fine di anticipare le consegne.

Gli incaricati del ritiro eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi ed alla qualità dei prodotti, così come indicati nel presente capitolato.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto in duplice copia (una da lasciare all'incaricato del ritiro ed una da allegare alla fattura) su carta intestata della ditta fornitrice, con indicazione esatta del tipo di prodotto consegnato e del relativo peso netto espresso in chilogrammi.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successivi rimarchi.

CONSEGNA LOTTO 2 - PRODOTTI SURGELATI – LATTIERO CASEARI – CARNI FRESCHE - UOVA, PASTA FRESCA, CARNI CONSERVATE, PRODOTTI PARTICOLARI PER DIETE SPECIALI

I prodotti dovranno essere consegnati settimanalmente secondo lo schema riportato sotto, franco di ogni spesa e rischio, a cura della ditta aggiudicataria, entro quattro giorni lavorativi dal ricevimento dell'ordine impartito dal Settore Politiche Educative – Ufficio Ristorazione scolastica, direttamente presso le dispense di ciascuna scuola.

I trasporti dovranno avvenire con automezzi idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitario vigenti in materia, nei giorni ed all'orario indicati nello schema che potranno subire variazioni solo in seguito a variazioni organizzative decise dal Settore Politiche Educative.

Qualora il giorno di consegna concordato coincida con una festività o sciopero del personale scolastico, la ditta aggiudicataria è tenuta a consegnare i prodotti richiesti il giorno feriale immediatamente successivo.

Le forniture dovranno essere garantite in ogni caso anche in occasione di maltempo o ad altre cause e circostanze.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta fornitrice dovrà esserne data comunicazione in tempo utile al Settore Politiche Educative al fine di anticipare le consegne.

Gli incaricati del ritiro eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi ed alla qualità dei prodotti, così come indicati nel presente capitolato.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto in duplice copia (una da lasciare all'incaricato del ritiro ed una da allegare alla fattura) su carta intestata della ditta

fornitrice, con indicazione esatta del tipo di prodotto consegnato e del relativo peso netto espresso in chilogrammi.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successivi rimarchi.

SCHEMA SETTIMANALE DELLE CONSEGNE LOTTO 2 - Prodotti surgelati – lattiero caseari – carni fresche - uova, pasta fresca, carni conservate, prodotti particolari per diete speciali

Giorno di consegna	Tipologia di merce	Orario
Lunedì	Latte e derivati, prodotti sostituti del latte; Surgelati; uova bio uova pastorizzate, salumi, pasta fresca	7.30 – 9.30
Martedì	Carne Fresca	7.30 – 12.00
Giovedì	Prodotti per diete speciali (allergie intolleranze); Surgelati	7.30 – 12.00
Venerdì	Carne fresca	7.30 – 12.00

CONSEGNA LOTTO 3 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti dovranno essere consegnati settimanalmente (frequenza minima), franco di ogni spesa e rischio, a cura della ditta aggiudicataria, direttamente all'interno delle dispense di ciascuna scuola dell'infanzia ed asili nido indicati all'art. 1.

I trasporti dovranno avvenire con automezzi idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitario vigenti in materia, nei giorni concordati con il Settore Politiche Educative ed in orario compreso tra le 7,30 e le 9,30. La consegna potrà essere richiesta a frequenza settimanale o bisettimanale.

Le forniture dovranno essere garantite in ogni caso anche in occasione di maltempo o ad altre cause e circostanze.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta dovrà esserne data comunicazione in tempo utile al Settore Politiche Educative al fine di anticipare le consegne.

Nel caso il giorno di consegna concordato con il Settore politiche Educative coincida con festività scolastiche o con scioperi dei dipendenti comunali la consegna dovrà essere effettuata il giorno feriale immediatamente successivo (o immediatamente precedente) e nello stesso orario concordato per le consegne ordinarie, salvo diverse richieste.

Gli incaricati del ritiro eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi ed alla qualità dei prodotti, così come indicati nel presente capitolato.

Gli imballaggi, le cassette ed i roller-containers saranno restituiti alla ditta fornitrice, che dovrà ritirarli a sue cure e spese nel più breve tempo possibile per evitare ingombri di aree cortilizie.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto in duplice copia (una da lasciare all'incaricato del ritiro ed una da allegare alla fattura) su carta intestata della ditta fornitrice, con indicazione esatta della tipologia dei prodotti consegnati e dei relativi pesi al netto espressi in chilogrammi.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successivi rimarchi.