



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
Sito web: www.setticarraro.edu.it

ALLEGATO 1

**CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
EDUCANDATO STATALE EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
Sito web: www.setticarraro.edu.it

1. DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche. In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a: - Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari); - Decr. Lvo 114/06 (allergeni alimentari); - Reg. CE n. n. 178/2002.

1.1. Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: Decr. L.vo 27.1.92 n. 109, Decr. L.vo 16.2.93 n. 77, Decr. L.vo 25.2.00 n. 68, Decr. L.vo 10.8.00 n. 259 e al Decr. L.vo 23.6.03 n. 181, Dir. 20/3/2000 n.2000/13 e successive modificazioni e integrazioni (s.m.i.)

1.2. Imballaggi – recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n.777, il Decr. Lvo 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE1935/2004.

1.3. Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità. Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformemente alle normative vigenti. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.. I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22/2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

2. SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

Per ogni prodotto offerto, la ditta aggiudicataria dovrà fornire a questo Istituto la relativa scheda tecnica emessa dal produttore, che dovrà contenere, tra l'altro, le seguenti informazioni obbligatorie ai sensi dell'art. 9 Reg UE n. 1169/2011: a) la denominazione dell'alimento; b) l'elenco degli ingredienti; c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata; d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti; e) la quantità netta dell'alimento; f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego; h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare ; i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto ; j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento; k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo; l) una dichiarazione nutrizionale.

3. MODALITA' DELLE CONSEGNE

Le derrate alimentari dovranno essere consegnate direttamente al responsabile dei magazzini della scuola secondo il seguente calendario:

CONSEGNA DEL PANE TUTTI I GIORNI – DAL LUNEDI AL VENERDI – ORE 7.00/8.00

CONSEGNA DI TUTTE LE DERRATE – IL VENERDI – ORE 7.30/9.00

Si specifica che:

La consegna del pane dovrà essere effettuata giornalmente con consegna al personale delle e dovrà essere effettuata dentro un sacchetto di carta, con indicazione della struttura destinataria e il relativo DDT di trasporto;

Ogni consegna di merce deve essere accompagnata dal relativo DDT di trasporto sul quale sono indicati la denominazione del prodotto, la categoria, l'origine, il marchio commerciale, il peso netto; il DDT deve riportare anche il nome del fornitore, la data e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente. Il DDT sarà firmato dal personale preposto che prende in carico la merce soltanto dopo il controllo previsto, riportando anche la data e l'orario della consegna e possibilmente la targa del mezzo utilizzato; il DDT dovrà poi essere controfirmato dal vettore che ne trattiene copia, mentre l'altra resta presso la struttura comunale. Eventuali annotazioni rilevabili al momento della consegna saranno riportate in calce al DDT medesimo. Si precisa che ai fini della fatturazione non saranno presi in considerazione i DDT mancanti della firma dell'addetto al ricevimento della merce e del vettore.

Il fornitore deve:

- agevolare le procedure di controllo della merce da parte degli operatori incaricati, dando loro il tempo necessario per l'effettuazione dei controlli necessari al momento della consegna;
- eseguire forniture regolari a peso netto, fatto salvo per i prodotti confezionati in liquido di governo nei limiti indicati nelle schede tecniche o richiesti a numero;
- fornire derrate con precisa denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalla legge vigente in materia e con etichette in lingua italiana e ben leggibili;
- fornire derrate che non contengano ingredienti comprendenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM);



