



CITTA' DI TREVISO

Via Municipio 16, 31100 Treviso
Pec: postacertificata@cert.comune.treviso.it.

AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI NECESSARI AL COMUNE DI TREVISO PER LA GESTIONE DELLA MENSA DEGLI ASILI NIDO COMUNALI DI FIERA E MONIGO GESTITI IN FORMA DIRETTA DA QUESTA AMMINISTRAZIONE –

In esecuzione della determinazione prot. n. 1110 del 25/06/2018

Il presente avviso è pubblicato sul sito istituzionale www.comune.treviso.it nella pagina dedicata a "gare e aste", sezione "Avvisi pubblici per indagini di mercato ai sensi dell'art. 36, comma 2 del D.L.gs n. 50/2016".

PREMESSA

Il Comune di Treviso ha la necessità di acquistare generi alimentari diversi per le esigenze di preparazione e somministrazione dei pasti presso le cucine interne dell'Asilo nido comunale di Fiera sito in Via Leonardo da Vinci n. 8, e l'Asilo Nido di Monigo sito in Via Nazioni Unite, 6, ove sono presenti bambini in età da tre mesi a tre anni. Le due strutture, dotate di cucine a conduzione diretta con personale dipendente, applicano il sistema di autocontrollo igienico sanitario HACCP. Il Servizio di Asili nido è inoltre certificato dal 1998 secondo un Sistema di Gestione per la Qualità a fronte della Norma UNI EN ISO 9001:2008.

Il menù degli Asili Nido viene validato dall'Ulss n. 2 Marca Trevigiana, e tiene conto di eventuali intolleranze alimentari, allergie o altre esigenze dietetiche particolari documentate (motivi di salute) e delle indicazioni del Servizio di pediatria di comunità e del Servizio di igiene e nutrizione.

Al fine di avviare la procedura di gara per affidamento delle forniture in oggetto, si ritiene opportuno promuovere un'indagine di mercato per l'acquisizione delle manifestazioni d'interesse ad essere invitati alla procedura di individuazione di soggetti qualificati per l'affidamento del servizio di fornitura di generi alimentari per la gestione della mensa degli asili nido comunali di Fiera e Monigo, per l'anno scolastico 2018/2019 (da settembre 2018 a luglio 2019).

A seguito dell'acquisizione delle manifestazioni d'interesse verrà stilato un elenco di operatori economici da invitare alla relativa procedura negoziata.

Con il presente avviso non sono previste graduatorie di merito o attribuzione di punteggio; si tratta semplicemente di indagine conoscitiva finalizzata all'individuazione di operatori economici da consultare nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità al fine di individuare ditte da invitare a presentare offerta con riferimento alle tipologie/lotti sui quali ha manifestato interesse.

Il presente avviso non è vincolante per l'Ente, che si riserva di sospendere, modificare e/o annullare la procedura relativa al presente avviso e di non dare seguito all'indizione della successiva gara informale per l'affidamento della fornitura in oggetto.

Il presente avviso ha, dunque, scopo esclusivamente esplorativo, senza l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali nei confronti del Comune di Treviso che si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e di non dar seguito all'attività in oggetto, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

OGGETTO DELL'AVVISO

Il presente avviso di manifestazione di interesse ha lo scopo di comunicare la disponibilità ad essere invitati alla successiva procedura di individuazione del contraente, e quindi alla presentazione dell'offerta, che dovrà tener conto delle tipologie di prodotto, dei quantitativi e delle caratteristiche merceologiche indicate nel presente avviso.

La tipologia di prodotti spazia da quelli di prima necessità, alla pasta e assimilati, alla frutta e verdura, ai prodotti da banco confezionati o inscatolati, ai surgelati, ai prodotti per la primissima infanzia.

Indicativamente, le tipologie/lotti e i relativi valori di spesa media sono le seguenti:

- rif. tab. 1) prodotti per la primissima infanzia;
- rif. tab. 2) prodotti di ortofrutta;
- rif. tab. 3) carni fresche e affettato;
- rif. tab. 4) prodotti lattiero caseari;
- rif. tab. 5) prodotti vari;
- rif. tab. 6) prodotti biologici;
- rif. tab. 7) pasta, cereali e prodotti da forno;
- rif. tab. 8) prodotti surgelati;
- rif. tab. 9) prodotti occasionali.

Valori medio annuo di spesa riferiti alla tipologia 1), euro 2.000,00.=,

Valori medio annuo di spesa riferiti alla tipologia 2), euro 24.500,00.=,

Valori medio annuo di spesa riferiti alla tipologia 3), 4), 5), 6), 8), 9) euro 39.000,00.=,

Valori medio annuo di spesa riferiti alla tipologia 7), euro 2.500,00.=,

tutti già comprensivi dell'IVA corrispondente al prodotto acquistato.

L'approvvigionamento di generi alimentari si effettua per tutta la durata dell'anno scolastico, da settembre a luglio, salvo variazioni di legge, e per l'Asilo nido di Fiera sito in Via Leonardo da Vinci, n. 8, e l'Asilo Nido di Monigo sito in Via Nazioni Unite, 6 - Treviso; l'attività dell'Asilo nido è sospesa per un periodo di circa due settimane a Natale e per circa una settimana a Pasqua.

In caso di interruzioni totali del servizio da parte della Ditta, si informa che il servizio di asilo nido è un servizio pubblico essenziale, come tale dovranno essere garantite ugualmente le forniture.

L'acquisto di tali prodotti avviene mediante ordinativi redatti dal personale di cucina dell'asilo nido e trasmessi al fornitore a mezzo di telefono o via fax o con altro strumento ritenuto idoneo, almeno un giorno lavorativo precedente la consegna, fatte salve improrogabili esigenze qui non preventivabili.

La consegna, per quantità e tipologia, avviene di norma tre volte alla settimana, in prima mattina entro le ore 8.30; per alcuni prodotti vi è la necessità che la consegna sia giornaliera.

Il trasporto dei generi alimentari ordinati dalla Vs. sede a quella dell'Asilo nido comunale di Fiera (Via L. Da Vinci 8) e di Monigo (Via Nazioni Unite, 6) dovrà essere effettuato dalla Ditta con proprio mezzo e a proprie spese.

CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

La merce dovrà corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia che, ad ogni effetto, vengono qui richiamati come facenti parte integrante. In particolare, è vietata la fornitura di alimenti che siano di bassa qualità o trattati in modo da contraffarne la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione, insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione, o comunque nocivi alla salute.

La data di scadenza dei prodotti forniti dovrà tener conto delle specifiche esigenze di somministrazione del servizio di nido, in relazione al "Manuale di autocontrollo Haccp".

Il controllo quantitativo da parte del personale di cucina in sede di ricevimento della merce verrà effettuato "a vista" e/o con strumento che misura la temperatura (termosonda), al momento della consegna. Il buon esito del controllo "a vista" non preclude la contestabilità della merce sotto il profilo qualitativo a seguito di controlli successivi o del consumo della stessa. La merce respinta dovrà essere sostituita con altra rispondente alle caratteristiche richieste.

Si precisa che i quantitativi di generi alimentari sono in funzione della preparazione dei menù in uso presso la cucina dell'asilo nido, e possono variare a seconda della presenza numerica dei bambini. La presente richiesta non vincola, in alcun modo, l'Amministrazione, che effettuerà le ordinazioni in relazione all'effettivo fabbisogno che emergerà durante l'anno scolastico.

Si precisa, inoltre, che:

- i quantitativi e le previsioni di consegna della merce, come indicato nel presente avviso, sono indicativi e costituiscono valori di riferimento ai fini dell'espletamento della presente indagine;
- il fornitore potrebbe dover consegnare la merce, all'interno della settimana, in giornate diverse e plurime; le giornate di consegna potrebbero non essere coincidenti per gli alimenti ordinati;
- l'acquisto della merce potrà essere eseguito anche per quantitativi eccedenti in difetto o in eccesso il quinto d'obbligo ed impegnerà la ditta alle stesse condizioni, senza che possano essere sollevate eccezioni al riguardo e pretesi compensi o indennizzi di sorta;
- le derrate dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o con indicazioni in lingua non italiana;
- le derrate dovranno, comunque, avere provenienza italiana;
- la consegna dovrà essere "franco magazzino" dell'Asilo nido, compreso lo scarico e lo stoccaggio della merce nelle dispense, secondo le indicazioni del personale addetto; nei documenti di trasporto delle derrate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto;
- il personale impiegato nel servizio di fornitura e consegna deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, dovrà avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Servizio Asili nido, ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, dovrà rivolgersi direttamente al Referente del servizio.

