



# 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**

#### **Articolo 1**

01.01.PS 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.

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

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

#### **Articolo 2**

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

02.01.02.PS Tutti i prodotti dei Lotti 1, 2, 4, 8, ed il latte nel Lotto7 (Generi alimentari vari) definiti come biologici dovranno rispondere alle disposizioni del Reg. CE n. 834/2007 come modificato dal Reg. n. 967/2008 e dal Reg. 889/2008 e loro eventuali integrazioni e modificazioni e dovranno riportare in etichetta il logo obbligatorio previsto dalla normativa vigente per i prodotti certificati come biologici.

#### **02.02.01.PS LOTTO I È VERDURA ED ORTAGGI DI PRODUZIONE BIOLOGICA**

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni nazionali e appartenere alle categorie commerciali prima ed extra in base a quanto previsto dalla specifica normativa nazionale e comunitaria.

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, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti ed in ogni caso gli eventuali residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente, mentre non è ammessa la presenza di additivi anche se consentiti dalla vigente 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.

Sono esclusi dalla somministrazione 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



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i requisiti seguenti:

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono inoltre:

- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- essere fresche e omogenee per maturazione;
- essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- 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;
- essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- risultare accuratamente mondate e pulite;
- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

### In particolare:

**Patate** (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 150 e massimo di gr. 250 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 +/- 15% 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. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate senza danneggiare le radici.

**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.150 e gr.180 con una tolleranza in +/- 15%.

**Insalata** (varietà: Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio 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.

**Pomodori** (varietà: San Marzano, Pachino e 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.

**Ortaggi a foglia:** devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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

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

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

**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.

## **02.02.02.PS LOTTO II È FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA**

I prodotti ortofruttili, con eccezione delle banane, devono provenire da coltivazioni nazionali.

I prodotti ortofruttili devono appartenere alle categorie commerciali prima ed extra in base a quanto previsto dalla specifica normativa nazionale e comunitaria.

I prodotti ortofruttili 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;
- 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;
- Non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta all'eccessiva conservazione.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofruttili che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

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

**Mele** (varietà: stark delicious, royal gala, golden delicious, 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 calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele -cm 6.5; pere -cm 6, il peso totale del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr. Ed in ogni caso non superare i 180 gr.

**Pesche e pesche noce** (varietà a pasta gialla): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro; il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**Banane:** devono avere forma tipica, piccolo 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 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. 70/90.

**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.

**Agrumi:** (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. Calibri minimi saranno i seguenti: arance -cm 6,5; limoni -cm 5; clementine -cm 4,5. In ogni caso il peso delle arance non dovrà superare i 180 gr. cadauna.

### **02.02.03.PS LOTTO III - ACQUA MINERALE**

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 200 mg per e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti dalla Direttiva CE 2003/04/CE e dal DM n. 542 del 12/11/1992 e dalle sue integrazioni e modificazioni. In particolare si evidenzia che all'art. 6 del citato DM come modificato dal Decreto del Ministero della Salute in data 23/12/2003 i limiti massimi ammissibili previsti per le acque destinate all'infanzia prevedono un tetto di 1,5 mg/L per il Floruri e 10 mg/L per i Nitrati. Tali parametri dovranno essere riportati espressamente in etichetta. Oltre a quanto previsto per tutti i generi alimentari nel successivo art. 3 per questo lotto è prevista la consegna settimanale presso le strutture e le scuole indicate nell'**Allegato B**. La consegna dovrà avvenire, salvo diverso accordo tra le parti conseguente all'organizzazione del servizio di refezione nei singoli plessi, dalle ore 11,00 alle ore 12,00 nei giorni indicati nell'ordine da parte del magazzino. Il prodotto, nel quantitativo richiesto, dovrà essere consegnato e trasportato direttamente nei locali dove il prodotto stesso viene conservato senza che questo comporti un aumento del prezzo offerto.

### **02.02.04.PS LOTTO IV - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**

L'olio extravergine di oliva dovrà essere **IGP ÍToscanoÍ con la menzione geografica aggiuntiva di ÍMontalbanoÍ**. 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 contenitori da litri 0,750/ 1,000 o 5,000.