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

- fornire derrate corrispondenti a quanto richiesto nel presente capitolato;
- fornire derrate con etichette conformi alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica di prodotto;
- fornire derrate con imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, barattoli non bombati, non arrugginiti, non ammaccati, cartoni non lacerati né sporchi, confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli o in cattivo stato di conservazione, ecc.... Gli imballaggi devono essere in materiale riciclabile e rispettosi delle norme ambientali di basso impatto ai sensi del PAN GPP; il fornitore deve provvedere al ritiro degli imballaggi non riciclabili (cassettine di legno) eventualmente utilizzate per l'ortofrutta biologica;
- fornire derrate con caratteristiche organolettiche tipiche dell'alimento (colore, odore, sapore, aspetto, consistenza, stato, ecc.), senza difetti, alterazioni e adulterazioni di alcun genere;
- fornire le derrate entro il 75% del periodo che intercorre tra la data di produzione e la data di scadenza, relativamente a quei prodotti per i quali la legge richieda che venga riportata in etichetta la data di produzione; questo in considerazione della particolarità dell'utenza cui le derrate sono destinate.
- rispettare i limiti previsti dalla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro - D.Lgs. 81/2008 riguardanti il peso degli imballaggi;
- disporre di un magazzino opportunamente attrezzato per lo stoccaggio delle derrate alimentari, che sia in regola con la normativa igienico-sanitaria e con la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- effettuare le forniture con automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, igienicamente e tecnologicamente adeguati ed in perfetto stato di manutenzione e nel rispetto delle condizioni di temperatura, come previsto dalla normativa vigente in materia. Non sono consentite consegne promiscue di alimenti che necessitano di essere conservati a temperature differenti e in promiscuità con altre merci in generale;
- impiegare personale che abbia un'adeguata professionalità, che osservi un comportamento corretto e che sia stato adeguatamente formato ed informato sulle norme e sulle procedure in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro; che sia rispettoso dell'igiene della propria persona e provvisto del vestiario idoneo (camice e copricapo dedicati) al fine di ridurre al massimo il rischio di contaminazione alimenti.

È consentita, in via del tutto eccezionale, la sostituzione di una derrata nell'eventualità in cui un determinato prodotto ordinato non sia disponibile per quella settimana (per quantità e/o qualità) previo avviso a questo Istituto.

Nel caso in cui la derrata sostitutiva abbia un costo maggiore sarà applicato il costo stabilito per la derrata non disponibile, previa comunicazione all'Appaltatore. È consentito sostituire un prodotto biologico con uno convenzionale e/o a lotta integrata nel caso sia impossibile consegnare il prodotto biologico, per motivazioni scritte e documentate. Tale sostituzione terrà conto dell'alternanza delle forniture rispetto ai menù ed il relativo prezzo verrà ridotto di un ulteriore 20% sulla percentuale di ribasso offerta.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
Sito web: www.setticarraro.edu.it

4. SISTEMA HACCP

La ditta fornitrice dovrà obbligatoriamente operare in regime di autocontrollo. L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto la ditta fornitrice dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

5. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Al fine di garantire la qualità dei pasti preparati nelle cucine della scuola, le materie prime utilizzate dovranno essere "di prima qualità", intendendosi per "qualità": qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica. Nella fornitura delle derrate alimentari, la ditta aggiudicataria si impegna a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 Marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

1. Calendario di stagionalità - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

2. Requisiti igienico sanitari: i prodotti oggetto della fornitura di cui al presente Capitolato devono essere conformi ai requisiti igienico-sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto, e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni. Si applica altresì la normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari (REG. UE 1169/2011 e s.m.i.).

3. Esclusione prodotti OGM: sono esclusi dalla fornitura oggetto del presente Capitolato tutti i prodotti che segneranno sull'etichetta la presenza di prodotti di origine geneticamente modificata. La Ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica.

4. I prodotti dovranno:

- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- essere consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni;
- i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici; si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche.

5. Specifiche merceologiche: i prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche merceologiche tipiche di ciascuna categoria di alimenti.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
Sito web: www.setticarraro.edu.it

5.1 Caratteristiche merceologiche dei prodotti richiesti carni bovine fresche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante e ininterrotta.

Tutte le carni dovranno provenire da animali macellati e selezionati in stabilimenti riconosciuti, nel rispetto della normativa vigente sul benessere degli animali ed essere regolarmente certificate secondo la vigente disciplina.

Inoltre in etichetta dovrà essere riportata la classificazione di qualità come previsto dal Reg. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/2009 e s.m.i..

Classificazione carcasce: ai fini della classificazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal regolamento nr. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/09 e successive modificazioni e integrazioni, che ripartiscano le carcasce dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento e quelle suine secondo il tenore stimato di carne magra.

