



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ALLEGATO A)

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

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:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- b) 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.
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) 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;
- e) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- f) 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.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, **nonché di corpi o prodotti estranei**;
- c) essere fresche e omogenee per maturazione;
- d) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- e) 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;
- f) essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- h) 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 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. 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 (varietà: Cicoria Pan di Zucchero, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

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.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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.

Melanzane: devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume: devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

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.

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 grappolo 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. 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 IGP TOSCANO

L'olio extravergine di oliva dovrà essere **IGP "Toscano"**. Le caratteristiche organolettiche e del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione approvato con DM 21/07/1998 (GU n. 243 del 17/10/1998) e sue modifiche o integrazioni.

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: per tale prodotto dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, indicati nel Regolamento CEE1169/2011 oltre a quelli naturalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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

Il **latte 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 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%**

Il **latte UHT parzialmente scremato a lunga conservazione** 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 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 prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

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.

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..

Olio Extravergine di Oliva- origine unione Europea. ottenuto dalla selezione di olive di provenienza comunitaria ed unicamente mediante procedimenti metallici. Le caratteristiche devono essere conformi a quanto stabilito dai Regolamenti Comunitari (Reg. CE 640/2008 – 1812/2009) in materia di olio extravergine di oliva. La fornitura dovrà avvenire in base all'ordinativo inviato in bottiglie da litri 1,00.

Olive verdi/nere in salamoia di produzione italiana - Devono essere denocciolate, mature sane, ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Le olive verdi devono essere contenute in vasetti di vetro sigillati del peso di circa gr. 500. Le olive nere devono essere contenute in latte del peso massimo di 5 kg, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla vigente normativa, ed in particolare: denominazione e tipo di prodotto, peso



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

netto e peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati in ordine decrescente, data di scadenza, la dicitura di identificazione del lotto.

Pomodori pelati, polpa, passata e concentrato di pomodoro -

Prodotto ottenuto da pomodori pelati italiani, 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

Pesto genovese - Non deve presentare odore e sapori anomali dovuti ad inaridimento. Gli ingredienti principali dovranno essere: basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, pecorino/grana padano/parmigiano reggiano, sale marino. Tutti gli ingredienti devono risultare esenti da pesticidi.

Tonno (specie *Thunnus albacares* - varietà *Yellowfin*) indicato al n. 31 del lotto 3 generi alimentari vari – in confezioni tra g.1000/2000 netto Dovrà essere a trancio intero di prima qualità, conservato in olio d'oliva. Sono richiesti tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, arrugginimento, ammaccature.

Tonno indicato al n. 69 del lotto 3 generi alimentari vari -, in confezioni da 160 gr., conservato in olio d'oliva. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, arrugginimento, ammaccature.

Uova fresche biologiche - Le uova fresche, di categoria A, dovranno provenire da **allevamenti nazionali a produzione biologica** e la relativa codifica "0" dovrà comparire sul guscio. Devono essere fornite uova, in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie.

La classe di peso dovrà essere compresa fra M-medie ed L-Grandi con misure fra i 53 ed i 73 g.

Le uova fornite non devono avere subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né refrigerazione; devono avere guscio intero e vi deve essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei.

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.

Capperi sotto sale. Ottenuti da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie. Non deve presentare odore, colore e sapore anomali e deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

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 proveniente da coltivazioni nazionali. 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.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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.

Mais. I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore ; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Il prodotto può essere consegnato in barattoli in banda stagnata, con chiusura ermetica, oppure in confezioni tetrapack o vetro. La banda stagnata deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni

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.

Caffe' tostato e macinato per Moka- miscela di caffè selezionati tostati e macinati in italia, in confezione sottovuoto da 250 gr.

Panettone con uvetta e scorze di agrumi canditi, senza glassa da gr. 750 , produzione Italiana. Confezione in sacchetti di cellofan trasparenti antimuffa.

Pandoro senza glassa da gr. 750 , produzione Italiana. Confezione in sacchetti di cellofan trasparenti antimuffa.

Burro. Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, NAZIONALE, 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.

