ALL. 1 – **SPECIFICHE DEI PRODOTTI NEI DIVERSI LOTTI**

Le derrate fornite nell’ambito del presente accordo quadro, devono avere le seguenti caratteristiche minime, in linea con quanto previsto dai CAM.

a. Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari.

Ai sensi dell’art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 nella documentazione progettuale e di gara, sono inserite le seguenti specifiche tecniche.

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per uffici, università e caserme (sub D, lett. b), punto 1 dell’art. 1, allegato 1 del DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 20% in peso.

L’ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovo-prodotti;

- **Carne bovina e avicola**: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici» e allevamento «rurale in libertà» ( free range ) o «rurali all’aperto»;

- **Carne suina**: La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

 Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né pre-fritta, pre-impanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Farine:** tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

- **Olio**: Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole e altri oli vegetali deve essere idoneo all’uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

- **Prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.

**Verifiche**

Le verifiche sul rispetto dei requisiti di cui al presente articolo verrà effettuata sulla base della documentazione fiscale, ovvero attraverso la presa in visione delle fatture e dei documenti di trasporto e delle etichette dei prodotti consegnati.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del CIG.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell’esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Le copie conformi all’originale dei documenti di cui sopra verranno conservati negli uffici preposti della Stazione Appaltante.

N.B. Qualora l’aggiudicatario non sia un produttore ma un distributore di derrate alimentari, dovrà presentare copie dei suddetti attestati posseduti dai produttori delle merci consegnate.

L’aggiudicatario di ogni lotto dovrà dimostrare, prima dell’inizio della fornitura, di essersi dotato di sistema di autocontrollo igienico-sanitario della filiera produttiva di cui al Reg. CE 852/2004, sia a livello di produzione che di trasporto.

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni delle Leggi regionali n. 21/2000 e n. 21/2002 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM), la ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica, assenti anche nel corso dell'alimentazione somministrata in fase di produzione zootecnica primaria. La predetta attestazione è fatta salva per le derrate provenienti da agricoltura biologica, atteso che l’indicazione di “prodotto biologico” è normativamente comprensiva dell’obbligo del rispetto della soglia di tolleranza OGM allo 0,9%.