### **02.02.05.PS LOTTO V - PANE E PRODOTTI DA FORNO**

#### **Pane Toscano**

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

Dovrà essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro di cattivi odori.

Deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0+", avere un contenuto di umidità massima del 35% e dovrà essere fornito in pezzature da g. 1000 (su richiesta anche da g. 500).



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

### **Cofaccino all'olio**

Il cofaccino dovrà essere preparato con farina di tipo 00+ (a richiesta dell'Amministrazione appaltante potrà essere richiesto l'utilizzo di farina di tipo 00).

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 (o rossa)**

L'impasto dovrà avere le stesse caratteristiche del cofaccino. Il peso della pasta non potrà essere superiore al 48% del peso complessivo del prodotto. 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.

Per il progetto "Cafè del buono a colazione" l'Amministrazione Comunale fornisce a tutti gli alunni in giorni diversi sia il pane con l'olio che la pizza e il cofaccino. All'inizio di ogni 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. Per quanto riguarda il pane, dovrà essere consegnato nel quantitativo indicato direttamente alle scuole il giorno prima di quello previsto dal progetto. 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 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 5.

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

Il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori ben puliti di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo uso e dovranno essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

### **02.02.06.PS LOTTO VI È 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.





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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.

In particolare, i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo ed una pezzatura compresa tra 1 e 10 Kg. Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

## PRODOTTI ITTICI

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 %Totano+si richiede %Codarodes sagittatus+, con %Nasello+ si richiede %Merluccius Capensis/Paradoxus+, con %Merluzzo+ si richiede %Macroronus Novazelandiae+, con %Platessa+si richiede %Leuronectes Platessa+, con %Palombo+si richiede %Mustelus Mustelus+, con %Polpo+si richiede %Octopus Vulgaris+e con %Salmone+si richiede %Oncorhynchus Keta+.

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovranno essere rispettati il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti ed il valore ABVT (azoto basico volatile totale). I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i filetti di filetto (cuore), **IQF** in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995). Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

La glassatura, quando prevista, non dovrà superare il **10%** del peso del prodotto e dovrà essere indicata sull'omballaggio. Sull'omballaggio, 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.

## VERDURE SURGELATE

I prodotti 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, essere dell'ultimo raccolto, 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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Caratteristiche particolari:

## **Spinaci, bietole, patate a spicchi, broccoli e cuori di carciofo a spicchi**

Si richiede un prodotto molto 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.

Tutti i prodotti dovranno avere una consistenza morbida e senza fibrosità in modo da consentirne il completo consumo.

La bietola e gli spinaci dovranno essere forniti cubettati in confezioni da circa Kg 2,5 .

## **Fagiolini**

Dovranno essere il prodotto 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 e la presenza di corpi estranea.

## **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.

I veicoli impiegati per il trasporto di prodotti surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista pari a . 18% (+/- 3°C).

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.

Il fornitore, su richiesta dell'A.C., dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

## **02.02.07.PS LOTTO VII - GENERI ALIMENTARI VARI**

**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.

**Fette biscottate:** Devono essere ottenute dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina di tipo 00+. 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, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza; deve contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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).

### **Latte di produzione biologica**

La ditta appaltatrice nella fornitura dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 15 della parte generale del CSA

Il **latte parzialmente scremato** deve provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici ed in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

I prodotti devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere 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 per le stesse dovranno essere in regola con la normativa di settore. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 1 litro.

Il latte richiesto dovrà essere di vacca e fornito sia intero (con un tenore di materia grassa non inferiore al 3,2%) che parzialmente scremato.

Il latte essere fornito **resco+** secondo quanto previsto dalla normativa in vigore o, in alternativa, a media conservazione. In tal caso viene ammesso il solo trattamento ESL. In caso di fornitura di latte **resco+** dovrà avere al momento della consegna un residuo di vita di almeno 3 giorni dopo quello della consegna. Nel caso di latte ESL tale periodo potrà arrivare a 15 giorni. Non è ammessa la fornitura di latte non **resco+** o che abbia subito un trattamento diverso da quello ESL.

Per **olio di semi di arachide** vale la disciplina in vigore. Saranno escluse dalla fornitura 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'assame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

Le **olive verdi/nere** in salamoia 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.