Le carni bovine oggetto della presente fornitura, dovranno provenire almeno da carcasce di:

- animali maschi, non castrati, di età inferiore a due anni – categoria A – classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento 2 (DUE)
- oppure da carcasce di animali femmine che non hanno partorito – categoria E – classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento 2 (DUE)
- vitelli, maschi e femmine di età inferiore agli 8 mesi.

Modalità di fornitura: le carni devono essere di colore rosso più o meno intenso, consistenza pastosa, grana medio fine, tessitura compatta con scarso connettivo, grasso di copertura bianco avorio, grado di tenerezza rapportato al taglio fornito. Carne bovina fresca al taglio tal quale e/o carne bovina fresca preparata in tagli anatomici e confezionata sottovuoto. Le confezioni sottovuoto devono avere scadenza non inferiore a 15 gg. I singoli tagli dovranno essere mondati dal connettivo di copertura e dal grasso in eccesso e al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo di 6-7%.

La carne deve essere fornita in confezione singola e sottovuoto.

Ai sensi dei CAM, la carne bovina deve essere biologica per almeno il 50% in peso; un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti, o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal MiPAAF almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
Sito web: www.setticarraro.edu.it

5.2 Carni suine fresche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Tutte le carni dovranno provenire da animali macellati e selezionati in stabilimenti riconosciuti, nel rispetto della normativa vigente sul benessere degli animali, ed essere regolarmente certificate secondo la vigente disciplina. Inoltre in etichetta dovrà essere riportata la classificazione di qualità come previsto dal Reg. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/2009 e s.m.i..

Modalità della fornitura: le carni suine devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta.

Dovranno essere della migliore qualità, in ottimo stato di conservazione e senza presentare segni di invecchiamento. Parti anatomiche fresche, macellate da non più di 7 gg. o in confezioni sottovuoto, con scadenza non inferiore a 20/30 gg.

Tracciabilità e rintracciabilità: il fornitore, con apposita procedura, deve garantire per ogni capo suino, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione e sezionamento. Tagli richiesti Suino filone fresco senz'osso – perfettamente toelettato e rifilato, con grasso di copertura non superiore a quello necessario per la venatura, esente da difetti di tipo PSE E DFD. La carne deve essere fornita in confezione singola e sottovuoto. Ai sensi dei CAM, la carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso, 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 4 mesi.

5.3 Carni avicunicole fresche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Le carni di pollame, di tacchino, devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio e i trasporti delle carni avicunicole.

Modalità della fornitura I tagli anatomici devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di bruciature, di penne e piume residue. I tessuti muscolari



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

dovranno aver colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tacchino : si intendono di tacchino maschio, del peso di 4-5 Kg.

Ai sensi dei CAM, la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso ; si rimanda comunque ai CAM per ulteriori specifiche tecniche.

5.4 Prodotti ittici surgelati

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare, durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

- mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione;

Le confezioni devono essere quelle originali; sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi. Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, dalla cartilagine e della pelle; allo scongelamento non devono sviluppare odore di rancido e, devono conservare la consistenza del pesce fresco. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93 s.m.i.) non deve superare la quantità di 0,5mg/Kg di prodotto fresco. Il peso netto, riferito a prodotti con glassatura, è da intendersi come peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato). Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera, nonché, per i prodotti nazionali, del documento commerciale di accompagnamento riportante gli estremi del n. di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione. Sull'imballaggio dovranno figurare almeno le seguenti indicazioni in lingua italiana: denominazione di vendita, T.M.C., nome o ragione sociale e sede del produttore o confezionatore, numero di riconoscimento CEE.

Si applica la normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.

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

- presenza di corpi estranei
- odore di ammoniaca



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

- colorazione giallastra
- odore e/o sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione (bruciature da freddo)
- ammuffimenti
- parziale scongelamento quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto.

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelamento freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

Ai sensi dei CAM, i prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Allegato 3 del regolamento CE n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione internazionale per la conservazione della natura. Si rimanda comunque ai CAM per le ulteriori specifiche tecniche.

