



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

PARTE SPECIALE - LISTA DELLE FORNITURE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Articolo 1

Il contenuto del presente allegato al Capitolato speciale va ad indicare nel dettaglio le caratteristiche di gran parte delle derrate alimentari richieste per l'appalto e suddivise per i singoli lotti.

Nel caso vi fossero contrasti tra la parte speciale e la parte generale del Capitolato valgono le prescrizioni della parte speciale.

Per le derrate non descritte e per le caratteristiche non specificate valgono le prescrizioni della parte generale.

Articolo 2

Nel presente articolo vengono descritte le caratteristiche dei prodotti oggetto dell'appalto suddivisi per lotti.

LOTTO 1 – ORTAGGI e FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA

VERDURA ED ORTAGGI

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di produzione biologica e provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da **coltivazioni nazionali** (ad eccezione delle banane) e appartenere alla categoria commerciale **prima** in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011,.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- essere **privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario**, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti, gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa.
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...
- c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.

I prodotti ortofrutticoli devono essere di **prima qualità** e appartenere alla 1° categoria ai sensi del Regolamento UE sopra citato, devono inoltre:

1. corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

2. essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, **nonché di corpi o prodotti estranei**;
3. essere fresche e omogenee per maturazione;
4. essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
5. essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
6. essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
7. essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
8. gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, taluni prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 70 e massimo di gr. 300 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà; sono tollerate differenze di peso in +/- 10% entro i limiti minimo e massimo sopra indicati.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliamento incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Il calibro minimo nella sezione massima dovrà essere di 20 mm e senza foglie.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale. Le cipolle dovranno avere una pezzatura compresa tra gr.100 e gr.180 con una tolleranza in +/- 10%.

Insalata IV° gamma (varietà: Cicoria Pan di Zucchero, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg), il prodotto deve ottemperare a quanto specificato e indicato nel Decreto 3746 del 20/06/2014;

Pomodori (varietà: San Marzano, Cuore di bue, Ciliegino e Tondo a grappolo): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Cavoli: (varietà Cappuccio, Cavolfiore e Verza) devono essere sani, interi, puliti privi di umidità esterna anormale e privi di odori estranei. Il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate

Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di 7 cm.

Sedani: devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate. Sono richiesti sedani con pezzatura media di 700/800 grammi.

Peperoni: nei colori verde, rosso e giallo e con un peso di g 150/200 (con una tolleranza del 10%); devono essere interi, sani, freschi; puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; bene sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo; privi di lesioni non cicatrizzate; esenti da bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e difetti che ne pregiudichino la commestibilità; consistenti; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Mele (varietà: stark delicious, royal gala, golden delicious, red delicious, pink lady e fuji) e **pere** (varietà: william, abate, conference, kaiser, coscia): devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non devono essere grumose. Il peso totale del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120 gr. ed in ogni caso non superare i 170 gr.



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Pesche e pesche noce (varietà a pasta gialla): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro; il peso non deve superare i 170 gr.

Uva (varietà: italia, regina, victoria): deve essere configurata da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al graso e ricoperti della loro pruina.

Banane: devono avere forma tipica, piccolo intero, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa entro il peso di 180 - 200 gr.

Kiwi: La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/100.

Albicocche e Susine: Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Arance: (varietà arance: moro, tarocco, sanguinella, navel) gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Il peso delle arance non dovrà superare i 180 gr. Cadauna.

LOTTO 2 - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'olio extravergine di oliva dovrà essere **biologico**, prodotto, con olive di **coltivazione italiana**, nell'ultima campagna olearia dell'anno in corso, certificato a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).

La fornitura dovrà avvenire in base all'ordinativo inviato sia in bottiglie da litri 0,75 o latte da litri 5,00.

LOTTO 3 - GENERI ALIMENTARI VARI

ALIMENTARI

Biscotti secchi: dovranno essere composti dai seguenti ingredienti principali: farina, zucchero e/o miele, uova, latte, burro e/o grassi vegetali non idrogenati, polvere lievitante. I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti dei suddetti ingredienti. I biscotti non devono contenere additivi o altri ingredienti non previsti dalla legge; non è ammesso l'uso di saccarina, dolcificanti artificiali, **grassi idrogenati**, **olio di palma**. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali o sgradevoli. Le confezioni dovranno essere integre e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e sufficienti a poter verificare il rispetto di quanto richiesto nel presente capitolato.