Resta, infine, inteso che:

- il trasporto della merce dovrà essere effettuato nel rispetto delle normative vigenti per quanto attiene alla conservazione ed alle caratteristiche del mezzo di trasporto;

- la consegna della merce nella sede dell'Asilo nido comunale dovrà essere effettuata e garantita nei giorni e con le modalità previste dal "Piano di autocontrollo" in uso presso il Servizio Asili nido;
- non sono ammesse offerte diverse nel contenuto da quanto richiesto nella presente nota; qualora la Ditta ritenga di evidenziare ulteriori o diverse condizioni, è tenuta a segnalarlo, senza alcun impegno.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono richiesti:

- requisiti di idoneità professionale;
- iscrizione al Registro Imprese presso la competente C.C.I.A.A.;
- insussistenza delle cause di esclusione previste dal Codice dei Contratti D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- rispetto del regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari n.853/2004 in relazione al piano HACCP e utilizzo di automezzi per il trasporto di prodotti freschi e surgelati in possesso della prevista autorizzazione.

IMPORTO STIMATO DELLA FORNITURA

L'importo complessivo stimato per un anno, ammonta ad € 68.000,00.= Iva prevista per legge compresa, sulla base dei dati storici in possesso di questa Amministrazione. Trattasi comunque di dati presunti e non vincolanti per l'Amministrazione che si riserva di aumentare e/o diminuire i quantitativi di generi alimentari da acquistare in rapporto alle esigenze pubbliche effettive (n. bambini utenti, variazione del menù scolastico, necessità di servizio.....) e fino a concorrenza del quinto contrattuale, senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle forniture.

Si ricorda che la Ditta dovrà essere in regola con i versamenti Inps ed Inail, come desumibile dal "Documento unico di regolarità contributiva" che attesterà la condizione richiesta. Inoltre dovrà tener conto di quanto previsto dalle vigenti normative in materia di tracciabilità dei flussi finanziari. E' richiesta inoltre l'emissione di fattura elettronica in base alle previste direttive statali vigenti.

DURATA DELLA FORNITURA

Dal 01/09/2018 (o comunque dalla data di assegnazione della fornitura) e fino al 12 luglio 2019.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Ai soggetti ritenuti idonei, che abbiano presentato la propria manifestazione di interesse, verrà richiesta – con apposita lettera d'invito – di presentare l'offerta per l'aggiudicazione che verrà assegnata con i criteri di qualità/prezzo previsti dal D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Gli operatori economici interessati devono far pervenire al Comune di Treviso, la manifestazione di interesse, debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante o soggetto munito di procura, comprensiva della documentazione richiesta nel presente avviso, tramite:

- consegna a mano allo sportello dell'Ufficio Protocollo Via Municipio 16 - Treviso** (orari dell'uff. protocollo generale di Ca' Sugana: dal lunedì al sabato dalle ore 8.30 alle ore 13.00, lunedì pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30, mercoledì dalle 8.30 alle 17.30),
- trasmissione per posta elettronica o posta elettronica certificata** al seguente indirizzo mail: **postacertificata@cert.comune.treviso.it**,

ENTRO LE ORE 12:00 DEL GIORNO GIOVEDI' 05 LUGLIO 2018.

Insieme alla dichiarazione di manifestazione di interesse, per la quale dovrà essere usato il modello di dichiarazione allegato, si dovrà allegare la fotocopia del documento di identità valido del sottoscrittore Legale rappresentante.

Si ricorda che nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci verranno applicate, ai sensi dell'art.76 del DPR 28/12/2000 n. 445 e ss.mm.ii., le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia.

Informazioni sulla privacy - I dati richiesti sono raccolti per le finalità inerenti al presente avviso. Il conferimento dei dati richiesti ha natura obbligatoria. I dati e i documenti saranno rilasciati agli organi competenti che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti che riguardano gli operatori economici che presentano la propria istanza.

Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti, anche informatici, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza. I diritti spettanti all'interessato sono quelli previsti dal d.lgs. 196/2003 e ss.mm.ii .

Per l'espletamento del presente avviso non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare specifiche misure di sicurezza, e che pertanto non risulta necessario prevedere la predisposizione del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze - DUVRI" e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza non soggetti a ribasso.

Per ogni informazione o chiarimento, è possibile contattare la referente operativa Sig.ra Dora Leone, al numero di cellulare 348/5158344, o inviare mail all'indirizzo: asilinido@comune.treviso.it.

RESPONSABILI DEL PROCEDIMENTO E DELL'ISTRUTTORIA

Responsabile del procedimento è la dott.ssa Federica Franzoso, Dirigente del Settore Servizi Sociali e Demografici, Scuola e Cultura.

Il Dirigente del Settore Servizi Sociali e Demografici, Scuola e
Cultura

Dr.ssa Federica Franzoso

(documento informatico firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente)

TABELLA 1: LATTANTI		
ASILO MONIGO		
LATTANTI	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
lioofilizzati di carne (agnello, coniglio, pollo, tacchino e manzo)	quindicinale	2 vasetti circa a fornitura
omogeneizzati di carne (coniglio, pollo, tacchino, manzo, prosciutto) vasetti gr. 80 cad.	settimanale	20 vasetti circa a fornitura
omogeneizzati di frutta (mela, mela-banana, pera, prugna) vasetti da gr. 80 cad.	settimanale	20 vasetti circa a fornitura
lioofilizzati solubili: camomilla da gr. 250	mensile	1 barattolino circa a fornitura
Crema di riso istantanea da gr. 250	settimanale	1 pacco circa a fornitura
Crema di mais e tapioca istantanea da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Semolino di riso istantaneo da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Semolino di grano istantaneo da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Pastina senza glutine (sabbiolina, micro...) da gr. 250	quindicinale	3 pacchi circa a fornitura
Pastina con glutine (stelline, pokerina...) da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Biscotti primi mesi senza uovo da gr. 400	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Biscotti progressi da gr. 400	settimanale	2 pacchi circa a fornitura
Biscotti BI-AGLUT (per allergie) da gr. 400	quindicinale	1 pacco circa a fornitura
Formaggini ipolipidici (vasetti da gr. 50)	quindicinale	2 vasetti circa a fornitura
NOTA: Le quantità previste varieranno a seconda del numero e dell'età dei bambini che entreranno ai nidi.		
DITTE PRODUTTRICI: Dieterba, Plasmon, Nestlé, Mellin.		

TABELLA 2: VERDURA E FRUTTA BIO				
ASILO MONIGO				
VERDURA	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PERIODO stagione di acquisto	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
carote	kg 800	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 20 a fornitura
porri	kg 10	tutto l'anno	al bisogno	quantità al bisogno
aglio	kg 2	tutto l'anno	al bisogno	quantità al bisogno
cipolla	kg 60	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 1,5 a fornitura
patate	kg 800	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 20 a fornitura
rape rosse (pezzi)	kg 10	tutto l'anno	1 fornitura quindicinale	fornitura al bisogno
zucchine	kg 200	da maggio a ottobre	1 fornitura settimanale	circa kg 12 a fornitura
zucca	kg 60	da agosto a febbraio	1 fornitura settimanale	circa kg 3 a fornitura
pomodoro	kg 80	da aprile a ottobre	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
fagiolini	kg 10	da maggio a settembre	1 fornitura quindicinale	circa kg 3 al mese
cavolfiore	kg 100	da novembre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
carciofi (pezzi)	kg 15	da novembre a marzo	1 fornitura mensile	fornitura al bisogno
finocchi	kg 150	da novembre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 8 a fornitura
melanzane	kg 10	da giugno ad ottobre	1 fornitura settimanale	kg 2 a fornitura
asparagi	kg 10	da aprile a maggio	2 forniture al mese	kg 2 a fornitura
aromi, salvia, rosmarino, erba cipollina, timo, alloro, maggiorana	al bisogno	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	quantità al bisogno
ortaggi a foglia:				
bieta	kg 30	da aprile a dicembre	1 fornitura settimanale	circa kg 1 a fornitura
basilico	36 vasetti	tutto l'anno	1 fornitura mensile	6 piante a fornitura
lattuga	kg 16	da aprile a dicembre	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
prezzemolo	kg 6	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	2 etti a fornitura
radicchio	kg 16	da settembre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura

TABELLA 2: VERDURA E FRUTTA BIO				
ASILO MONIGO				
VERDURA	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PERIODO stagione di acquisto	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
sedano	kg 20	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
indivia	kg 16	da aprile a dicembre	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
insalata in genere	kg 16	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
cavolo cappuccio	kg 80	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
legumi secchi :				
lenticchie, piselli, fave, fagioli, ceci, soia, orzo perlato	kg 100	tutto l'anno	1 fornitura quindicinale	circa kg 3 a fornitura

FRUTTA	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PERIODO stagione di acquisto	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
mele	kg 682	tutto l'anno	2 forniture settimanali	circa kg 20 a settimana
pere	kg 400	tutto l'anno	2 forniture settimanali	circa kg 20 a settimana
albicocche	kg 30	da giugno a luglio	2 forniture settimanali	circa kg 3 a settimana
susine	kg 30	da giugno a settembre	2 forniture settimanali	circa kg 3 a settimana
nettarine	kg 70	da giugno a settembre	2 forniture settimanali	circa kg 5 a settimana
pesche	kg 80	da giugno a settembre	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
agrumi:				
limoni	kg 40	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 1 a fornitura
clementine, mandarini, arance, mapo, etc.	kg 160	da novembre a febbraio	1 fornitura settimanale	circa kg 10 a fornitura
banane	kg 500	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg. 12 a fornitura
kiwi	kg 16	da ottobre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 1 a fornitura
uva da tavola	kg 8	da settembre a ottobre	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
anguria	kg 20	da giugno ad agosto	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
melone	kg 20	da giugno ad agosto	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura

TABELLA 3: CARNE			
ASILO MONIGO			
CARNE	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
fesa di tacchino	kg 60	2 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
manzo di prima scelta	kg 90	3 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
coniglio disossato fresco	kg 60	2 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
petti di pollo interi	kg 70	2 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
prosciutto cotto affettato s.p.f.	kg 20	1 fornitura al mese	circa kg 2 a fornitura

TABELLA 4: FORMAGGI			
ASILO MONIGO			
FORMAGGI	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
parmigiano reggiano	kg 60	1 fornitura a settimana	circa kg 1,5 a fornitura
robiola	kg 25	1 fornitura a settimana	6 etti a fornitura
mozzarella	kg 60	3 forniture ogni 2 mesi	kg 2,5 a fornitura
ricotta	kg 40	1 fornitura a settimana	kg 1,5 a fornitura
formaggio latteria o caciotta (si può anche alternare con casatella, stracchino, crescenza)	kg 100	1 fornitura a settimana	kg 3 a fornitura
latte fresco italiano	litri 120	2 o 3 forniture settimanali	litri 3 circa a fornitura

TABELLA 5: ALIMENTARI			
ASILO MONIGO			
ALIMENTARI	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
farina tipo "00"	kg 30	mensile	circa 3 pacchi da 1 kg cad a fornitura
farina per polenta	kg 30	mensile	circa 3 pacchi da 1 kg cad a fornitura
confettura (albicocche, pesche, prugne)	kg 4	mensile	circa 1 barattolo da 400 gr. cad a fornitura
miele italiano di acacia	kg 2	al bisogno	4 barattoli da 500 gr. cad all'anno
olio di semi di mais (monoseme)	litri 5	ogni 2 mesi	litri 1 a fornitura
aceto	litri 160	mensile	litri 16 a fornitura
pasta	kg 400	settimanale	kg 10 a fornitura
riso	kg 120	settimanale	kg 3 a fornitura
gnocchi di patate	kg 40	1 fornitura ogni 2 mesi	kg 8 a fornitura
semolino	kg 15	1 fornitura ogni 2 mesi	kg 3 a fornitura
cous-cous	kg 15	1 fornitura ogni 2 mesi	kg 3 a fornitura
Biscotti PRIVOLAT	kg 12	settimanale	3 pacchi al mese
orzo o farro o miglio	kg 12	mensile	4 confezioni da 500 gr. cad a fornitura
fiocchi di cereali	kg 5	mensile	2 confezioni da 250 gr. cad a fornitura
sale grosso iodato	kg 60	mensile	circa kg 4 a fornitura
sale fino iodato	kg 20	mensile	circa kg 2 a fornitura
spezie e aromi (origano)	5 buste da gr. 250 cad.	ogni 2 mesi	1 busta a fornitura
zucchero bianco e zucchero di canna	kg 30	mensile	circa kg 3 a fornitura
acqua da litri 1,5	litri 360	settimanale	circa litri 9 a fornitura
burro	kg 5	1 fornitura quindicinale	250 grammi a fornitura

TABELLA 6: ALIMENTARI - PRODOTTI BIOLOGICI			
ASILO MONIGO			
ALIMENTARI: Prodotti biologici	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
infusi (rosa canina, arancio, pesca, albicocca, thè deteinato, camomilla)	13 scatole (da n. 20 litri cad.)	mensile	1 scatola circa a fornitura
infusi (mela)	5 scatole	mensile	1 scatola circa a fornitura
nettare di frutta	litri 80	mensile	circa litri 8 a fornitura
olio extra vergine di oliva	litri 120	mensile	circa litri 12 a fornitura
passata di pomodoro conf. litro 0,75 cad.	litri 150	mensile	circa litri 15 a fornitura
uova	uova 3200	settimanale	90 uova a fornitura
Yogurt (banana, pesca, pera, albicocca, miele)	2.000 vasetti da 125 gr. cad.	settimanale	50 vasetti

TABELLA 7: PANE FRESCO E AFFINI E PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

ASILO MONIGO

PANE FRESCO E AFFINI E PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
pane fresco comune tipo "0"	kg 400	giornaliera	circa kg 2
pane grattugiato	kg 6	mensile	circa 1 confezione da 6 etti cad. a fornitura
pasta per pizza	kg 80	3 forniture ogni 2 mesi	kg 4 a fornitura
panino all'uvetta	kg 10	mensile	kg 1 a fornitura
crackers non salati	kg 40	settimanale	circa 2 pacchi a fornitura (1 kg totale)
fette biscottate	kg 10	quindicinale	circa 1 pacco da 500 gr. cad. a fornitura
grissini	kg 20	settimanale	circa 1 pacco da 500 gr. cad. a fornitura
biscotti secchi	kg 20	settimanale	circa 1 scatola da 500 gr. cad. a fornitura

TABELLA 8: SURGELATI DI VARIO TIPO			
ASILO MONIGO			
SURGELATI	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
<i>ittici:</i>			
filetti di nasello o filetti di merluzzo o filetti di platessa	kg 160	settimanale	kg 4 a fornitura
<i>verdure:</i>			
fagiolini finissimi (pacchi da gr. 1000)	kg 60	quindicinale	circa kg 3 a fornitura
fagioli borlotti (pacchi da gr. 1000)	kg 20	mensile	circa kg 2 a fornitura
piselli (pacchi da gr. 1000)	kg 80	settimanale	circa kg 2 a fornitura
fondi di carciofo (pacchi da gr. 1000)	kg 20	mensile	circa kg 2 a fornitura
spinaci o biette coste (pacchi da gr. 1000)	kg 120	settimanale	circa kg 3 a fornitura
asparagi surgelati	kg 10	mensile solo per 3 mesi all'anno	kg 3 al mese
gelato (fior di latte, ...)	kg 10	ogni mese per solo 4 mesi all'anno (periodo estivo)	kg 1 circa ogni 15 giorni

TABELLA 9: PRODOTTI OCCASIONALI			
ASILO MONIGO			
PRODOTTI OCCASIONALI	totale per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
farina fecola	kg 1	al bisogno	
gelato	kg 10	al bisogno	
panna liquida fresca	10 litri	al bisogno	
lievito per dolci	16 bustine da gr. 50 cad.	al bisogno	
lievito di birra	hg 1	al bisogno	
biscotti vari	kg 5	al bisogno	