5.5 Verdure surgelate

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono avere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di surgelazione; devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo la cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate, i pezzi devono essere separati dal ghiaccio in superficie, esenti da corpi estranei e da qualsiasi avaria o alterazione. Devono essere fornite in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Si applica la vigente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari. Ai sensi dei CAM frutta, ortaggi, legumi e cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso. Per le altre specifiche tecniche si rinvia ai CAM. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di Maggio.

5.6 Prodotti ortofruttili freschi

La frutta e la verdura oggetto della fornitura devono avere le caratteristiche e la pezzatura adatta all'uso del servizio di refezione scolastica e asili nido, e saranno prioritariamente prodotti "di stagione" per i



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

quali si dovrà tener conto del Calendario di Stagionalità di cui all'Allegato A del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo). I prodotti ortofrutticoli devono:

-aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che permette una gestione ottimale in rapporto alla frequenza di fornitura ed al giorno di consumo;

-non essere modificati geneticamente (NO OGM);

-essere conformi alle norme di qualità dettate dai regolamenti CE e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi stabiliti. I prodotti per i quali non sono ancora state emanate norme di qualità devono presentare tutte le caratteristiche peculiari della specie, omogeneità ed uniformità di pezzatura e corrispondere a requisiti di buona qualità;

-i prodotti non devono essere surriscaldati né presentare un aumento artificioso dell'umidità, attacchi parassitari, muffe, marcescenze, incrostazioni, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine;

-non devono essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio;

-il loro contenuto di antiparassitari non deve superare i limiti previsti dalla vigente normativa di settore;

-devono essere sani, freschi, turgidi e della giusta consistenza, privi di avvizzimenti, imbruttimenti, odori e sapori anomali;

-non devono aver subito processi artificiali di accelerazione della maturazione e il grado di maturazione deve essere idoneo per un consumo previsto entro 3-4 giorni dalla consegna;

-devono essere di preferenza di origine nazionale, in relazione alla relativa stagionalità e salvo eccezioni (es. banane);

-tutti i prodotti devono pervenire da imballi muniti di etichetta indelebile, ben visibile e chiaramente leggibile, con le indicazioni previste dalla vigente normativa sulla etichettatura dei prodotti alimentari. La fornitura dovrà essere effettuata con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e con opportuno controllo delle temperature, ove previsto.

Ai sensi dei CAM frutta, ortaggi, legumi e cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore fornitura di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale; si rinvia comunque ai CAM per ulteriori specifiche tecniche.

5.7 Prodotti lattiero-caseari



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
Sito web: www.setticarraro.edu.it

I formaggi oggetto della fornitura dovranno essere prodotti e confezionati nel rispetto della vigente normativa e dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola ecc.). I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore senza presentare gonfiore. Il sapore deve essere fresco. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

Per i PRODOTTI BIOLOGICI fare riferimento alle normative vigenti.

Tutti i prodotti, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Si applica la vigente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari. Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C, oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione. Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi. I formaggi devono essere biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento UE 1151/2012 e al regolamento UE 665/2014.

5.8 Oli e grassi

Olio extravergine di oliva - Il prodotto deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n. 1407 del 13.11.1960 e dalla L. 313/1998. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento, al Reg. CEE 2568/91 e ss.mm.ii., avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più di 0,6% in peso di acidità. Deve essere ottenute preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. L'olio deve essere di produzione italiana, deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee. Ai sensi dei CAM, come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva,



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

che per almeno il 40% in capacità deve essere biologico ; si rinvia comunque ai CAM per ulteriori specifiche tecniche.

5.9 Uova pastorizzate

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti di uovo allo stato liquido freschi, pastorizzati senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uova di gallina di produzione nazionale, non incubate, adatte al consumo umano con guscio integro, completamente sviluppato e privo di incrinature e che non abbiano subito alcun trattamento, biologiche al 100%. I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere esenti da gusci, da membrane di uova o da altre eventuali particelle o materiale estraneo. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili e dovranno, al momento della consegna, avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I contenitori e i materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere a perdere e sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato gli ovoprodotti. Dovranno essere rispettate le norme vigenti in materia di materiali per il confezionamento degli alimenti e quelle relative all'etichettatura dei prodotti alimentari. Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE.

