

C.U.C.

Centrale Unica di Committenza

per i Comuni di Castelfranco di Sotto, Montopoli
in Val d'Arno, S.Croce sull'Arno, San Miniato



Allegato B.2

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA "GALEONE DORATO" DEL COMUNE DI MONTOPOLI IN VAL D'ARNO – PERIODO 1/09/2024 – 31/08/2026 (RINNOVABILE PER PARI PERIODO)

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Premessa

Il servizio di Ristorazione Scolastica promuove la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta; promuove altresì il consumo di prodotti italiani, tipici, DOP, IGP, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dai CAM (Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020) e dalle Linee Guida della Ristorazione scolastica della Regione Toscana (Deliberazione G.R. n. 1127/2010 e Deliberazione della Giunta Regionale 3 settembre 2016, n. 898 “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010”), che qui si intendono richiamate.

Tutte le derrate devono avere, se non diversamente specificato, un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

PRODOTTI DA FORNO, FARINE E CEREALI

I cereali devono essere biologici almeno per il 50% come disposto dagli attuali CAM.

Pane

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 e ss.mm.ii oltre a quelli naturalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.

Pane Toscano

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla normativa vigente in relazione al contenuto

d'acqua ed eventuali ingredienti.

Deve essere prodotto con farina di grano tenero.

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 deve

essere realizzato a regola d'arte e presentarsi sia con forma e sapore 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 con materiale 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 Integrale

Deve essere prodotto con farina di tipo integrale e rispettare le caratteristiche indicate dalla normativa

vigente in relazione al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Pizza e schiacciata e basi precotte per pizza

La schiacciata all'olio e la pizza devono avere le caratteristiche del pane, devono essere preparate con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, pomodori pelati, mozzarella, sale, e non devono contenere strutto e grassi idrogenati.

La schiacciata potrà essere all'olio extra vergine d'oliva e sale.

Inoltre non devono contenere macchie di olio, sapore e odore di rancido e muffe.

Fette biscottate, crackers, crostini di pane, pane grattugiato

I prodotti da forno indicati:

- devono contenere quantità limitate di sostanze aggiunte (additivi);
- non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati farine contenenti OGM;
- devono avere i requisiti e caratteristiche stabilite nel quadro normativo vigente.

Il pane grattugiato:

- dovrà essere a norma di legge;
- deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco;
- non deve contenere tracce di frutta secca, uovo liofilizzato disidratato, olio di palma e di cocco, margarina, strutto;
- deve presentare caratteristiche chimiche e organolettiche a norma, odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato;
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

Per tale prodotto dovrà essere garantita una filiera di lavorazione che escluda la contaminazione crociata degli allergeni, anche in tracce, come indicato dalla normativa vigente.

Farine 00, di mais, di riso, fecola di patate

La farina deve essere "farina di grano tenero tipo "00", contenente umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate di cui alla vigente normativa.

La farina di mais, se proveniente da agricoltura biologica nazionale deve avere le caratteristiche stabilite dalla vigente normativa, di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere. In oltre potrà essere richiesta di tipo istantanea per la preparazione di polenta: anche questa non dovrà contenere conservanti, OGM o quant'altro che danneggi la salute dei bambini.

La fecola di patate deve avere le caratteristiche stabilite dalla vigente normativa delle farine.

I suddetti prodotti non dovranno contenere assolutamente farine con tracce di frutta secca, sali di bicarbonato conservanti e additivi chimici di qualsiasi genere.

Il riso, l'orzo e il farro

Il riso deve essere della varietà classificata nel gruppo "FINO" e sottoposto a trattamento parboiled. Deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti dalla normativa. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con caratteristiche chimiche e organolettiche a norma, non deve avere odore di muffa o altri odori estranei, non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie.

L'orzo perlato, il farro perlato e il miglio devono possedere i requisiti qualitativi previsti dalla vigente normativa.

Biscotti secchi monoporzione

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalla normativa quindi presentarsi indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, o altri agenti infestanti; non devono possedere i seguenti difetti: presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anormali. Devono essere prodotti con ingredienti il più

possibili naturali e non dovranno contenere grassi idrogenati (olio di palma o di cocco, margarine).
Le farine utilizzate non devono contenere tracce di frutta secca, né aromi di vario genere, né conservanti e senza OGM.

PASTA

Pasta di semola di grano duro

Le suddette paste possono essere prodotte con farine o semolati di grano duro. Nella formazione dell'impasto non devono 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 altri agenti infestanti.

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura. Le confezioni devono pervenire sigillate e intatte con tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

La pasta:

- deve contenere caratteristiche chimiche e organolettiche a norma ed essere comunque idonea al confezionamento di pasti trasportati;
- deve mantenere la doppia cottura;
- dopo la suddetta cottura l'acqua non deve presentarsi di colore lattiginoso né torbida, e la pasta non deve risultare rotta .