TABELLA 1: LATTANTI		
ASILO FIERA		
LATTANTI	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
lioofilizzati di carne (agnello, coniglio, pollo, tacchino e manzo)	quindicinale	2 vasetti circa a fornitura
omogeneizzati di carne (coniglio, pollo, tacchino, manzo, prosciutto) vasetti gr. 80 cad.	settimanale	20 vasetti circa a fornitura
omogeneizzati di frutta (mela, mela-banana, pera, prugna) vasetti da gr. 80 cad.	settimanale	20 vasetti circa a fornitura
lioofilizzati solubili: camomilla da gr. 250	mensile	1 barattolino circa a fornitura
Crema di riso istantanea da gr. 250	settimanale	1 pacco circa a fornitura
Crema di mais e tapioca istantanea da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Semolino di riso istantaneo da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Semolino di grano istantaneo da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Pastina senza glutine (sabbiolina, micro...) da gr. 250	quindicinale	3 pacchi circa a fornitura
Pastina con glutine (stelline, pokerina...) da gr. 250	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Biscotti primi mesi senza uovo da gr. 400	settimanale	3 pacchi circa a fornitura
Biscotti progressi da gr. 400	settimanale	2 pacchi circa a fornitura
Biscotti BI-AGLUT (per allergie) da gr. 400	quindicinale	1 pacco circa a fornitura
Formaggini ipolipidici (vasetti da gr. 50)	quindicinale	2 vasetti circa a fornitura
<p>NOTA: Le quantità previste varieranno a seconda del numero e dell'età dei bambini che entreranno ai nidi.</p> <p>DITTE PRODUTTRICI: Dieterba, Plasmon, Nestlè, Mellin.</p>		

TABELLA 2: VERDURA E FRUTTA BIO				
ASILO FIERA				
VERDURA	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PERIODO stagione di acquisto	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
carote	kg 800	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 20 a fornitura
porri	kg 10	tutto l'anno	al bisogno	quantità al bisogno
aglio	kg 2	tutto l'anno	al bisogno	quantità al bisogno
cipolla	kg 60	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 1,5 a fornitura
patate	kg 800	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 20 a fornitura
rape rosse (pezzi)	kg 10	tutto l'anno	1 fornitura quindicinale	fornitura al bisogno
zucchine	kg 200	da maggio a ottobre	1 fornitura settimanale	circa kg 12 a fornitura
zucca	kg 60	da agosto a febbraio	1 fornitura settimanale	circa kg 3 a fornitura
pomodoro	kg 80	da aprile a ottobre	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
fagiolini	kg 10	da maggio a settembre	1 fornitura quindicinale	circa kg 3 al mese
cavolfiore	kg 100	da novembre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
carciofi (pezzi)	kg 15	da novembre a marzo	1 fornitura mensile	fornitura al bisogno
finocchi	kg 150	da novembre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 8 a fornitura
melanzane	kg 10	da giugno ad ottobre	1 fornitura settimanale	kg 2 a fornitura
asparagi	kg 10	da aprile a maggio	2 forniture al mese	kg 2 a fornitura
aromi, salvia, rosmarino, erba cipollina, timo, alloro, maggiorana	al bisogno	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	quantità al bisogno
ortaggi a foglia:				
bieta	kg 30	da aprile a dicembre	1 fornitura settimanale	circa kg 1 a fornitura
basilico	36 vasetti	tutto l'anno	1 fornitura mensile	6 piante a fornitura
lattuga	kg 16	da aprile a dicembre	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
prezzemolo	kg 6	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	2 etti a fornitura
radicchio	kg 16	da settembre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura

TABELLA 2: VERDURA E FRUTTA BIO**ASILO FIERA**

VERDURA	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PERIODO stagione di acquisto	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
sedano	kg 20	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
indivia	kg 16	da aprile a dicembre	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
insalata in genere	kg 16	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
cavolo cappuccio	kg 80	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
legumi secchi :				
lenticchie, piselli, fave, fagioli, ceci, soia, orzo perlato	kg 100	tutto l'anno	1 fornitura quindicinale	circa kg 3 a fornitura

FRUTTA	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PERIODO stagione di acquisto	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
mele	kg 682	tutto l'anno	2 forniture settimanali	circa kg 20 a settimana
pere	kg 400	tutto l'anno	2 forniture settimanali	circa kg 20 a settimana
albicocche	kg 30	da giugno a luglio	2 forniture settimanali	circa kg 3 a settimana
susine	kg 30	da giugno a settembre	2 forniture settimanali	circa kg 3 a settimana
nettarine	kg 70	da giugno a settembre	2 forniture settimanali	circa kg 5 a settimana
pesche	kg 80	da giugno a settembre	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
agrumi:				
limoni	kg 40	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg 1 a fornitura
clementine, mandarini, arance, mapo, etc.	kg 160	da novembre a febbraio	1 fornitura settimanale	circa kg 10 a fornitura
banane	kg 500	tutto l'anno	1 fornitura settimanale	circa kg. 12 a fornitura
kiwi	kg 16	da ottobre a marzo	1 fornitura settimanale	circa kg 1 a fornitura
uva da tavola	kg 8	da settembre a ottobre	1 fornitura settimanale	circa kg 2 a fornitura
anguria	kg 20	da giugno ad agosto	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura
melone	kg 20	da giugno ad agosto	1 fornitura settimanale	circa kg 5 a fornitura

TABELLA 3: CARNE			
ASILO FIERA			
CARNE	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
fesa di tacchino	kg 60	2 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
manzo di prima scelta	kg 90	3 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
coniglio disossato fresco	kg 60	2 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
petti di pollo interi	kg 70	2 forniture al mese	circa kg 3 a fornitura
prosciutto cotto affettato s.p.f.	kg 20	1 fornitura al mese	circa kg 2 a fornitura

TABELLA 4: FORMAGGI			
ASILO FIERA			
FORMAGGI	<i>totale indicativo per anno scolastico</i>	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
parmigiano reggiano	kg 60	1 fornitura a settimana	circa kg 1,5 a fornitura
robiola	kg 25	1 fornitura a settimana	6 etti a fornitura
mozzarella	kg 60	3 forniture ogni 2 mesi	kg 2,5 a fornitura
ricotta	kg 40	1 fornitura a settimana	kg 1,5 a fornitura
formaggio latteria o caciotta (si può anche alternare con casatella, stracchino, crescenza)	kg 100	1 fornitura a settimana	kg 3 a fornitura
latte fresco italiano	litri 120	2 o 3 forniture settimanali	litri 3 circa a fornitura

TABELLA 5: ALIMENTARI			
ASILO FIERA			
ALIMENTARI	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
farina tipo "00"	kg 30	mensile	circa 3 pacchi da 1 kg cad a fornitura
farina per polenta	kg 30	mensile	circa 3 pacchi da 1 kg cad a fornitura
confettura (albicocche, pesche, prugne)	kg 4	mensile	circa 1 barattolo da 400 gr. cad a fornitura
miele italiano di acacia	kg 2	al bisogno	4 barattoli da 500 gr. cad all'anno
olio di semi di mais (monoseme)	litri 5	ogni 2 mesi	litri 1 a fornitura
aceto	litri 160	mensile	litri 16 a fornitura
pasta	kg 400	settimanale	kg 10 a fornitura
riso	kg 120	settimanale	kg 3 a fornitura
gnocchi di patate	kg 40	1 fornitura ogni 2 mesi	kg 8 a fornitura
semolino	kg 15	1 fornitura ogni 2 mesi	kg 3 a fornitura
cous-cous	kg 15	1 fornitura ogni 2 mesi	kg 3 a fornitura
Biscotti PRIVOLAT	kg 12	settimanale	3 pacchi al mese
orzo o farro o miglio	kg 12	mensile	4 confezioni da 500 gr. cad a fornitura
fiocchi di cereali	kg 5	mensile	2 confezioni da 250 gr. cad a fornitura
sale grosso iodato	kg 60	mensile	circa kg 4 a fornitura
sale fino iodato	kg 20	mensile	circa kg 2 a fornitura
spezie e aromi (origano)	5 buste da gr. 250 cad.	ogni 2 mesi	1 busta a fornitura
zucchero bianco e zucchero di canna	kg 30	mensile	circa kg 3 a fornitura
acqua da litri 1,5	litri 360	settimanale	circa litri 9 a fornitura
burro	kg 5	1 fornitura quindicinale	250 grammi a fornitura