I veicoli utilizzati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C, oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche le seguenti indicazioni:

- natura del prodotto e indicazione della specie da cui provengono le uova utilizzate
- numero di lotto Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

5.10 Pane e derivati

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i. soprattutto in relazione al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti. Il pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29%. Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe,



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore di gradevole e non acida. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto. Qualora non venga prodotto dall'appaltatore, deve essere indicata la provenienza del prodotto.

5.11 Prodotti specifici (per celiaci, allergici):

i prodotti per celiaci e allergici sono indicati nell'elenco degli alimenti allegato al presente capitolato; sulle confezioni dovranno essere riportate le griffature previste dalle norme che individuano i prodotti senza glutine. Tutti i prodotti sopra elencati devono rispettare le normative vigenti europee e nazionali in materia di limiti microbiologici. Per quanto non è stato sopra previsto relativamente alle caratteristiche dei prodotti elencati nel presente capitolato, si rimanda a quanto indicato dai criteri minimi ambientali per la fornitura di derrate alimentari di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.

6. VITA RESIDUA DEI PRODOTTI

1. La data di scadenza deve essere ben leggibile sulla confezione.
2. I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua del:
 - 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati non ortofrutticoli;
 - 60% per i prodotti da conservare in catena del freddo;
 - 50% per i prodotti ortofrutticoli surgelati.

7. QUALITA' E CONTROLLI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente e alle caratteristiche specificate nel presente capitolato. Per quanto non indicato nel presente capitolato, si farà riferimento alla normativa vigente in materia.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI SOMMINISTRATE DOVRANNO ESSERE PRIVE DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) come previsto dalla normativa nazionale e dalla Legge della Regione Toscana 6 aprile 2000 n. 53 (Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati O.G.M.). I partecipanti alla gara dovranno presentare apposita dichiarazione in merito.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

8. LISTA DEI PRODOTTI RICHIESTI

LOTTO 1 – PASTA ALIMENTARE SECCA, RISO E ALTRI PRODOTTI

PASTA /RISO	QUANTITA'
FARFALLE CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
PENNE RIGATE CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
FUSILLI CONFEZIONE DA 5 KG	450 KG.
GNOCCETTI SARDI CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
SEDANINI CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
MEZZE MANICHE CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
RISO PARABOILED CONFEZIONE DA 5 KG.	1600 KG.
GNOCCHI DI PATATE CONFEZIONE DA KG.	1000 KG.
PACCHERI CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
TROFIE CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
DITALI CONFEZIONE DA 5 KG.	450 KG.
PASTA INTEGRALE PENNE RIGATE CONFEZIONE DA 5 KG	450 KG.
PASTA INTEGRALE MEZZE PENNE CONFEZIONE DA 5 KG	450 KG.
PASTA SENZA GLUTINE TROFIE CONFEZIONE DA 500 GR.	30 KG.
PASTA SENZA GLUTINE FUSILLI CONFEZIONE DA 500 GR.	30 KG.
PASTA SENZA GLUTINE PENNE RIGATE CONFEZIONE DA 500 GR.	30 KG.
PASTA SENZA GLUTINE GNOCCHI DI PATATE CONFEZIONE DA 500 GR.	25 KG.
PASTA SENZA GLUTINE CAVATELLI CONFEZIONE DA 500 GR.	30 KG.
PASTA SENZA GLUTINE DITALINI CONFEZIONE DA 500 GR.	30 KG.
PASTA SENZA GLUTINE SEDANINI CONFEZIONE DA 500 GR.	30 KG.
PASTA SENZA GLUTINE MEZZE MANICHE DA 500 GR.	30 KG.