**Pomodori pelati, polpa, passata e concentrato di pomodoro.** Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche: essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ad essere privi di odori e sapori estranei oltre che di antifermentativi, acidi, metalli tossici e di coloranti.

I pomodori usati per la produzione dovranno essere di coltivazione italiana. Sarà onere del fornitore produrre la documentazione atta a dimostrare la provenienza conforme del prodotto.

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 7%.

Per il concentrato di pomodoro, il residuo non deve essere inferiore al 25%.

Il **pesto** non deve presentare odore e sapori anomali dovuti ad inaridimento. Gli ingredienti principali dovranno essere: basilico, olio extra vergine di oliva, aglio, sale marino, pinoli, pecorino e/o grana; tutti gli ingredienti devono risultare esenti da pesticidi.





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**Il tonno** (specie *Thunnus albacares* - varietà *Yellowfin*) 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, di provenienza Italia, Spagna o Portogallo, 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.

**Uova fresche.** Per la preparazione con sgusciatura successiva a cottura completa devono essere fornite uova fresche di categoria A extra, di produzione nazionale, in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie. Il peso dovrà essere (secondo i criteri attualmente vigenti per l'etichettatura) % Grandi+tra 63 e 73 g. Le uova dovranno provenire da allevamento all'aperto e la relativa codifica %+ dovrà comparire sulle uova. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Non devono contenere additivi, residui da concimi chimici e pesticidi e coloranti artificiali. Immerse in una soluzione salina al 10% di cloruro di sodio, dovranno affondare.

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 fresche pastorizzate.** Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richieste uova intere (tuorlo e albume) di produzione nazionale, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. 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.

**Verdure miste in olio extravergine di oliva.** Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta; in particolare i vegetali dovranno corrispondere alla specie botanica ed al cultivar dichiarate in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. I vegetali non devono essere staccati o spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico o di una non corretta conservazione.

### **02.02.08.PS LOTTO VIII - PASTA ALIMENTARE SECCA BIOLOGICA**

La pasta di semola di grano duro dovrà presentare requisiti di conformità alle norme vigenti. La pasta, allo stato secco, deve essere stata preparata con semole o semolati di grano duro. Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simulare il colore caratteristico. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

Rimossa, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. Deve avere sapore e odore gradevole, non di muffa o di rancido, avere colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, frattura vitrea.

Dovrà inoltre avere caratteristiche tali da essere adatta per la preparazione con doppia cottura. A tal fine l'affidatario dovrà fornire prima dell'inizio dell'appalto una campionatura con la quale sarà effettuata una prova di cottura. Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa. Nel caso la prova abbia un esito positivo l'affidatario dovrà garantire per tutta la durata dell'appalto l'unicità della tipologia di fornitura. Nel caso che la pasta non superi, ad indiscutibile giudizio del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, la prova di cottura (sia singola che doppia), verrà richiesta all'affidatario la sostituzione del prodotto sottoposto a prova con altro che dovrà risultare idoneo e gradito.

Sarà richiesta la fornitura di diverse forme di pasta, per garantire una alternanza quotidiana; la tipologia di pasta richiesta è specificata nel modulo dell'offerta.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e pulite e con i requisiti richiesti dalla legge. A seconda della tipologia di pasta richiesta il prodotto potrà essere fornito in confezioni da Kg. 0,5, Kg. 1,0 o Kg. 3,0.

### **02.02.09.PS LOTTO IX È LATTICINI di produzione tradizionale**

La ditta appaltatrice nella fornitura dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 15 della parte generale del CSA

#### **BURRO**

Il burro deve rispondere per quello che riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalla normativa vigente. Deve provenire da stabilimenti autorizzati con bollo CE; essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Deve possedere un colore giallo paglierino o bianco-giallastro ed un aroma delicato.

#### **MOZZARELLA E MOZZARELLINE FIORDILATTE**

La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili 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 si 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.

#### **RICOTTA VACCINA**

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, deve essere fresca, morbida e di prima qualità; prodotta in condizioni igieniche ottimali deve essere fornita in contenitori a norma di legge adeguatamente etichettati.

#### **STRACCHINO**

Lo stracchino dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato lavorato in modo che non presenti crosta; pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta; sapore dolce con lievi sfumature acidule.