TABELLA 6: ALIMENTARI - PRODOTTI BIOLOGICI			
ASILO FIERA			
ALIMENTARI: Prodotti biologici	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
infusi (rosa canina, arancio, pesca, albicocca, thè deteinato, camomilla)	13 scatole (da n. 20 litri cad.)	mensile	1 scatola circa a fornitura
infusi (mela)	5 scatole	mensile	1 scatola circa a fornitura
nettare di frutta	litri 80	mensile	circa litri 8 a fornitura
olio extra vergine di oliva	litri 120	mensile	circa litri 12 a fornitura
passata di pomodoro conf. litro 0,75 cad.	litri 150	mensile	circa litri 15 a fornitura
uova	uova 3200	settimanale	90 uova a fornitura
Yogurt (banana, pesca, pera, albicocca, miele)	2.000 vasetti da 125 gr. cad.	settimanale	50 vasetti

TABELLA 7: PANE FRESCO E AFFINI E PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

ASILO FIERA

PANE FRESCO E AFFINI E PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
pane fresco comune tipo "0"	kg 400	giornaliera	circa kg 2
pane grattugiato	kg 6	mensile	circa 1 confezione da 6 etti cad. a fornitura
pasta per pizza	kg 80	3 forniture ogni 2 mesi	kg 4 a fornitura
panino all'uvetta	kg 10	mensile	kg 1 a fornitura
crackers non salati	kg 40	settimanale	circa 2 pacchi a fornitura (1 kg totale)
fette biscottate	kg 10	quindicinale	circa 1 pacco da 500 gr. cad. a fornitura
grissini	kg 20	settimanale	circa 1 pacco da 500 gr. cad. a fornitura
biscotti secchi	kg 20	settimanale	circa 1 scatola da 500 gr. cad. a fornitura

TABELLA 8: SURGELATI DI VARIO TIPO			
ASILO FIERA			
SURGELATI	indicativo per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
<i>ittici:</i>			
filetti di nasello o filetti di merluzzo o filetti di platessa	kg 160	settimanale	kg 4 a fornitura
<i>verdure:</i>			
fagiolini finissimi (pacchi da gr. 1000)	kg 60	quindicinale	circa kg 3 a fornitura
fagioli borlotti (pacchi da gr. 1000)	kg 20	mensile	circa kg 2 a fornitura
piselli (pacchi da gr. 1000)	kg 80	settimanale	circa kg 2 a fornitura
fondi di carciofo (pacchi da gr. 1000)	kg 20	mensile	circa kg 2 a fornitura
spinaci o biette coste (pacchi da gr. 1000)	kg 120	settimanale	circa kg 3 a fornitura
asparagi surgelati	kg 10	mensile solo per 3 mesi all'anno	kg 3 al mese
gelato (fior di latte, ...)	kg 10	ogni mese per solo 4 mesi all'anno (periodo estivo)	kg 1 circa ogni 15 giorni

TABELLA 9: PRODOTTI OCCASIONALI**ASILO FIERA**

PRODOTTI OCCASIONALI	totale per anno scolastico	PREVISIONE frequenza di consegna	PREVISIONE quantità da consegnare
farina fecola	kg 1	al bisogno	
gelato	kg 10	al bisogno	
panna liquida fresca	10 litri	al bisogno	
lievito per dolci	16 bustine da gr. 50 cad.	al bisogno	
lievito di birra	hg 1	al bisogno	
biscotti vari	kg 5	al bisogno	



CITTA' DI TREVISO

Via Municipio 16, 31100 Treviso
Pec: postacertificata@cert.comune.treviso.it.

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI NECESSARI AL
COMUNE DI TREVISO PER LA GESTIONE DELLA MENSA DEGLI ASILI NIDO COMUNALI DI
FIERA E MONIGO GESTITI IN FORMA DIRETTA DA QUESTA AMMINISTRAZIONE -

Caratteristiche merceologiche - Elenco prodotti alimentari

INDICE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Vigilanza igienico nutrizionale delle derrate alimentari

Specifiche generali per tutte le derrate alimentari

Specifiche generali per prodotti biologici

Pane fresco

Prodotti da forno confezionati

Paste alimentari

Cereali in grani, in fiocchi, in farina

Latte e prodotti lattiero - caseari

Carni

Prosciutto

Uova

Prodotti surgelati

Prodotti orticoli surgelati

Alimenti conservati

Aromi - condimenti

Prodotti ortofrutticoli

Verdura fresca di prima qualità

Ortaggi a radice

Ortaggi a bulbo

Ortaggi a frutto

Ortaggi a seme

Ortaggi a fiore

Ortaggi a fusto

Ortaggi a foglia

Frutta fresca di prima qualità (tutta)

Bevande e infusi

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare alla Ditta l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni, ecc.) risulti causato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso.

Il Comune si riserva di chiedere periodicamente copia degli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche effettuate dalla Vostra azienda in regime di autocontrollo .

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta sono:

- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone, imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "contiene Ogm", mentre la Ditta appaltatrice dovrà assicurare che i prodotti alimentari forniti "non contengano Ogm" (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI.

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole -alimentari. Il prodotto biologico dovrà essere certificato ed etichettato ai sensi del Regolamento CE n. 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc...) nel rispetto del Reg. CE n° 834/2007 e succ. modifiche.
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti

dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, etc., dovranno essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile;
- per ortofrutta: cassette di legno cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

I limiti microbiologici devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Dove non esplicitamente descritto nel presente Allegato al capitolato, ci si atterrà a quanto prescritto nelle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" della Regione del Veneto.

Pane fresco

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina di grano "0", acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature di 25 g e di 40-50 g. Le farine impiegate non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla normativa.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Requisiti microbiologici richiesti:

- germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a 5×10^4 UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 10^2 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 5×10 UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 5×10 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- Muffe: inferiore a 10^4 UFC/g.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata ai singoli asili entro le ore 9.00, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dalla normativa vigente. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e

protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l' uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dalla normativa vigente.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI:

Crackers non salati in superficie

Prodotti in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale. Ingredienti di base: farina di frumento tipo "0", oli vegetali, lievito naturale, sale. La composizione può differire da quella descritta e comprendere altri ingredienti; non sono accettati grassi diversi da quelli vegetali. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

Fette biscottate non zuccherate

Fette biscottate con farina bianca o integrale, senza conservanti, meglio se in monoporzioni. Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Grissini

E' denominato grissino il pane a forma di bastoncino, ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con gli sfarinati di frumento utilizzabili nella panificazione, acqua e lievito, con o senza sale alimentare. Alla produzione di grissini si applicano le stesse disposizioni previste per il pane dalla normativa vigente. Le confezioni chiuse devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Sulle confezioni sigillate devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita a peso.

In caso di vendita allo stato sfuso, tali indicazioni devono essere riportate sul contenitore con apposito cartellino indicante il prodotto.

Biscotti

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto della normativa. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro.

Prodotta con le modalità previste dalla Legge devono possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapori tipici, aspetto uniforme, la pasta deve rompersi con un suono secco e con la frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bollature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti, larve di alcun tipo né da muffe o altri agenti. I formati richiesti sono: pasta corta, pastine.

Dovrà essere fornita in confezioni originali chiuse, integre e prive di tracce di infestanti. Deve resistere alla cottura per 15 minuti circa senza spaccarsi o disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta.

Tipologia : pasta di semola di grano duro, pasta aglutinata (per le diete speciali in caso di morbo celiaco).

Pastina dietetica prima infanzia glutinata

Confezione: in scatole da gr. 250

Specifiche merceologiche

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "Il prodotto contiene glutine"

Specifiche di servizio

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti di legge e cioè:

- 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 ed utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- le istruzioni per l'uso

- il tenore in carboidrati, proteine, grassi espressi per 100 gr. di prodotto
- l'indicazione di kilocalorie o kilojoule del valore energetico
- il nome, la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito CEE
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto (composizione centesimale)

Tolleranze

Non sono ammesse tolleranze

CEREALI IN GRANI, IN FIOCCHI, IN FARINA.

Farina bianca

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità: 14.50%
- Aw non superiore a 0.80-0.85
- ceneri: 0.50% su s.s.
- glutine secco: 7%
- conservanti: assenti
- frammenti di insetti: assenti
- peli di roditori: assenti
- frammenti metallici: assenti

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente alla normativa. Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla).

Riso

Il riso deve:

- essere identificato dalla denominazione commerciale "Ribe" o "Baldo", corrispondere alle caratteristiche fissate dalla normativa;
- essere fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata;
- essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranze (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1^a qualità.

