



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 - FRUTTA E VERDURA

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...



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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;
2. essere asciutti e privi di terrosità sciolte o aderenti, **nonché di corpi o prodotti estranei**;
3. essere freschi e omogenei per maturazione;
4. essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
5. essere privi, 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 turgidi 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.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virosi 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.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto. I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Pomodori (varietà: San Marzano, 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.

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.

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.

Pesche e pesche noce (varietà a pasta gialla): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro.

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



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Kiwi: La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra.

Albicocche e Susine: Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali.

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.

LOTTO 2 - 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.** 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.

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 parzialmente scremato a lunga conservazione : Deve essere prodotto in stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. n. 54 del 97 così come modificato, dall'articolo 1, comma 3-ter del DL 15- giugno 1998 n. 182, deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla legge 169/89: - latte parzialmente scremato pastorizzato. 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.

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore, sullo stesso deve essere riportato il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro" seguita dalla data riferita al giorno, mese e all'anno.



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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 girasole: ottenuto per spremitura ed estrazione dai semi di girasole 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. **Confezione in bottiglie da Lt. 1**

Olio Extra vergine di oliva Comunitario: Olioextra vergine di oliva prodotto della Comunità Europea. Questo prodotto deve essere ottenuto da olive spagnole, italiane, e greche, raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante procedimento di estrazione a freddo. Le olive devono essere miscelate fino ad ottenere un taglio con caratteristiche chimiche e organolettiche costanti nel tempo e conformi alla normativa CE. **Confezione in bottiglia in vetro da Lt. 1**

Pomodori pelati, polpa, passata: Prodotto ottenuto da pomodori pelati di "origine Italia", privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni. 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 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: dovranno provenire da **allevamenti nazionali**. 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. Il prodotto dovrà avere al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

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 di grano tenero: 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: 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.

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

Lievito secco: Deve essere privo di corpi estranei e segni di umidità; 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



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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.

Panettone e Pandoro: Prodotti preferibilmente con i seguenti alimenti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, uvetta sultanina, frutta candita, sale, lievito (e gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi. I panettoni e i pandori devono presentare un peso intorno a 750 gr e, possono essere richiesti anche panettoni privi di uvetta e frutta candita. Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Noci con Guscio: devono presentare le caratteristiche seguenti. a) Caratteristiche dei gusci: interi, sani, privi di difetti in grado di alterare le proprietà naturali di conservazione del frutto, esenti da danni provocati da parassiti, puliti, asciutti e privi di umidità esterna anormale, privi di residui di mallo. b) Caratteristiche dei gherigli: sani, consistenti, puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di insetti, acari e privi di attacchi di parassiti, di muffe, di umidità esterna anormale, di odore c/o sapore estranei, sviluppati normalmente; sono esclusi i gherigli atrofizzati.

Caffè da Moka: Confezione da gr 250. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il Caffè, la varietà della composizione della miscela, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza.

Tè deinato Ceylon: Disciplinato dal D.M. 12 dicembre 1979, il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico - fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto. Il prodotto deve essere esente da sostanze estranee, infestanti, muffe e parassiti. Il the deinato non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca. Confezionamento: in bustine filtro. Le bustine devono risultare integre.

Tonno all'olio di oliva: Si richiede tonno, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (Perciformes/Scombridae/Thunnus), di qualità prodotto in stabilimenti riconosciuti, preferibilmente posti sul territorio dell'Unione Europea. Il prodotto da fornire dovrà essere, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione ed inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola. Dovrà essere conservato sott'olio di oliva e dovrà essere privo di: vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), macchie o colorazioni anomale, minime tracce d'acqua (per il tonno sott'olio). All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva e non deve emanare odore sgradevole. Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

Legumi e cereali secchi: 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 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**



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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: La pasta deve essere prodotta con semola di grano duro al 100% e conforme al D.P.R. n. 187 del 09/02/2001. 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: Penne rigate, Fusilli, Farfalle, Spaghetti, torciglioni, pastina in brodo..

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

Gnocchi di Patate: : Gli gnocchi devono essere freschi, prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate, farina di grano tenero tipo "00", acqua e sale. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70 %. Devono essere esenti da: corpi estranei e/o impurità, conservanti ed additivi chimici, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti. La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

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

SALUMI

Prosciutto cotto: E' richiesta la fornitura di **prosciutto cotto** di produzione nazionale, secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, con cosce fresche provenienti da suini di **allevamento nazionali o europei**.

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 50%.



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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 disossata: 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: 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%.

Coppa a fette: Ricavata esclusivamente dalle porzioni muscolari del collo del suino, rifilata dal grasso eccessivo e proveniente da carcasse di buona qualità; proporzione grasso/muscolo 30/70 %. Prodotta secondo il protocollo tradizionale. Si richiede un prodotto stagionato e con i seguenti ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi e spezie con l'aggiunta di conservanti e antiossidanti permessi dalla vigente normativa. Le confezioni e gli imballaggi dovranno essere integri e non ci dovranno essere alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti, presenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti, presenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva. **Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 50%.**

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: 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 100 gr., 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.



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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

Edamer: Prodotto con latte vaccino a pasta semidura e stagionatura naturale, colore e gusto tipici.

Il formaggio 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%**.

Asiago: Prodotto con latte vaccino a pasta compatta, colore e gusto tipici. Il formaggio 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: Prodotto con latte vaccino, semigrasso, a lenta stagionatura, aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa, usato da tavola o per grattugia. Il prodotto dovrà avere una stagionatura di almeno 12/15 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione.

Yogurt alla frutta intero: Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. Tutte le confezioni devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Sono richieste confezioni da 125 gr.

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

Pecorino Toscano: Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica. 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% .



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

Verdure Surgelate 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.

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 scheda 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". 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 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).

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.

Carne Surgelata: Correttamente etichettata e certificata, e dovrà, all'origine, rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sana e in buone condizioni igieniche, atta a subire surgelazioni e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali.

Esse 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 carni dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppate, con colorazione caratteristica, 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



CITTÀ DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizi Sociali

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.

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.