Pangrattato: Il pangrattato dovrà essere prodotto esclusivamente da pane essiccato prodotto con farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito, sale. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, del peso richiesto, complete di etichetta e data di scadenza.

Fette biscottate: Devono essere ottenute dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina di tipo "0". Le fette biscottate non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, olii o grassi idrogenati.

La confettura extra di frutta deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza; deve contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione. Deve essere garantita per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e non deve essere dolcificata con sostanze edulcoranti sintetiche. In confezioni da 350 a 700 grammi.

Zucchero: deve essere quello bianco, raffinato e/o semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi. Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate di cartone riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento e deve essere fornito in confezioni da 1 kg

Latte di produzione biologica, parzialmente scremato, deve provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la certificazione di



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione, nome dell'organismo di controllo.

Le confezioni ed i sistemi di trasporto utilizzati dovranno essere in regola con la normativa di settore. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 1 litro.

Il latte fornito dovrà essere pastorizzato a temperatura elevata e ESL. Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

Olio di semi di arachide - ottenuto per spremitura ed estrazione dai semi di Arachide e successiva raffinazione.

Non sono ammesse i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olii estranei, ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

Pomodori pelati, polpa, passata e concentrato di pomodoro, tutti di produzione biologica

I prodotti a base di pomodoro devono provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione, nome dell'organismo di controllo.

Prodotto ottenuto da pomodori pelati di "origine italia", sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.

I contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne o altro.

Per i pomodori pelati, il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 60%.

Per la passata di pomodoro, il residuo non deve essere inferiore al 6%.

Per il concentrato di pomodoro, il residuo non deve essere inferiore al 23%.

I pomodori usati per la produzione dovranno essere coltivati e trasformati in italia ed in etichetta dovrà essere riportata la dizione "Origine del pomodoro: Italia" conformemente al Reg UE 1169/2011

Uova pastorizzate da allevamenti biologici. Sono richieste uova intere (misto d'uovo - tuorlo e albume) dovranno provenire da **allevamenti nazionali a produzione biologica**, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Aceto. Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione. E' vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti, non deve presentare odore, colore e sapore anomali e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Farina Bianca 00 biologica di grano tenero proveniente da **coltivazioni nazionale**. La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza.

Farina di Mais per polenta a cottura rapida senza glutine. Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da colture nazionali, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina avrà subito precottura in modo da ottenere un prodotto ben sgranato, privo di grumi e con umidità residua max 14,5%. Cottura residua prevista di 10/15min. La farina non deve provenire da coltivazione di mais transgenico OGM.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da 500g o 1 kg.



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Lievito in polvere vanigliato per dolci. Deve essere di consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità; può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina. Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Sale marino iodato grosso e fino. E' richiesto il sale marino da cucina iodato ottenuto dall'acqua di mare, oppure dalle salamoie naturali. Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Tutto il sale, sia fino sia grosso, deve essere del tipo iodato. Dovrà essere in pezzature al max di 1kg per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio che tende a depositarsi sul fondo.

Burro- con "origine del latte: italia" Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute,, sottoposto a centrifugazione Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno bianco-giallastro, sapore gradevole.

Sono richiesti pani da 500g a 1000 g sigillati.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

FORMAGGI

I formaggi 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; dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori. Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare le modalità di conservazione e la presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

Mozzarella e mozzarelline fiordilatte – con "origine del latte: italia" - La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti. La mozzarella fresca tipo fior di latte, può essere richiesta in pezzatura da 100g, in confezioni singole o multiple con liquido di governo.

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. La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

Stracchino o crescenza – con "origine del latte: italia"- Il prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo, senza conservanti e ricco di fermenti.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

Asiago DOP. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

Grana Padano DOP grattugiato. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da chilogrammi 1.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

Ricotta vaccina – con "origine del latte: italia" La ricotta, deve essere prodotta con latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico. La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero. Il prodotto deve essere fornito in recipienti chiusi confezionati singolarmente da 1000g a 1500g.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Yogurt alla frutta biologico – con "origine del latte: italia" Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale o comunitario con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa. Tutte le confezioni devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007 e successive integrazioni e modifiche..