Prodotti del Lotto 1: Alimentari freschi e congelati per la ristorazione e quantità annua presunta richiesta:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | **prodotto**  | **Valore al** | **QUANTITA'** |
| 1 | Fragole congelate | Kg | 85 |
| 2 | Verdure miste pastellate congelate - minimo 4 verdure | Kg | 150 |
| 3 | Asparagi verdi congelati 16-22 | Kg | 25 |
| 4 | Spinaci in foglia a cubetti  | Kg | 60 |
| 5 | Patate Fritte tipo Steak House | kg | 780 |
| 6 | Patate fritte 3/8 | kg | 25 |
| 7 | Patate fritte 6/6 julienne | kg | 120 |
| 8 | Patate fritte Dippers | kg | 360 |
| 9 | Patate Fry & Deep o similari | kg | 120 |
| 10 | Hamburger vegetale da ca. 200 gr. | Kg | 35 |
| 11 | Calamari U10 puliti Tailandia glassatura 30% | kg | 360 |
| 12 | Calamari Patagonico anelli più ciuffi glassatura 20%  | kg | 180 |
| 13 | Polipo intero 1200/1500 | kg | 300 |
| 14 | Piovra Tunisia/Marocco 1 QF 800/1200 T6 | kg | 180 |
| 15 | Piovra Tunisia/Marocco 1 QF 1000/1500 T5 | kg | 200 |
| 16 | Piovra Tunisia/Marocco 1 QF 1500/2000 T4 | kg | 60 |
| 17 | Seppia intere 500/1000 nostrane | kg | 60 |
| 18 | Seppia intera pulita 1000/2000, glassatura 25% | kg | 240 |
| 19 | Mazzancolla sgusciata 31/40 | kg | 100 |
| 21 | Gamberi code senza guscio 31-35 | kg | 25 |
| 22 | Gamberi code senza guscio 26-30 | Kg | 180 |
| 23 | Coda sgusciata di gambero Argentina 10/30 peso pieno | Kg | 120 |
| 24 | Gambero intero con testa Argentina 10/20 peso pieno | Kg | 210 |
| 25 | Coda di gambero sgusciato Artico 150/200 peso pieno | Kg | 25 |
| 26 | Sogliola 03 | Kg | 18 |
| 27 | Pesce San Pietro Filetto con pelle 150/200 | kg | 60 |
| 28 | Gamberi in salamoia in vaso | Kg | 110 |
| 29 | Pangasio Filetti 150/200 senza pelle glassatura 20% | Kg | 35 |
| 30 | Canestrelli ½ guscio 40/60 Isola di Man glassatura 20% | kg | 180 |
| 31 | Capesante ½ guscio 9/11 glassa 5% | kg | 150 |
| 32 | Capesante polpa senza guscio Perù 20/30 | Kg | 70 |
| 33 | Code di Rana Pescatrice 500/1000 Sud Africa | kg | 100 |
| 34 | Polpa di granciporro Scozia  | Kg | 25 |
| 35 | Scampi interi 8/12 iqf Scozia | Kg | 60 |
| 36 | Scampi 17/20 con testa iqf Scozia | kg | 35 |
| 37 | Scampi code senza guscio 45-60 iqf Scozia | Kg | 100 |
| 38 | Filetto di branzino 80/120  | Kg | 240 |
| 39 | Filetto di branzino 120/160  | Kg | 140 |
| 40 | Filetto di orata 80/120 | Kg | 240 |
| 41 | Filetto di orata 120/160 | Kg | 150 |
| 42 | Filone di tonno pinna gialla congelato 800/1000 | Kg | 240 |
| 43 | Filone di pesce spada con pelle senza osso congelato 800/100 | Kg | 200 |
| 44 | Filetto di salmone norvegese | Kg | 35 |
| 45 |  Petto di Pollo Italiano a fette 120 gr. | kg | 250 |
| 46 | Pollo coscia 180/220 Italiano | Kg | 60 |
| 47 | Pollo busto 1-1,2 Italiano | Kg | 24 |
| 48 | Hamburger Bovino Cotto grigliato 155 gr | kg | 300 |
| 49 | Hamburger bovino 180 gr. carne 95% | Kg | 120 |
| 50 | Hamburger Black Angus 200 gr. | Kg | 24 |
| 51 | Cotoletta suino impanata non ricomposta circa 200 gr.  | kg | 120 |
| 52 | Macinato di bovino IQF | kg | 150 |
| 53 | Macinato di suino IQF | Kg | 70 |
| 54 | Suino filone | Kg. | 90 |
| 55 | Lonza di suino nazionale scordonata | Kg | 50 |
| 56 | Rotolo di fesa di tacchino | Kg. | 35 |
| 57 | Cotoletta di pollo impanata da 100 gr non ricomposta | Kg | 60 |
| 58 | Cotoletta di pollo impanata da 250 gr non ricomposta | Kg | 40 |
| 59 | Vitello sotto-fesa | Kg | 50 |
| 60 | Roastbeef senza osso parte bassa S.V. | Kg | 35 |
| 61 | Roastbeef fresco sottovuoto Angus Irlanda | kg | 120 |
| 62 | Filetto bovino Irlanda fresco sottovuoto | kg | 60 |