Dev'essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici, semi, infestanti e se strofinato tra le mani non deve lasciare tracce di sostanze farinacee.

Deve resistere alla cottura per almeno 15 min. senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve:

- avere ne punteggiature, ne perforazioni, ne avere odore di muffa ne altri odori sgradevoli.
- avere un'umidità superiore al 15.0 % - 15.5%.

Orzo perlato

Il prodotto essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici, semi, infestanti e muffe. L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti : tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non devono presentare ne insudiciamento esterno ne rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa.

Cous - cous e semolino

Prodotti con farine di grano duro, macinate a pietra, indenni da parassiti e non devono contenere corpi estranei. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare l'etichettatura ai sensi della normativa in vigore.

Fiocchi di cereali

Derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento).

Devono risultare uniformi e puliti : indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc..., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore.

Pasta da pane / pizza

Prodotto ottenuto dalla miscela di farina di frumento, acqua, lievito, sale.

La pasta per pizza potrà essere prodotta con miscele di farine specifiche per pizza e con l'aggiunta di olio di oliva.

Condizioni generali: la produzione deve essere di giornata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI.

Latte

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto della normativa vigente.

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto della legge.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto.
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità alla normativa vigente.
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

Caratteristiche chimico fisiche: Limite

- peso specifico a 20°C non inferiore a 1028
- grasso inferiore a 3.25%
- residuo secco magro non inferiore a 8.50%
- indice crioscopico inferiore o uguale a -0.520°C
- prova della fosfatasi negativa
- prova della perossidasi positiva
- acidità inferiore a 1.8%
- antibiotici non rilevabili

Il latte crudo alimentare di vacca deve, dopo il confezionamento, soddisfare le seguenti norme:

- Tenore di germi a 30°C < $5 \cdot 10^4$ u.f.c. per ml
- *Staphylococcus aureus* (per ml) < $5 \cdot 10^2$ u.f.c. in 2 u.c. su 5 < 5 u.f.c. in 3 u.c. su 5
- *Salmonella* assenza in 25 g di prodotto

Inoltre i microrganismi patogeni e le loro tossine non devono essere presenti in numero tale da nuocere alla salute dei consumatori.

Il latte pastorizzato deve rispettare le seguenti caratteristiche microbiologiche, come previsto da normativa:

- Germi patogeni Assenti in 25 g di prodotto
- Dopo incubazione a 6°C per 5 giorni:
Tenore di germi a 21°C (per ml): < $5 \cdot 10^5$ u.f.c./ml in 1 u.c. su 5 < $5 \cdot 10^3$ u.f.c. / ml in 4 u.c. su 5
- Coliformi < 5 u.f.c. / ml in 1 u.c. su 5
Assente in 1 ml in 4 u.c. su 5

Il latte sterilizzato e il latte UHT devono risultare conformi alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per quindici giorni: Tenore di germi aerobi mesofili a 30°C: uguale o inferiore a 10 u.f.c per 0.1 ml.

In confezioni da litri 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge, deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili, alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di + 6°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporizia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°C, non deve protrarsi oltre 5 gg da quello della data di confezionamento. La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 gg da quello della data di confezionamento. Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero.

Yogurt biologico

Lo yogurt deve essere ottenuto da latte di produzione biologica.

Lo yogurt alla frutta, anch'esso biologico, deve essere con frutta proveniente da agricoltura biologica.

Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzati di frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; fatta eccezione per lo yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino all'1%. Inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Caratteristiche microbiologiche:

- Batteri lattici superiore 10^5 UFC/g
- Germi contaminanti inferiore a 10^5 UFC/g
- Coliformi totali assenti/g
- *Staphylococcus aureus* assente/g
- Muffe inferiore a 10^4 UFC/g
- Lieviti (yogurt intero) inferiore a 10^4 UFC/g
- Lieviti (yogurt alla frutta) inferiore a 10^4 UFC/g

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti i prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "da consumarsi entro il".

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di $0/+4^{\circ}\text{C}$ e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di $+6^{\circ}\text{C}$.

FORMAGGI

I formaggi devono essere ottenuti da latte vaccino, devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme vigenti.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità;
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc...).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati; devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetto di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.

Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere i seguenti:

- Coliformi totali: inferiore 10^4 UFC/mL
- *E.coli*: inferiore a 10^2 UFC/mL
- *Staphylococcus aureus* non enterotossico: inferiore a 10^2 UFC/mL
- *Staphylococcus aureus* enterotossico: assente/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità; saranno perciò rifiutate le partite di detto formaggio che risultino di qualità inferiore alla prima. Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore. La composizione chimica del formaggio Reggiano deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30%;
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10% secco;
- sostanze azotate: non meno del 47% e non più del 53% sul secco;
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0.25 e 0.45.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg. dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di $0/+4^{\circ}\text{C}$ e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di $+6^{\circ}\text{C}$.

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi. Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di $0/+4^{\circ}\text{C}$ e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di $+6^{\circ}\text{C}$.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa
- un'umidità non superiore a 60-65%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità, acido citrico.

La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- germi contaminanti inferiore a 10 UFC/g
- *E.coli* inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus* inferiore a 10² UFC/g
- *Salmonella* assente/25 g
- *Lieviti* inferiore a 10 UFC/g
- Muffe inferiore a 10² UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +6°C.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato "ciliegina" da g 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 250.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui alla normativa vigente. Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

E' necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 10⁶ UFC/g
- *E.coli*: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10² UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Lieviti*: inferiore a 10⁶ UFC/g
- Muffe: inferiore a 10³ UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di + 6°C.

Casatella trevigiana

Prodotta con latte proveniente da allevamenti situati in provincia di Treviso, secondo le norme contenute nel disciplinare di produzione; dovrà avere le caratteristiche chimico - fisiche indicate dall'Associazione Interprovinciale Produttori latte di Belluno, Treviso e Venezia.

E' necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 10^4 UFC/g
- *E. coli*: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10^2 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 10^4 UFC/g
- Muffe: inferiore a 10^3 UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +6°C.

Burro

Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla Legge. Deve essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata. Il contenuto in peso di materia grassa non deve essere inferiore all'82%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato. Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.

CARNI

Carni bovine fresche refrigerate.

Le carni di vitellone devono essere di provenienza nazionale e conformi alla normativa CEE. Devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età **non superiore ai 12 mesi**.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE (la dichiarazione del riconoscimento costituisce parte integrante dell'offerta);

- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, il n. identificativo dell'animale o il lotto della partita di animali, il Paese di nascita e di allevamento, il Paese di macellazione, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i regolamenti Comunitari (griglia CEE).

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi-totali: inferiore a 10^5 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 2×10^2 UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 10^3 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: assente/25 g
- *Salmonella spp*: assente/25 g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto;

essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Si richiede:

- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).
- certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è ai sensi della normativa vigente e della direttiva CEE concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici. Tipologia dei tagli:

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata (roast beef), scamone (bistecche, arrostiti), fesa interna (arrostiti), fesa esterna (umidi, spezzatino), noce muscolo (arrostiti, bistecche), filetto (bistecche, cottura rapida).

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie ai sensi della normativa vigente, con temperature durante il trasporto da -1° a $+7^\circ\text{C}$ e al momento della consegna non superiori a $+10^\circ\text{C}$.

Il confezionamento della stessa può essere effettuato sottovuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso purché i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento ed il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Carni fresche refrigerate

Tipologia:

Petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato.

Il prodotto, pollame e conigli, deve essere di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della normativa vigente. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra nazionali;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni della normativa vigente, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- Carica mesofili aerobi totali: inferiore a 10^6 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 2×10^2 UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 10^3 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10^2 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Campylobacter jejuni*: assente/25 g

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie ai sensi della normativa vigente, con temperatura durante il trasporto da -1° a $+4^\circ\text{C}$ e al momento della consegna non superiori a $+8^\circ\text{C}$. Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Petto di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, di provenienza nazionale con esclusione dei prodotti esteri o comunque surgelati - congelati. Il prodotto deve essere privato di pelle e sterno con peso medio commerciale di g 230-250 a porzione.

Le caratteristiche igieniche e di conformazione del petto di pollo devono corrispondere a quanto segue:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico, che per assenza di polveri e qualsivoglia altro agente esterno indesiderato. La resa per filettatura al coltello non deve risultare inferiore al 90%. I petti di pollo devono essere consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg.) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco - rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane.