#### **YOGURT**

Lo yogurt richiesto è quello alla frutta. Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di vacca addizionato a fermenti lattici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus*), così come previsto dalle norme vigenti. La componente frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Lo yogurt non dovrà contenere tracce di glutine.

## 02.02.10.PS LOTTO X - LEGUMI E CEREALI SECCHI

**Legumi e cereali secchi:** 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. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. La coltivazione deve essere di provenienza italiana.

**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. Il riso dovrà essere prodotto in Italia nell'ultima campagna di coltivazione

## 02.02.11.PS LOTTO XI - CARNE FRESCA BOVINA E SUINA

### CARNE BOVINA

Le **carni bovine** 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 nell'art.12 comma 3 del DM 30/08/2000 e sue modifiche e integrazioni.

I tagli di carne richiesti sono quelli indicati nella scheda di offerta e dovranno essere di volta in volta forniti, nel taglio richiesto, secondo quanto indicato nell'ordine specifico del magazzino delle cucine centralizzate.

Le carni bovine che verranno fornite nel corso dell'appalto dovranno essere tassativamente munite dei certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali di nessun tipo).

Le carni bovine refrigerate, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità al D. Lgs. 286/94 e al Regolamento CEE n. 1760 del 17/7/2000 oltre che ad ogni altra norma di modifica ed integrazione fosse intervenuta o dovesse intervenire a riguardo.. 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.

La carne da fornire dovrà essere costituita da magro fresco di prima qualità proveniente da vitelloni ben nutriti, di buona razza di carne, nelle pezzature indicate nella lista forniture. In particolare, le carni bovine oggetto della presente fornitura devono provenire da carcasse di bovini di età superiore a otto mesi ma non superiore a dodici mesi (Reg. CE 700/2007 - Cat. Z, all. 1 . vitellone, oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito (Reg. CE 1183/2006 art. 4 Cat. E), ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi secondo le tabelle previste dal Regolamento CE n. 1183/2006:

Categoria di appartenenza - A - (Carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a due anni)

Classe di conformazione - U - (Ottima)

Classe di stato di ingrassamento - 2 - (Scarso - sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

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. La lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 8 giorni e non oltre i 15 giorni dalla macellazione.

Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti sottovuoto 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 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 maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1760/2000 e dal DM 30/08/2000 e loro integrazioni e/o modifiche e ogni altra indicazione obbligatoria per legge sopra non prevista o che dovesse intervenire nel periodo dell'appalto.

Sull'imballaggio secondario, 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).

La carne bovina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste (tipologia di taglio e quantitativo), inclusa l'intera fornitura della **carne in fettine** nei giorni stabiliti dal menù delle refezioni comunali e dovrà essere consegnata **completamente pulita e priva di scarti o con uno scarto massimo del 3%** sul peso complessivo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

## **CARNE SUINA**

Le carni suine devono essere provenienti da animali nati, ingrassati, macellati e sezionati in Italia. Non è ammessa la fornitura di carni surgelate o congelate.

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.

Le carni dovranno essere tassativamente munite dei certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente da proteine animali).

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.

La carne, al giusto punto di follatura, dovrà essere consegnata sottovuoto e al momento della consegna dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti sottovuoto 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. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore. Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- termine minimo di conservazione espresso in termini % da consumarsi preferibilmente entro ò .+
- data di confezionamento
- 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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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 reimpaccaggio, 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).

La carne suina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste, inclusa l'intera fornitura della carne in fettine nei giorni stabiliti dal menù delle refezioni comunali e dovrà essere consegnata **completamente disossata, pulita e priva di scarti o con uno scarto massimo del 3%** sul peso complessivo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

### **02.02.12.PS LOTTO XII - CARNI FRESCHE AVICOLE**

Le **carni avicole** (pollame, tacchino) devono essere di origine nazionale, provenienti da stabilimenti in regola con le normative vigenti. Devono essere privi di odori e sapori anomali. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti: i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna. In particolare:

I **pollame** dovrà possedere le seguenti categorie:

- dovrà essere di categoria A (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani
- le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in batteria, devono essere in ottimo stato di nutrizione con giusto rapporto scheletro carne
- gli animali forniti inoltre dovranno essere del tutto privi di larve di insetti e di qualunque altro parassita vegetale o animale e presentarsi atti ad una buona e sana alimentazione umana.