Sono richieste confezioni da 125g o da 500 g

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

Pecorino Toscano DOP. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una maturazione tale da essere considerato "fresco" (almeno 20 giorni e meno di 4 mesi).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente.

Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.

Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo. Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda.

I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.

Tutti i prodotti SURGELATI, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50% .

VERDURE SURGELATE da produzione BIOLOGICA

Le verdure dovranno provenire da agricoltura biologica di produzione nazionale, correttamente etichettati e certificati, e dovranno, all'origine, rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazioni e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali. Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla legge.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Non dovranno presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti. Non devono essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Su tutti i prodotti dovranno essere assenti additivi chimici e residui di fitofarmaci, non dovranno essere presenti germi patogeni e/o loro tossine.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, i prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Bietole, broccoli, patate a spicchi, spinaci in foglia, pisellini finissimi. Si richiede un prodotto pulito, privo di sostanze estranee, 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 asportazione della parte basale e/o radici.

La bietola e gli spinaci dovranno essere forniti cubettati.

Le confezioni devono avere un peso compreso fra 500 g e 3000 g

Fagiolini - Dovranno essere preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

Si richiedono fagiolini interi e uniformi. Sono considerati difetti i fagiolini macchiati, frammentati, screpolati, la presenza del filo longitudinale e la presenza di corpi estranei.

Minestrone - Dovrà essere composto almeno da 10 tipi di verdure diverse tagliate a pezzetti e pronte per la cottura. Si conferma che l'etichettatura dovrà rispondere ai requisiti di legge ed applicata ad ogni confezione.

Inoltre, sulle confezioni originali e sigillate da produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE.

Le confezioni e/o le etichette (o in alternativa i documenti commerciali di accompagnamento) dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

La glassatura dovrà essere compresa tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto e dovrà essere indicata sull'imballaggio o sulla sched tecnica. Le quantità indicate, nonché il prezzo dei prodotti, saranno identificate nella misura ponderale quantità-prezzo ovvero "netto al chilo scongelato"

Come indicato anche nel prospetto di offerta i prodotti ittici richiesti, al di là della definizione italiana dovranno essere quelli individuati dal loro nome latino pertanto con la definizione "Nasello" si richiede "Merluccius Capensis/Paradoxus", con "Merluzzo" si richiede "Macroronus Novazelandiae", con "Platessa" si richiede "Pleuronectes Platessa".

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93.

I prodotti dovranno possedere la certificazione MSC (Marine Stewardship Council) ed il fornitore possedere il relativo Certificato di Catena di custodia - Msc

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiore di filetto (cuore), devono essere surgelati con il metodo **IQF** in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995). Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

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 numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

LEGUMI E CEREALI SECCHI BIOLOGICI



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Legumi e cereali secchi biologici dovranno provenire da **coltivazioni italiane**. Devono essere in confezioni originali, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati.

I prodotti forniti devono provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti provenienti da colture Italiane.

I legumi e i cereali secchi devono essere in confezioni originali, sani, mondati, puliti, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati, inoltre dovranno essere privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati, senza glutine (residui di colture di grano). L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834 /2007 e successive modifiche e integrazioni.

I legumi richiesti sono: Fagioli Cannellini, Fagioli Borlotti, Lenticchie decorticate, Ceci.

I cereali richiesti sono: Farro Perlato, Orzo Perlato, **Riso**

Il **riso** dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. Deve essere del tipo **parboiled**. Deve resistere alla cottura senza deformazione dei grani, non meno di 15 minuti. I grani di riso devono essere interi, con tolleranza del 3% di rottura. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Tutti i prodotti dovranno avere al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

PASTA ALIMENTARE SECCA BIOLOGICA. La pasta deve essere prodotto con semola di grano duro al 100% di provenienza biologica documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico secondo il Reg. CE 834/2007.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata. Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli. Rimossa dalla confezione, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la sua struttura e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

Dovrà inoltre avere caratteristiche tali da essere adatta per una eventuale preparazione con doppia cottura.

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale ed etichettatura secondo normativa vigente.