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

Coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato, disossato e presentato in ottemperanza alla normativa vigente, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, di pezzatura media intorno ai 2 Kg di peso. Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- riportare la data di confezionamento;
- riportare il nome della Ditta produttrice e sede dello stabilimento di produzione;
- ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose;
- le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate;
- non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinarsi al suolo delle stesse;
- il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dalla normativa.

Tipologia

il colore della carne rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro. Caratteristiche della confezione:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alla normativa vigente;
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

PROSCIUTTO

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione comunitaria 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, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi della legge vigente; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il peso del prosciutto deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, devono essere rispettati i seguenti limiti:

- *E.coli*: inferiore a 10 UFC/g;
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10 UFC/g;
- *Salmonella*: assente/25 g;
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g;
- Anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 10 UFC/g;

All'apertura e affettazione il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%;
- pH di circa 5;
- assenze di proteine vegetali (soia).
- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

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 non superiori a +2/+6°C.

Si richiede che venga specificato:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità e successive modifiche;
- l'aroma caratteristico strettamente dipendente dal tipico periodo di stagionatura.

UOVA DI GALLINA.

Uova fresche di provenienza biologica

Le uova devono essere di categoria A, conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, devono inoltre essere conformi al regolamento CEE e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "uova fresche di gallina".

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionate da g 60-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico - sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente di corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento nè prima nè dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione nè essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei. Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali.

Requisiti microbiologici:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| • <i>Salmonella</i> | Assente in 25 g o ml di prodotto |
| • Batteri acrobici mesofili | < 10 ⁵ u.f.c. in 1g o ml |
| • Enterobatteri | < 10 ² u.f.c. in 1g o ml |
| • <i>St. aureus</i> | Assenza in 1 g di prodotto |

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da regolamento CEE.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

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.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel Decreto Ministeriale. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti; in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da normativa.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal Decreto Ministeriale.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei - che possiedono i requisiti previsti dalla normativa. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C . I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni). Limiti microbiologici per i surgelati:

- carica mesofila totale: inferiore a 3×10^6 UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10^3 UFC/g
- E. coli: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10^6 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g
- *Listeria monocytogenes*: assente/25 g
- Anaerobi solfo-riduttori (incubazione a $+46^{\circ}\text{C}$): inferiore a 30 UFC/g

Prodotti della pesca surgelati:

- Il prodotto di provenienza nazionale deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;

- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco. Per le specie ittiche, il tenore medio è fissato in 1 milligrammo per chilogrammo. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello del Decreto Ministeriale.

Come limiti microbiologici per il pesce surgelato, oltre ai parametri microbiologici già evidenziati per i surgelati, si segnala:

- Vibrioni patogeni: assenti/g.

Tipologia:

Filetti di sogliola – filetti di merluzzo – nasello – filetti di platessa .

In questo caso le temperature di trasporto non devono essere superiori a -15°C, secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla legge in vigore.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla normativa vigente. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministero.

Lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare sottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati secondo la normativa.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare sottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Fagioli borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli. Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme. Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci e biette

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

Fondi di carciofo

Si richiedono prodotti sani, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di sapori e odori anomali. Nei carciofi interi le brattee centrali devono essere ben serrati e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ALIMENTI CONSERVATI

Passata di pomodoro di origine biologica

Deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità e successive modifiche. Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precoltura con temperatura a 100°C. Si richiedono conserve in contenitori di vetro. 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.

Confettura (pesche, albicocche, prugne) extra di prima scelta ai sensi della normativa vigente

La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo. Non deve essere alterata, colorata con sostanze diverse da quelle del frutto col quale sono preparate, non contenere sostanze estranee alla composizione del frutto e aromatizzata con essenze artificiali. La composizione deve essere la seguente:
- polpa di frutta,
- zucchero in percentuale del 25% rispetto alla frutta.

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in genere.

Si richiedono confezioni da 300-350 g in barattoli di vetro; l'etichettatura deve essere confacente alla legge in vigore.

AROMI - CONDIMENTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa.

Olio di oliva extra vergine di provenienza biologica

L'olio extra vergine d'oliva deve provenire da coltivazioni biologiche.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- acidità (%) 1
- numero di perossidi (meq/02/kg) 20
- colesterolo (%) 0.5
- trilinoleina 0.35
- composizione addica
- composizione sterolica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria di cui
 - K232 2.4
 - K270 0.2
- pane/ test

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente alla legge. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi della legge. Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Si richiede la presentazione delle seguenti analisi (con data non anteriore a mesi 6):

- gascromatogramma;

- acidità;
- numero di perossidi.

Olio di semi di mais (monoseme)

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

1 contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge; per limiti di piombo totale (mg /Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si fa riferimento al decreto ministeriale. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nella legge.

Sale marino iodato

Deve essere conforme alla normativa vigente.

L'etichettatura, secondo la normativa, deve indicare la specifica denominazione "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Acqua minerale naturale

Le acque minerali devono attenersi alle normative vigenti.

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Zucchero

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

Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Miele di (fiore.....- es. acacia)

Ai sensi della normativa vigente il miele deve: essere di origine esclusivamente italiana e provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non deve inoltre essere sottoposto a trattamento termico ma contenere gli enzimi in forma attiva .

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

Il miele non deve:

- avere un gusto od un odore anomali;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere stato surriscaldato.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi della normativa vigente.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita "miele di ..."
- quantità netta peso netto espressa in grammi o chilogrammi;
- curabilità, termine minimo di conservazione
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione e confezionamento
- il n. del lotto
- modalità di conservazione ed utilizzo
- luogo di origine e provenienza.

Si richiede analisi bromatologica con in particolare: tenore in acqua, tenore apparente di zuccheri invertiti, tenore in sostanze minerali.

Spezie e aromi (origano foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata)

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale ed essere in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti) ne devono esservi corpi estranei.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti secondo la normativa vigente, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se tipo idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto della legge, per tanto gli ortaggi devono essere di 1' categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitaria in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con

prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane, ecc.) se di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino 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 (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dal torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITÀ'

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, .priva di altri corpi . prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti ne di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle Ordinanze Ministeriali;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessario alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati. Limiti di contaminazione microbica per:

1. verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi, ecc.)

- microrganismi aerobi: inferiore a 10^6 UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 2×10^6 UFC/g
- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 10^6 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 10^6 UFC/g
- Microrganismi anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 10 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g

2. verdure cotte raffreddate a temperatura ambiente (spinaci, patate, erbe, zucchine, ecc.):

- microrganismi aerobi: inferiore a 10^6 UFC/g
- coliformi totali: inferiore a 2×10^6 UFC/g

- *Streptococcus faecalis*: inferiore a 2×10^4 UFC/g
- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 5×10^4 UFC/g
- Microrganismi anaerobi solfito-riduttori: inferiore a 5 UFC/g
- *Salmonella*: assente/25 g

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della mercé, il peso netto, il peso lordo.

Qualora alcune scuole che hanno previsto l'introduzione di prodotti vegetali biologici facciano richiesta, in applicazione al regolamento, devono essere forniti prodotti conformi alle richieste di seguito riportate e aventi un'etichettatura riportante l'indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

ORTAGGI A RADICE.

Carote (stagione di acquisto: tutto l'anno)

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature secche.

E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Ogni collo deve contenere carote di diametro omogeneo anche nella calibratura come segue:

carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;

carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Per la prima categoria non sono ammesse differenze di diametro superiore a 30 mm o di peso superiore ai 200 g tra la carota più piccola e la carota più grande, contenuta nello stesso imballaggio.

Barbabietola (periodo di acquisto: tutto l'anno)

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo. E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

ORTAGGI A BULBO.

Cipolla (periodo di acquisto: tutto l'anno)

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari;

sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità

visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo. Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- sino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%;
- sino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%;
- da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%.

Aglio (periodo di acquisto: tutto l'anno)

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalognò (periodo di acquisto: tutto l'anno)

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri (periodo di acquisto: tutto l'anno)

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali.

La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori (periodo di acquisto: da aprile a ottobre)

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

Zucchine (periodo di acquisto: da maggio a ottobre)

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Zucca (periodo di acquisto: da agosto a febbraio)

Nella varietà delle cucurbitacee , quelle più frequenti ed utilizzate sono:

- Hokkaido
- zucca gialla
- violina.