Prodotti del Lotto 2: Alimentari in scatola e a lunga conservazione e quantità annua presunta richiesta:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   |   | Quantità |
| 1 | SPAGHETTINI N. 3 BARILLA O EQUIVALENTI KG 5 | 12 |
| 2 | SPAGHETTI N. 5 BARILLA O EQUIVALENTI KG 5 | 6 |
| 3 | SPAGHETTINI N.3 BARILLA O EQUIVALENTI CARTONE DA 12 X KG 1  | 60 |
| 4 | SPAGHETTINI N.5 BARILLA O EQUIVALENTI CARTONE DA 12 X KG 1  | 60 |
| 5 | MEZZE PENNE BARILLA O EQUIVALENTI KG 5 | 12 |
| 6 | RISO CARNAROLI SUPERFINO GR 1000 per 10 confezioni | 8 |
| 7 | POLPA POMODORO PEZZETT. GR 2500 IN LATTA | 150 |
| 8 | PASSATA DI POMODORO 2550 gr IN LATTA  | 70 |
| 9 | POMODORI PELATI 2550 gr IN LATTA | 70 |
| 10 | SUGO POMODORO IN BUSTA 700gr | 100 |
| 11 | RAGU BOLOGNESE IN BUSTA 700gr  | 150 |
| 12 | LASAGNE BOLOGNESE 2,5 kg. SURGELATE | 85 |
| 13 | PENNETTE PRECOTTE BARILLA O SIMILARI 1 kg. SURGELATE | 70 |
| 14 | SPAGHETTI PRECOTTI BARILLA O SIMILARI 250 gr SURGELATE | 500 |
| 15 | LASAGNE ASPARAGI 2,5 kg. SURGELATE | 3 |
| 16 | OLIO DI SEMI DI GIRASOLE PET LT 10 | 120 |
| 17 | OLIO DI SEMI DI ARACHIDE PET LT 10 | 24 |
| 18 | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PET LT.5 CONFEZIONE DA 2 PET | 12 |
| 19 | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LT 1 IN PET CONFEZIONE DA 12 | 6 |
| 20 | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LT 1 IN VETRO CONFEZIONE DA 12 | 6 |
| 21 | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LT 0,5 BOTTIGLIE 100% ITALIANO | 70 |
| 22 | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BUSTINA MONODOSE ML 10 | 1200 |
| 23 | ACETO BALSAMICO LT 0,5 IN BOTTIGLIA | 70 |
| 24 | GLASSA DI ACETO BALSAMICO MISTO BOTTIGLIA ML 500 | 18 |
| 25 | ACETO PAGLIERINO PET 1lt  | 150 |
| 26 | TONNO IN LATTINA A PEZZI GR. 550  | 150 |
| 27 | TONNO IN LATTINA DA 1,730 GR IN OLIO DI OLIVA YELLOWFIN conf da 2 latte | 18 |
| 28 | TONNO IN BUSTA IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE KG 1 (900 GR. SGOCCIOLATO) | 25 |
| 29 | OLIVE NERE DENOC. KG 1,7 Vaso in vetro GR circa 1700 | 18 |
| 30 | OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN VASO DI VETRO IN OLIO DI OLIVA KG 1 | 12 |
| 31 | OLIVE VERDI VASO DI VETRO (9/11) SGOCCIOLATO KG 2 | 6 |
| 32 | FARCITURA PER TOAST IN VASO DI VETRO DA circa GR 1550 | 18 |
| 33 | PESTO GENOVESE SENZA AGLIO KG 1  | 18 |
| 34 | CUORI DI PALMA IN LATTA GR 800 | 48 |
| 35 | MAIONESE BUSTINE MONODOSE | 250 |
| 36 | KETCHUP BUSTINE MONODOSE | 250 |
| 37 | PANE IN CASSETTA TIPO TENERELLE GR.500  | 1000 |
| 38 | GRISSINI FAGOLOSI O SIMILARI PER RIST. CONFEZIONE DA GR 12 | 480 |
| 39 | UOVA M CONF. DA 90  | 12 |
| 40 | MAIS IN LATTINA DA GRAMMI 160 | 850 |
| 41 | CONFEZIONE MARMELLATE ASSORTITE DA GR 25 | 1200 |
| 42 | SALSA COCKTAIL GR.830  | 60 |
| 43 | LATTE INTERO UHT LT 1  | 210 |
| 44 | ZUCCHERO CANNA GREZZA KG 1 | 150 |
| 45 | PATATINE SNACK GR 300 | 500 |
| 46 | ARACHIDI SALATE E TOSTATE KG.1 | 25 |
| 47 | MANDORLE AFFETTATE GR 1000 | 25 |
| 48 | GRANELLA DI PISTACCHIO GR 1000 | 12 |