ALTRI PRODOTTI	QUANTITA'
FARRO CONF. DA 3 KG.	250 KG.
ORZO CONFEZIONE DA 3 KG	350 KG.
FARINA 00 KG.1	100 KG.
FARINA 00 CONFEZIONE DA 25 KG	1000 KG.
FARINA DI MAIS PER POLENTA DA 1 KG	1000 KG.
OLIO OLIVA ITALIANO EXTRAVERGINE LT.5	500 LITRI
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE LT.5	200 LITRI
ACETO BIANCO DA 1 LT.	100 LITRI
SUCCO DI LIMONE DA 1 LT.	100 LITRI
ZUCCHERO SEMOLATO DA KG.	100 KG.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

SALE FINO IODATO DA1 KG.	200 KG.
SALE GROSSO IODATO DA 1 KG.	200 KG.
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE DA KG.1	100 KG.
OLIVE NERE DENOCCIOLATE DA 1 KG.	25 KG.
TONNO AL NATURALE DA 1,750 GR.	700 KG. / 400 PZ.
MAIS DOLCE BARATTOLI DA 3 KG.	300 KG. / 100 PZ
LENTICCHIE IN BARATTOLI DA 3 KG.	700 KG. / 233 PZ
CECI IN BARATTOLI DA 3 KG.	705 KG. / 235 PZ
FAGIOLI IN BARATTOLI DA 3 KG.	705 KG. / 235 PZ
LIEVITO DI BIRRA PER PIZZA GR. 250	50 KG.
MAIZENA DA 1 KG.	10 KG.
POLPA DI POMODORO IN LATTA DA 3 KG.	2000 KG. / 1000 PZ.
SOIA IN BARATTORO DA 3 KG.	450 KG. / 150 PZ.
GERMOGLI DI SOIA IN BARATTOLO DA 3 KG.	90 KG / 30 PZ.
ORIGANO ITALIANO IN FOGLIE BUSTE DA KG.	10 KG.
PEPE NERO IN BUSTA DA 500 GR.	15 KG.
ROSMARINO ITALIANO IN FOGLIE BUSTE DA KG.	5 KG.

LOTTO 2 – PRODOTTI CARNEI E SALUMI

PRODOTTI CARNEI	QUANTITA'
PETTO DI POLLO SOTTOVUOTO	300 KG.
FILONE DI LONZA	550 KG.
COSCE DI POLLO SOTTOVUOTO 200 GR.	5500 PZ.
PETTO DI TACCHINO SOTTOVUOTO DA 6 A 8 KG	400 KG

SALUMI	QUANTITA'
PROSCIUTTO COTTO S/GLUTINE S/DERIVATI DEL LATTE	10 KG.

LOTTO 3 – PRODOTTI LATTIERO CASEARI E OVOPRODOTTI

PRODOTTI LATTIERO CASEARI	QUANTITA'
BURRO PANETTO DA 500 GR.	50 KG.
FILANTE PER PIZZA DA 1 KG.	800 KG.
PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 16 MESI BUSTINE MONOPORZIONE SN LATTOSIO	3000 PZ. / 15 KG
LATTE BIOLOGICO UHT PARZIALMENTE SCREMATO DA 1 LT.	150 LITRI
MOZZARELLA DA GR.100 BIO	8100 PZ. / 85 KG
MOZZARELLA SN LATTOSIO DA GR.100 BIO	400 PZ. / 40 KG



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

RICOTTA DA 100 GR.	50 KG.
MIX FORMAGGI GRATTUGIATI ITALIANI DA KG	275 KG.
EMMENTAL SN LATTOSIO PEZZATURA DA 1 KG A 2 KG	320 KG
TOFU CONFEZIONE DA 500 GR.	20 KG.
PRIMO SALE PEZZATURA DA 1 KG A 2 KG	300 KG
PECORINO ROMANO DOP PEZZATURA DA 1 A 2 KG	10 KG