La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera; il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi; il dissanguamento deve essere completo; il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; non ci devono essere ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca; il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene; la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre; la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida e non infiltrata di sierosità. Le carni, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti sottovuoto 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) 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 (fresco)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- termine minimo di conservazione espresso in termini % da consumarsi preferibilmente entro  $\bar{o}$  .+
- data di confezionamento
- 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.

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 reimpaccaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione ad una idonea temperatura (da 0°C a +4°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).

### **02.02.13.PS LOTTO XIII - BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA**

I **succhi di frutta** devono essere a base di frutta nella percentuale del 100% per i succhi di ananas e arancia e del 50% minimo per i succhi di pera, albicocca e pesca; i succhi di ananas e arancia non dovranno avere zuccheri aggiunti. Le confezioni dovranno contenere solo il succo dei frutti dichiarati in etichetta, sani, e giunti a corretta maturazione. Non devono contenere additivi non consentiti dalla normativa, anticrittogamici e pesticidi, né dolcificanti artificiali o aromi non naturali.

### **02.02.14.PS LOTTO XIV È PRODOTTI CASEARI**

La ditta appaltatrice nella fornitura dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 15 della parte generale del CSA

Dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente.

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. I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori.

#### **GRANA PADANO DOP**

Il formaggio dovrà essere %Grana Padano DOP+. Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955, modificato dal DPR 26 gennaio 1987 - GURI n. 295 del 22 dicembre 1955 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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.

#### **PECORINO TOSCANO DOP**

Il formaggio dovrà essere %Pecorino Toscano DOP+. Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DM 10 luglio 1995 - GURI n.186 del 10 agosto 1995 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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).

#### **ASIAGO DOP**

Il formaggio dovrà essere %Asiago DOP+ pressato - fresco. Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DM 6 giugno 1995 - GURI n. 146 del 24 giugno 1995 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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).

### **02.02.15.PS LOTTO XV È PROSCIUTTO 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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai dodici mesi e dovrà essere fornito sotto forma di cosce disossate in confezione sottovuoto.

### **02.02.16.PS LOTTO XVI È PASTA FRESCA E RIPIENA**

Gli **gnocchetti** (2/4 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 00+ o 00+, sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; 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 uovo e/o derivati; dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Le confezioni dovranno essere originali da gr. 500 a gr. 1.000 o superiori ma comunque in un formato tale che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

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.

Le **paste ripiene** dovranno contenere ripieni di spinaci e ricotta fresca per quanto riguarda i ravioli mentre per i tortellini dovranno essere composti da carne suina (prosciutto crudo), formaggio grattugiato e aromi vari. Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, i prodotti 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 tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

### **02.02.17.PS Lotto XVII - SALUMI E INSACCATI**

La **Finocchiona toscana** dovrà essere preparata secondo le indicazioni previste nel sito internet dell'Arsia della Regione Toscana, nella parte relativa ai prodotti tradizionali. In particolare la finocchiona toscana ha la forma cilindrica tipica del salame, colore rosa e odore e sapore intenso di finocchio. Le carni suine selezionate vengono macinate e quindi impastate aggiungendo sale, pepe, aglio, vino rosso e semi di finocchio selvatico. Il composto viene insaccato in budelli, legato e, infine, fasciato. L'insaccato dovrà essere preparato in Toscana.

La **Mortadella Bologna IGP** dovrà avere le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria così come riportato sul sito internet dell'Arsia della Regione Toscana e dovrà riportare su tutte le confezioni l'apposito marchio di riconoscimento comunitario.

Il **prosciutto cotto** deve essere di produzione nazionale, di alta qualità secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, proveniente da suini di allevamento nazionale.

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 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 **Salame toscano** dovrà essere preparata secondo le indicazioni previste nel sito internet dell'Arsia della Regione Toscana, nella parte relativa ai prodotti tradizionali. In particolare il salame toscano un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi. Le pezzature



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

vanno dai 500 gr ai 2 kg. Le parti magre del maiale (prosciutto, spalla, collo) vengono tritate finemente e unite al grasso ricavato dalla regione dorsale tagliato a cubetti. Si impasta il tutto con aromi (sale, pepe in grani, vino rosso, aglio e zucchero) e si insacca in budello di maiale o di manzo. L'insaccato dovrà essere preparato in Toscana.