I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 per il burro

Sono richiesti pani da 500g a 1000 g sigillati.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 70%**

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 - La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato NAZIONALE 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 irrancimento 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, oppure in bocconcini da 30g, in confezioni da 1/2Kg circa.

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 70%**

Stracchino o crescenza. Il prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana, in confezioni monodose da circa 100g.. La pasta deve essere compatta e non



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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 70%**

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 avere una maturazione tale da essere considerato "fresco" (almeno 20 giorni).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 70%**

Edamer 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).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 70%**

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 70%**

Grana Padano DOP a pezzi da gr. 500. 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 0,500.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 70%**

Ricotta vaccina - 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%**

Yogurt alla frutta biologico. 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, nella percentuale di almeno l'8%. 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 70%**

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 70%**



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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 esterna 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, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni 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.

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. Il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

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

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.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

La glassatura dovrà essere compresa tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto e dovrà essere sempre indicata sull'imballaggio. 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**", con "Palombo" si richiede "**Mustelus Mustelus**", con "Verdesca" si richiede "**Prionace Glauca**", con "anelli e ciuffi di calamaro" si richiede "**Loligo Vulgaris**".

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 trancie di pesce surgelati, così come i filetti di 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, irrancimento 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.

Pasta sfoglia sugelata- Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

LEGUMI E CEREALI SECCHI BIOLOGICI

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 parboiled

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



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

PASTA ALIMENTARE SECCA BIOLOGICA. La pasta deve essere prodotta 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.

Dovrà essere consegnata orientativamente nelle seguenti confezioni:

- 30% del peso complessivo in confezioni da 1,00 kg
- 35% del peso complessivo in confezioni da 3,00 kg
- 35% del peso complessivo in confezioni da 5,00 kg

i formati possono essere: gnocchetti sardi, casarecce, chioccioline, tortiglioni, penne rigate, fusilli, sedanini rigati, pennette rigate, mezze penne rigate, farfalle, spaghetti misura 5, pastina tipo stelline (per minestrina 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%**

PASTA FRESCA E RIPIENA

Gnocchi di patate (4/6 g) devono essere di qualità superiore e presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con purea di patate minima all'80%, con farina di grano tenero tipo "0" o "00", sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione, privi di glutammato monosodico; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati, non devono contenere uova e/o derivati. Dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Le confezioni dovranno essere originali **con una pezzatura compresa fra i gr. 500 ed i gr. 2.500**

Il prodotto sarà mantenuto sottovuoto o in atmosfera protettiva o modificata ed in etichetta dovrà essere riportata la data di scadenza (precisando giorno, mese, anno) e le modalità di conservazione.

I ravioli dovranno contenere ripieni di **spinaci e ricotta** fresca almeno per una percentuale del 60%, mentre i **tortellini** dovranno essere ripieni con composto a base di **carne suina** (prosciutto crudo e mortadella), formaggio grattugiato e aromi vari, privi di glutammato monosodico e prodotti con farina di semola di grano duro.

Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, le paste ripiene devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. **Le confezioni dovranno essere originali in formati compresi fra i gr. 500 ed i gr. 2.500.**

I prodotti dovranno avere al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

LOTTO 4 - PANE E PRODOTTI DA FORNO

Per il pane ed i prodotti da forno dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, indicati nel Regolamento CEE1169/2011 oltre a quelli naturalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.

Pane Toscano

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge n. 580 del 4 luglio 1967 e dal D.M. 5 febbraio 1970 nonché dal DPR 09/02/2001 n. 187 e ss. mm.ii., soprattutto in relazione al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

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



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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.

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

Pane Toscano biologico

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

Per il progetto "C'è del buono per merenda" l'Amministrazione Comunale fornisce in tutti i giorni di attività previsti dal Calendario Scolastico, a tutti gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, in giorni diversi sia il pane con l'olio che la pizza e il cofaccino/schiacciata. All'inizio dell'anno scolastico il Servizio Pubblica Istruzione predisporrà un programma per la fornitura di tali prodotti direttamente alle scuole interessate dal progetto e indicate nell'**Allegato B**. In tale piano saranno indicati i giorni, le classi ed il numero degli alunni e degli insegnanti interessati.