Prodotti del Lotto 3: Formaggi e quantità annua presunta richiesta:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | PRODOTTO | Kg/Cartone |  QUANTITA' |
| 1 | Edamer a fette in confezione da Kg. 1 | Kg | 1.800 |
| 2 | Feta Greco da gr. 200 | Pezzo | 300 |
| 3 | Feta Greco da gr. 500 | Pezzo | 185 |
| 4 | Mozzarelline da 7,5 gr in vaschetta da Kg. 1 | Kg | 250 |
| 5 | Panna senza zucchero spray da 0,7 kg | Pezzo | 150 |
| 6 | Mozzarella bocconcini cartone da 5x100 gr. | Cartone | 120 |
| 7 | Mozzarella bocconcini cartone da 4x200 gr. | Cartone | 50 |
| 8 | Mozzarella bocconcini cartone da 18x125 gr. | Cartone | 40 |
| 9 | Mozzarella bocconcini senza lattosio ct 8x125 gr | Cartoni | 35 |
| 10 | Brie tondo da Kg. 1,2  | Kg | 50 |
| 11 | Formaggio grattugiato Mix da 1Kg. | Pezzo | 60 |
| 12 | Bustine di formaggio Grana Padano da gr. 5x200 pz | Cartone | 12 |
| 13 | Formaggio Grana Padano DOP | Kg | 50 |
| 14 | Panna vegetale da litri 1 | Litri | 100 |
| 15 | Formaggio Montasio DOP 6 mesi | Kg | 35 |
| 16 | Formaggio Montasio DOP 24 mesi coperchio tagliato | Kg | 15 |
| 17 | Mozzarella Bufala Campana Dop ct 6x250 gr | Cartone | 35 |
| 18 | Mozzarella Bufala Campana Dop ct 8x125 gr | Cartone | 35 |
| 19 | Filone mozzarella con fermenti da 1 Kg | Kg | 270 |
| 20 | Mozzarella sfilacciata per pizza da Kg. 2,5 | Kg | 280 |
| 21 | Burro da Kg. 1 | Pezzi | 30 |
| 22 | Burro da Kg. 0,5 | Pezzo | 18 |
| 23 | Burro porzioni da 8 gr x125 pezzi | Cartone | 18 |
| 24 | Formadi Frant | Kg | 30 |
| 25 | Mascarpone conf. Da 0,5 Kg | Pezzi | 25 |
| 26 | Formaggio Montasio DOP 2 mesi | Kg | 25 |
| 27 | Ricotta da Kg. 1,5  | Pezzi | 18 |
| 28 | Provola affumicata filone  | Kg | 15 |
| 29 | Formaggio caprino ct 15 x 125 gr | Cartone | 6 |

Prodotti del Lotto 4: Salumi e quantità annua presunta richiesta:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | **prodotto**  | **tipo di conf** | **Valore al** | **QUANTITA'** |
| 1 | Prosciutto Cotto coscia Praga senza polifosfati |   | kg. | 60 |
| 2 | Prosciutto Cotto coscia con cotenna senza polifosfati |   | Kg | 850 |
| 3 | Mezza coscia cotta suino con cotenna senza polifosfati |   | Kg | 850 |
| 4 | Prosciutto Crudo nazionale addobbo |   | kg. | 250 |
| 5 | Prosciutto Crudo nazionale pressato |   | Kg | 720 |
| 6 | Prosciutto Crudo nazionale mattonella |   | Kg | 60 |
| 7 | Prosciutto Crudo disossato San Daniele DOP + di 24 mesi |   | kg. | 70 |
| 8 | Wurstel suino senza glutine 3x250 |   | kg | 150 |
| 9 | Würstel pollo/\*tacchino 3x250 |   | Kg | 25 |
| 10 | Fesa di tacchino arrosto |   | kg | 70 |
| 11 | Bresaola Punta Anca sottovuoto |   | kg | 70 |
| 12 | Salame Tipo Ungherese |   | kg | 25 |
| 13 | Salame Tipo Casereccio/Nostrano |   | kg | 35 |
| 14 | 1/2 Speck Alto Adige |   | kg | 25 |
| 15 | Pancetta Affumicata Cruda |   | kg | 12 |
| 16 | Pancetta stufata doppia |   | kg | 12 |
| 17 | Carpaccio di manzo affumicato |   | Kg | 12 |