### **Articolo 3**

03.01.PS Il presente articolo, ad integrazione di quanto contenuto nel Capitolato Speciale va a specificare modalità e tempistica delle consegna.

03.02.PS La consegna dei prodotti dovrà avvenire, a seguito di ordine da parte del Comune, tre giorni la settimana: il lunedì, il mercoledì ed il venerdì. L'ordine dei prodotti dovrà essere inviato (al numero di fax o alla mail appositamente indicato dall'azienda appaltatrice come previsto all'articolo 13 comma 13.08 del capitolato speciale), almeno entro il secondo giorno antecedente la data della fornitura. Saltuariamente, per casi eccezionali o per forniture o preparazioni alimentari particolari, potrà essere richiesta la fornitura in giorni diversi anche con l'invio dell'ordine il giorno prima della consegna, senza aggravio dei costi di fornitura.

La consegna dovrà essere effettuata all'orario indicato nell'ordine nella fascia orario tra le 6.00 e le 8.00 (salvo diverso accordo tra le parti durante l'esecuzione del contratto).

La consegna dovrà essere effettuata presso i magazzini del centro di cottura e dell'Asilo Nido, situati entrambi in Via Lippi. Temporaneamente e fino alla riapertura dell'Asilo Nido di Via Lippi, la fornitura dovrà avvenire presso la cucina del plesso di Via Dante. Saltuariamente potranno essere richieste consegne presso altri indirizzi diversi da quelli indicati senza che questo comporti un aggravio dei costi della fornitura.

Nell'ambito del progetto per il Banco Alimentare, oltre agli articoli previsti nel Lotto 18, il Servizio Sociale del Comune di Quarrata potrà effettuare ordini sugli articoli di tutti i lotti in appalto la cui consegna dovrà essere effettuata negli stessi giorni presso la sede dell'associazione Prozzo di Giacobbe+ posta in Via Fiume 53 a Quarrata, presso la Caritas . Parrocchia Santa Maria Assunta+ in Via San Lorenzo 2 a Quarrata o presso altro indirizzo che durante il periodo dell'appalto verrà individuato dal Servizio Sociale. La consegna per il Banco Alimentare dovrà avvenire nella fascia orario dalle ore 7.30 alle ore 8.30; in ogni caso, la consegna dovrà essere effettuata successivamente a quella presso i magazzini sopra indicati.

Eccezioni: per i lotti 3 (Acqua) e 5 (Pane e prodotti da forno) le modalità di consegna di tutti o di alcuni dei prodotti inseriti nei lotti sono specificati nella parte speciale relativa al singolo lotto.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato sarà oggetto dell'applicazione delle penali come indicato nella parte generale del Capitolato Speciale.

### **Articolo 4**

04.01.PS Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dalle disposizioni vigenti in materia sia in ambito comunitario che nazionale e locale.

04.02.PS Per imballaggio si intende tutto quanto permette il trasporto, la conservazione e l'immagazzinamento del prodotto.

04.03.PS Gli imballaggi dovranno essere solidi, in modo da garantire fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Su tutti gli imballaggi dovrà essere riportata esternamente una etichettatura contenete quanto previsto dalla normativa e dal presente Capitolato. Nel caso di prescrizioni sui prodotti per le quali l'etichettatura prevista per legge non permetta di verificarne la rispondenza, dovrà essere cura del fornitore dimostrare la rispondenza dei prodotti forniti a quanto richiesto dal Capitolato speciale.

04.04.PS Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate sulla parte esterna, non a contatto con il prodotto e conformi alla normativa vigente.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

---

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

04.05.PS Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà; in particolare per i prodotti in cassetta come la frutta e/o la verdura, dovranno essere di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie. I prodotti non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

04.06.PS I prodotti biologici devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del regolamento C.E.E. n. 2092/91. 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 ministeriale, norme dell'organismo di controllo.

04.07.PS La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dalla normativa vigente, così come idoneità del materiale e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, nonché idoneità dei mezzi di trasporto e il rispetto delle modalità di conservazione e trasporto.

04.08.PS La ditta fornitrice, anche quando non produttrice diretta delle confezioni fornite, sarà ritenuta responsabile del mancato rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni indicate. In tal caso verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.