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distaccamento dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- zucca gialla libera da confezioni
- violina in cassette.

ORTAGGI A SEME.

Fagiolini (periodo di acquisto: da maggio a settembre)

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli (periodo di acquisto: da giugno ad agosto)

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli (periodo di acquisto: da giugno ad agosto)

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia (periodo di acquisto: tutto l'anno)

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE.

Cavolfiori (periodo di acquisto: da novembre a marzo)

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi (periodo di acquisto: da novembre a marzo)

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO.

Finocchi (periodo di acquisto: da novembre a marzo)

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Tuberi e radici : patate (periodo di acquisto: tutto l'anno)

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

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata. La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi. Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA :

bieta (da aprile a dicembre)- capuccio (tutto l'anno)- erbette (da ottobre ad aprile)- catalogna (da ottobre a febbraio)- verze (da settembre ad aprile) - spinaci (tutto l'anno)- sedano (tutto l'anno)- indivia (da aprile a dicembre)- lattuga (da aprile a dicembre)- insalata in genere (tutto l'anno)- prezzemolo (tutto l'anno)- basilico (da aprile a settembre)- radicchio (da settembre a marzo).

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali. Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio, devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti.

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g. l'indivia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, etc...) Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITÀ' .

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione;

deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti ne di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
 - privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle Ordinanze Ministeriali;
 - essere turgida, non bagnata artificialmente, ne trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
 - rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dal Ministero.
- I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%. La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della mercé, il peso netto, il peso lordo. La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno ed ai frutti, deve essere comunque garantita ai sensi della normativa vigente.

Mele e pere (periodo di acquisto: tutto l'anno)

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma - allungata non devono superare i due cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie di ticchiolatura. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, golden delicious, starking delicious, red delicious, stayman red, rosa di caldaro (da cuocere), jonagold, starkrimson, florina.

Cultivar richiesto per le pere: butirra, William, abate fetel, kaiser, conference, passacrassana, decana del Comizio.

Albicocche (periodo di acquisto: da giugno a luglio), susine, nettarine, pesche (periodo di acquisto: da giugno a settembre)

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare un cm di lunghezza, e 0.25 cm.² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi : clementine, mandarini, arancie, mapo (periodo di acquisto: tutto l'anno), limoni (periodo di acquisto : tutto l'anno).

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa ne gonfia, ne distaccata dagli spicchi, ne deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

Banane (periodo di acquisto: tutto l'anno)

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di ammaturo. Il peso medio e compreso tra 145 e 1.75 g; il caibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi) (periodo di acquisto: da ottobre a marzo)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Uva da tavola (periodo di acquisto: da settembre a ottobre)

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).
Cultivar uva: Italia, regina, divella, fragola.

Anguria (periodo di acquisto: da giugno ad agosto)

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone (periodo di acquisto: da giugno ad agosto)

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

BEVANDE E INFUSI.

Nettare di frutta di provenienza biologica

Si richiede un prodotto costituito dal 40% di purea di frutta, senza aggiunta di zuccheri estranei. I frutti usati devono provenire da coltivazione controllate; il confezionamento preferito è in bottigliette in vetro da 125 mL; l'etichettatura deve presentare il marchio di qualità attestante la coltivazione controllata. L'unico additivo consentito è l'acido ascorbico.

Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In offerta deve essere riportata l'indicazione

del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta, mediante la menzione " frutta ... % minimo".

Si richiede la composizione bromatologica dei nutrienti.

Infusi (rosa canina, arancio, camomilla, pesca, albicocca) di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito solamente da foglie o fiori interi e deve essere opportunamente seccato. Il prodotto, non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti,

granelli di sabbia etc...; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

Tè deteinato di provenienza biologica

Il prodotto deve provenire da coltivazioni biologiche. Deve essere costituito da foglie ed essere opportunamente seccato. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc...; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei. Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza.

(Su carta intestata dell'operatore economico)

Spett.le
Comune di Treviso
Via Municipio n. 16
31100 Treviso

OGGETTO: Affidamento del servizio di fornitura di generi alimentari per la gestione delle mense degli asili nido comunali per il periodo settembre 2018 – luglio 2019 in applicazione dell'art. 36, comma 2, Lett. b) del D.Lgs 50/2016. Manifestazione di interesse all'avviso pubblico prot. n. _____ del _____ .

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____

C.F. _____ residente a _____ Prov. _____

Via _____ n. _____ CAP _____ nella sua qualità di

(se procuratore allegare copia della relativa procura notarile - generale o speciale - o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza) dell'impresa _____ con sede legale in

Via _____ n. _____ CAP _____ Città _____ Prov. _____

Cod. Fiscale Impresa _____

P. IVA (se diversa dal cod. fiscale) _____

tel. n. _____ cell. n. _____ Fax _____

indirizzo di posta elettronica certificata _____

MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE

al presente Avviso Pubblico chiedendo di essere invitato alla procedura negoziata per l'affidamento del servizio di cui all'oggetto.

Al riguardo,

COMUNICA

di voler partecipare in qualità di:

- Impresa individuale**
- Società commerciale**
- Società Cooperativa** iscritta all'Albo delle cooperative
- Consorzio stabile**
- Riunione Temporanea di Imprese o Consorzio, costituiti o da costituire** (indicare denominazione, ragione sociale e sede legale di ciascun soggetto partecipante al RTI o consorzio, la ditta individuata quale mandataria, le parti del servizio eseguite dalle singole imprese) _____ e che nessuna delle imprese indicate partecipa in qualsiasi altra forma alla presente gara;

Consorzio – anche stabile – (indicare denominazione e sede legale delle ditte consorziate per le quali si concorre e di quelle indicate quali esecutrici del servizio) _____ e che

nessuna delle imprese indicate partecipa in qualsiasi altra forma alla presente gara;

- Consorzio di Cooperative** iscritte all'Albo delle cooperative;
- Riunione Temporanea di cooperative** iscritte all'Albo delle cooperative;
- Concorrente che si avvale di impresa ausiliaria**
- Operatore economico stabilito in altro Stato membro**

**A TAL FINE AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 28.12.2000 N. 445,
CONSAPEVOLE DELLA RESPONSABILITA' PENALE CUI PUO' ANDARE INCONTRO IN
CASO DI AFFERMAZIONI MENDACI AI SENSI DELL'ART. 76 DEL MEDESIMO DPR 445/2000:**

DICHIARA

1) che la ditta è iscritta al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di _____ o analogo registro professionale dello Stato di appartenenza al n. _____

REA _____ in data _____ con la seguente forma giuridica _____

e di avere il seguente oggetto sociale o attività _____

L'oggetto sociale o l'attività devono essere pertinenti alla tipologia del servizio di cui trattasi. in caso di Raggruppamento temporaneo di imprese: l'oggetto sociale o l'attività devono essere pertinenti alla parte, nell'ambito del servizio di cui trattasi, che sarà eseguita dalla singola ditta all'interno del Raggruppamento;

▪ **(per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative)** che la Cooperativa/Consorzio è iscritta/o all'Albo Nazionale delle Società Cooperative presso la CCIAA di _____ alla sezione _____;

2) di essere a conoscenza che il presente avviso è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni d'interesse alla partecipazione alla successiva procedura negoziata e che tale fase non ingenera nei propri confronti alcun affidamento sul successivo invito alla procedura suddetta né instaura posizioni giuridiche od obblighi negoziali verso il Comune che si riserva la possibilità di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato e di non dare seguito alla successiva procedura negoziata per l'affidamento del servizio di cui trattasi, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa;

3) di essere in possesso dei requisiti di partecipazione come indicato nell'avviso Pubblico;

4) di essere a conoscenza che la presente dichiarazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento del servizio e che tale possesso dovrà essere confermato e integrato dall'interessato e accertato dalla stazione appaltante nei modi previsti dalla normativa vigente nel caso di invito alla successiva procedura negoziata;

5) ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001 e s.m.i., come introdotto dalla L. 6.11.2012 n. 190, che nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della gara non ha prestato attività lavorativa o professionale presso la propria ditta personale già dipendente della Stazione Appaltante, con poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa;

Data _____

Timbro della ditta
Firma

N.B.: Ai fini della validità della presente dichiarazione deve essere allegata la fotocopia non autenticata di un documento valido di identità del sottoscrittore.