I formati, disponibili in non meno di 5 diverse tipologie, potranno essere: Casarecce, Chioccioline, Tortiglioni, Penne rigate, Fusilli, Sedanini rigati, Pennette rigate, Mezze penne rigate, Farfalle. Per le minestre in brodo dovranno essere fornite Pastina tipo Stelline (per minestra in brodo), Pastina tipo Ditalini (per passati e vellutate).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

LOTTO 4 - PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane Toscano biologico prodotto con farina proveniente da agricoltura biologica di produzione nazionale e lieviti certificati biologici nel rispetto dei protocolli della certificazione di panificazione biologica da gr. 1000, di farina di frumento "0" non contenente a cottura completa umidità superiore al 38% (legge del 4.7.67 n. 580)

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione

Deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o "00", avere un contenuto di umidità massima, a cottura completa, del 38% e dovrà essere fornito in pezzature da g. 1000.

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, rigonfiamenti, fori e fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida. L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura eventualmente preincartati in sacchetti kraft o in materiale plastico microforato idoneo al contatto con pane e affini;
- in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

- con automezzi adibiti al solo trasporto di pane che devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Cofaccino all'olio

Il cofaccino dovrà essere preparato con farina di tipo "0" o "00" di produzione nazionale. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerata. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la lievitazione.

L'olio utilizzato, nella percentuale minima del 4% su sostanza secca, dovrà essere olio extravergine di oliva. Il prodotto dovrà avere aroma e sapore caratteristici.

Pizza Margherita e pizza rossa

L'impasto dovrà avere le stesse caratteristiche del cofaccino. Gli ingredienti dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere fiordilatte in quantità del 20% minimo su prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere di provenienza italiana ed in quantità del 25% minimo su prodotto cotto; considerato che generalmente l'olio è in parte miscelato con il pomodoro, il sale e l'origano, la pizza dovrà essere spalmata con olio extravergine di oliva. A richiesta l'Amministrazione Appaltante potrà richiedere pizza "rossa" intesa senza mozzarella per alcune diete particolari.

LOTTO 5 - CARNE FRESCA BOVINA, SUINA, AVICOLA REFRIGERATA FRESCA DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI E PROSCIUTTO COTTO AQ

CARNE BOVINA BIOLOGICA

Le carni bovine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato nel Reg. CE 275/2007 che modifica il Reg. CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni).

Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).

Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs. 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati. Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal Regolamento (CE) n. 275/2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni) ed il Regolamento (CE) n. 1825/2000 (modalità applicazione etichettatura).

Le carni bovine devono naturalmente essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'encefalopatia bovina spongiforme (BSE), così come di tutte le altre disposizioni relative alla salute degli animali e dei consumatori. Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

I tagli di carne richiesti sono quelli indicati nella scheda di offerta (Lotto 5) e dovranno essere di volta in volta forniti, nel taglio e nella quantità richiesta, secondo quanto indicato nell'ordine specifico del magazzino delle cucine centralizzate. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

Le CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine), CONFORMAZIONE-STATO D'INGRASSAMENTO= U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

La carne, già disossata, dovrà essere consegnata frollata ma di chiara reazione acida, di colore roseo-rosso, uniforme, esente da chiazze, anche se provocate da ustioni da freddo; inoltre dovrà essere esente da qualsiasi odore o sapore anormale e sezionata a guisa di facilitare le operazioni di preparazione a cottura.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccesso di sierosità rosso-bruna. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (specie e taglio)
- numero che identifica l'animale od il lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro ..."
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

CARNE SUINA BIOLOGICA

Le carni suine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011. Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008). Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati.

Le carni suine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011

Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso eventualmente presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda. La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi, additivi, né essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti (acido ascorbico, nitrati, nitriti, ecc.) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Il taglio anatomico richiesto è in filoni di arista fresco disossato. I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII del All.1 del D.L.von.286 /94. I suddetti tagli devono essere confezionati usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. La confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne. Ed etichettatura a norma di legge.

I tagli di carne richiesti sono quelli indicati nella scheda di offerta e dovranno essere di volta in volta forniti, nel taglio e nella quantità richiesta, secondo quanto indicato nell'ordine specifico del magazzino delle cucine centralizzate. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti integri, originali e sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie e taglio*)
- numero di animale o lotto di animali;
- indicazione del **luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,**
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi preferibilmente entro"
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

Il prodotto dovrà avere, al momento della consegna, un residuo di vita commerciale di almeno il 60%

CARNI FRESCHE AVICOLE BIOLOGICHE

Le carni avicole (pollo e tacchino), fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da **animali nati, ingrassati e macellati in Italia** e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg UE 1337/2013. ed essere di classe A ai sensi del Reg. CE n. 1906/1990 e suoi aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti O.G.M.

Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008). Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione.

Le carni avicole, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.

Le carni dovranno essere prive di odori e sapori anomali. pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; privi di ossa rotte sporgenti. Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici, residui di antiparassitari e medicinali in genere.

Il **documento commerciale** di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, in particolare il pollame dovrà essere di **classe A** (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani.



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

I tagli di prodotto richiesti sono quelli indicati nella scheda di offerta e dovranno essere di volta in volta forniti, nel taglio e nella quantità richiesta, secondo quanto indicato nell'ordine specifico del magazzino delle cucine centralizzate. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

Le singole pezzature di prodotto fresco dovranno essere confezionate in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità. In alternativa le carni potranno essere confezionate in appositi contenitori ad uso alimentare, protetti da pellicola trasparente di materiale idoneo all'uso, purché atti a garantire l'igiene e la conservazione del prodotto per i tempi indicati secondo la normativa vigente e quanto espressamente richiesto nel presente allegato. I materiali impiegati per il confezionamento dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni dovranno essere riportate in maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie, categoria e taglio*)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- numero di lotto di produzione;
- indicazione del **luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, ("Origine") numero CEE di macellazione e di sezionamento,**
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro ..."
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione ad un'adeguata temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto.

I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 60%,

PROSCIUTTO COTTO E' richiesta la fornitura di **prosciutto cotto** di produzione nazionale, di "**Alta qualità**" secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, con cosce fresche provenienti da suini di **allevamento nazionali**, nati, allevati e macellati in Italia.

In particolare deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente.

Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro: all'interno non deve esserci liquido percolato in eccesso. L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa. Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Il prosciutto cotto dovrà essere confezionato in pezzature tra i 5 e gli 8 kg.

Il prodotto dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 60%.

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

La mortadella da fornire dovrà essere "Mortadella di Bologna IGP". Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal *Disciplinare di Produzione* approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Confezioni sottovuoto in tranci da 500 gr.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

SPALLA DI SUINO DISSOSSATA

E' richiesta la fornitura spalla di suino senza osso, stagionata 4/5 mesi, proveniente da **allevamento nazionale**, ottenuta da spalla fresca di suino, nato, allevato e macellato in Italia.

Il prodotto deve essere consegnato in tranci del peso di 500/700 gr. In confezione sottovuoto. La confezione non deve contenere liquido percolato in eccesso. Il prodotto deve essere di odore gradevole, il grasso deve essere bianco, senza parti ingiallite, cotenna giallo paglierino.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

WURSTEL DI POLLO E TACCHINO



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Wurstel preparati con carne macinata di pollo e tacchino nati e allevati in Italia. Confezione sottovuoto da 250 gr., peso netto singolo gr. 50.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

TRANCETTO DI TACCHINO ARROSTO

Fesa di tacchino (proveniente da allevamento italiano) arrosto in confezione "trancetto" da 300 gr. sottovuoto .

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

LOTTO 6 - ACQUA MINERALE

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti **DM della Salute 10/02/2015, del Dlgs n.176 del 08/10/2011 in attuazione della Dir. 2009/54/CE nonché le indicazioni del DM della Salute del 11/09/2003 in attuazione della Direttiva CE 2003/40/CE** e dal DM n. 542 del 12/11/1992 e sue modificazioni.

I nitrati espresso come ione nitrico deve assente, o comunque inferiore a 10 mg per litro, i fluoruri inferiori a 1,5 mg per litro, sodio inferiore a 20 mg.

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 1,5 litri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulle etichette devono essere riportate le seguenti indicazioni, relative a quanto richiesto dall'art. 12 del D. Lgs. 176/2011,;

- acqua minerale naturale;
- denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento al D.M. 12/11/1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) dove sono precisati i limiti di carica microbica;
- data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- termine minimo di conservazione;
- lotto di produzione;
- contenuto in volume del recipiente;
- titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento;
- riferimento al D.M. del 17/02/81 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET;
- poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 300 mg/l.

I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale pari almeno a 10 mesi.