La pizza dovrà essere consegnata in porzioni di ca. g.65 +/- g.5 per le scuole primarie e ca. g.40 +/- g.5 per le scuole dell'infanzia.

Il cofaccino/schiacciata dovrà essere consegnato in porzioni di ca. g.45 +/- g.5 per le scuole primarie e ca. g.30 +/- g.5 per le scuole dell'infanzia.

La consegna prevede che i prodotti, nei quantitativi indicati nel programma di cui sopra, siano già porzionati e suddivisi numericamente in confezioni separate classe per classe. La consegna dovrà avvenire nei giorni indicati tra le ore 8,00 e le ore 9,00 per le scuole dell'infanzia e dalle 8,30 alle 9,30 alle scuole primarie. **In sede di offerta dovrà essere tenuto conto delle modalità di consegna sopra indicate per determinare il prezzo degli artt. 2 e 7 del lotto 4.**

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo uso e dovranno essere puliti e muniti di cassone a chiusura.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Cofaccino/schiacciata all'olio

Il cofaccino/schiacciata 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/schiacciata. 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 E SALUMI

CARNE BOVINA -

Le carni bovine, 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)

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)

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;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 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 70%

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). Restano valide le caratteristiche tecniche indicate nel carne bovina convenzionale.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

CARNE BOVINA IGP Carne di Vitellone Chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

La carne di vitellone chianino IGP dovrà provenire da animali in perfetto stato di nutrizione, deve essere di un colore rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo. In particolare la carne:

- Deve essere ottenuta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati, allevati e macellati nel territorio regionale
- Deve provenire da carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, che rientrino nei seguenti valori: conformazione non inferiore a R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); copertura in grasso: 2/3 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
- Deve presentare, sui tagli forniti, il particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto;
- Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;

E' ammessa la presenza nelle confezioni di sierosità non superiore al 3% sul peso totale. I tagli devono essere confezionati rifilati in modo tale che il tessuto adiposo e connettivale da scartare al momento dell'utilizzo non sia superiore al 5%. I tagli devono provenire da mezzane adeguatamente frollate (minimo 7/10 giorni). Sono ammessi esclusivamente i seguenti tagli anatomici: quarto posteriore girello – rosa – noce (scannello) – groppa (scamone).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

CARNE SUINA -

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.

Tutta la carne deve essere fresca e di prima qualità, con percentuale di grasso non superiore al 5%, proveniente da animali scelti e in buono stato di nutrizione. I suini macellati devono essere stati alimentati con prodotti vegetali non contenenti O.G.M. e non con farine contenenti proteine di origine animale

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.

Il taglio anatomico richiesto è il filone di arista fresco disossato. Il taglio di carne fresca deve essere confezionato 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 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 al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

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



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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. Restano valide le caratteristiche tecniche indicate nella carne suina convenzionale.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%

CARNI FRESCHE AVICOLE

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 "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg. UE 1337/2013 e di 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.

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 dissecata.

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.

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 70%,

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 provenienti da suini di **allevamento nazionale**.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

In particolare deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino, nato, allevato e macellato in Italia.

Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucri: 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.

I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50%,

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.

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

LOTTO 6 – PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP

Il prosciutto da fornire dovrà essere "**Prosciutto Toscano DOP**". Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal *Disciplinare di Produzione* approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria.

La lavorazione, esclusivamente di cosce fresche (non sono ammesse cosce congelate o sottoposte ad altri trattamenti di mantenimento), è effettuata solo presso prosciuttifici situati nella Regione Toscana. La salatura è eseguita a secco con l'impiego di sale marino, pepe e aromi naturali tipici della Toscana. Il prosciutto toscano deve avere il tatuaggio indelebile degli allevatori ed il contrassegno dei macellatori. Inoltre tutte le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile: data di produzione, riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Non deve risultare alcuna traccia di glutine e/o latte. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai dodici mesi e dovrà essere fornito sotto forma di cosce disossate in confezione sottovuoto pressate in modo da avere una fetta uniforme.

LOTTO 7 - 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 ½ litro o 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;



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 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.