OVOPRODOTTI	QUANTITA'
UOVA INTERE PASTORIZZATE 1LT.	1600 LITRI

LOTTO 4 – CONGELATI E SURGELATI

PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI	QUANTITA'
FILETTI DI PLATESSA	800 KG.
TRANCIO DI VERDESCA	800 KG.
HAMBURGER DI VITELLO 100% ESCLUSIVAMENTE SENZA LATTOSIO DA 100GR	5200 PZ / 60 KG
HAMBURGER DI VERDURE 100% VEGETARIANI	35 KG
HAMBURGER DI SOIA	25 KG
PANE SN GLUTINE MONOPORZIONE	1500 PZ.
PIZZA MARGHERITA SN GLUTINE	250 PZ.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	QUANTITA'
CAROTE BABY SURGELATE	700 KG.
SPINACI SUERGELATI	600 KG.
FAGIOLINI SURGELATI	1100 KG.
CAVOLFIORI SURGELATI	200 KG.
ERBETTA SURGELATA	450 KG.
BROCCOLETTI SURGELATI	450 KG
MINISTRONE SURGELATO	500 KG
PISELLI SURGELATI	100 KG
TRIS DI VERDURE	450 KG

LOTTO 5 – FRUTTA E VERDURA



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

FRUTTA FRESCA	QUANTITA'
MELE ROSSE CAL. 60-65	4200 KG.
BANANE CM. 14 CIRCA	4800 KG.
PERE CAL. 55-60	800 KG.
NOCI PESCHE CAL. 60-65	1000 KG.
ARANCE CAL. 60-65	2000 KG.
MANDARINI CAL. 40-45	1500 KG.

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	QUANTITA'
CIPOLLE DORATE	200 KG.
ROSMARINO	20 KG.
SALVIA	20 KG.
PREZZEMOLO	20 KG.
BASILICO	100 KG.
PATATE	1000 KG.
INSALATA	550 KG.
POMODORI INSALATARI	250 KG.
POMODORINI CILIEGINO	80 KG.
ZUCCHINE	1100 KG.
CAROTE	200 KG.
SEDANO	200 KG.
FINOCCHI	300 KG.
ZUCCA	150 KG.

LOTTO 6 – PRODOTTI PER MERENDE

PRODOTTI PER LA MERENDA	QUANTITA'
BISCOTTI SECCHI MONOPORZIONE DA 25 GR.	1.000 PZ
CROSTATINE AL CIOCCOLATO	2.000 PZ
CROSTATINE ALLA MARMELLATA	2.000 PZ
CROISSANT ALLA MARMELLATA SOTTOVUOTO	500 PZ
CRACKERS MONOPORZIONE 35 GR.	500 PZ
BUDINO AL CACAO COPPETTA 100 GR.	5.500 PZ
SUCCHI DI FRUTTA BRIK CON CANNUCCIA VARI GUSTI 200 ML.	4.000 PZ
MERENDINE AL PAN DI SPAGNA CON FARCITURA AL CIOCCOLATO	500 PZ
WAFER MONOPORZIONE AL CACAO	1.000 PZ
COPPETTA GELATO 50 GR. PANNA E CACAO	6.000 PZ
BARRETTA DI CIOCCOLATO DA 30 GR. AL LATTE	1.000 PZ



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO
 LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO
 Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425
 Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –
 Sito web: www.setticarraro.edu.it

PRODOTTI PER LA MERENDA – DIETE SPECIALI -	QUANTITA'
BISCOTTI SECCHI MONOPORZIONE DA 25 GR. SN LATTOSIO E SN GLUTINE	100 PZ
PLUM CAKE SN GLUTINE E SN LATTOSIO	100 PZ
BUDINO AL CACAO SN LATTOSIO	100 PZ
CRACKERS SN GLUTINE	100 PZ
COPPETTA GELATO 50 GR. SN LATTOSIO	100 PZ
CROSTATINE SENZA GLUTINE VARI GUSTI	100 PZ
CROISSANT SN GLUTINE SOTTOVUOTO VARI GUSTI	100 PZ

LOTTO 7 – PANE

PANE	QUANTITA'
PANE TIPO COMUNE DI GR.50 PER BOCCONCINO	52.000 PZ.
PANE INTEGRALE DI GR.50 PER BOCCONCINO	18.500 PZ.
PANE AI 5 CEREALI DI GR.50 PER BOCCONCINO	23.500 PZ