Pasta di semola integrale

La pasta di semola di grano duro integrale deve essere prodotta con farina di grano integrale e ricca di fibre.

La pasta deve presentarsi di un colore ambrato, senza infestanti e parassiti nelle confezioni. Durante la cottura la pasta non deve spezzarsi né cambiare colore ma mantenere le caratteristiche iniziali descritte nella scheda tecnica della pasta.

Le paste secche all'uovo

La pasta deve essere di semola di grano duro secondo la normativa vigente.

Deve avere inoltre buon sapore e odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

Non deve avere odore e sapore di rancido, di muffa o comunque sgradevole, anche se palese dopo la cottura.

La pasta speciale fresca e con ripieno (tortellini di carne, ravioli ricotta e spinaci, cannelloni, pasta stesa per lasagne pronta da cuocere).

Le suddette paste devono provenire da pastifici nazionali e/o a filiera corta che utilizzi con semole di grano duro uova allevate a terra di origine italiana, verdure lessate non congelate e ricotta fresca, senza aggiunta di conservanti ed additivi.

Nella preparazione dei ravioli di carne e tortellini, negli ingredienti utilizzati ci si deve attenere alle indicazioni fornite dalle Linee Guida Regionali. Per quanto riguarda i cannelloni dovranno essere di pezzatura diversa in base alle richieste.

La pasta deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare un aspetto consistente, deve risultare soda ed elastica.

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 7°C (Dpr 187/2001) e conservata in frigorifero.

Il tipo fresco deve avere ancora una conservabilità massima di 15 gg.

Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le quantità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Gnocchi

Gli gnocchi di patate possono essere freschi o surgelati.

Devono essere preparati con almeno l'80% di patate.

Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Gli gnocchi, dopo la cottura, devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti

acidi o amari.

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura non superiori a 7°C (Dpr 187/2001) e conservati in frigorifero; quelli surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C).

Il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15gg.

ALIMENTI FRESCHI

Formaggi da tavola

I formaggi, ai sensi dell'art. 1 dei CAM devono in ogni caso essere biologici, *almeno il 30%* o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

Devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- devono provenire da latte prodotto in allevamenti nazionali;
- devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi della normativa comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare e devono possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme;
- devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia, per la materia grassa e per i formaggi di origine o tipici;
- devono essere etichettati ai sensi del D.L. 109/92 e ss.mm.ii e riportare indicazione del bollo sanitario dello stabilimento di produzione e/o confezionamento ai sensi del DPR 54/97;
- dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.

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.

In particolare:

Mozzarella e mozzarelle fiordilatte BIO

La mozzarella deve essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato 100% biologico italiano.

Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo.

Non devono presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti.

La mozzarella fresca tipo fior di latte può essere richiesta in pezzatura da 100g, in confezioni singole o multiple con liquido di governo, 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 possedere al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%.

Stracchino o crescenza BIO.

Il prodotto deve provenire a partire da solo latte vaccino fresco di produzione esclusivamente 100% biologica italiana, in confezioni monodose da circa 100g oppure panetti da 1 o 2 kg. La pasta 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 possedere al momento della consegna un residuo di vita commerciale di almeno il 70%.

Taleggio DOP.

Prodotto da puro latte vaccino fresco dovrà essere di prima qualità, senza conservanti nella polpa,

mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

Il grasso minimo sulla sostanza secca in percentuale deve essere quello tipico del prodotto DOP.

Deve essere maturo e riportare le indicazioni relative al tempo di stagionatura.

Asiago DOP.

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

Grana Padano DOP (anche grattugiato)

Il formaggio dovrà 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 conservare la morbidezza e avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto.

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

Parmigiano Reggiano

Il formaggio, obbligatoriamente utilizzato quando costituisce secondo piatto, dovrà 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 compatibile con gli usi a cui è destinato (con particolare attenzione al consumo dei bambini sotto i tre anni di età).

Robiola

Prodotta con puro latte vaccino fresco.

Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%.

Deve essere maturo e riportare le indicazioni relative al tempo di stagionatura.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Ricotta vaccina

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-pagliarino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il prodotto deve essere fornito in recipienti chiusi confezionati singolarmente.

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

Pecorino Toscano DOP.

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

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

Emmenthal

Dovrà essere di prima qualità, senza conservanti, mantenuto nelle confezioni originali fino alla consegna alla cucina e conservato a temperatura di legge.

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

Caciotta fresca di latte vaccino

Prodotto con puro latte vaccino fresco, il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere maturo e

riportare le indicazioni relative al tempo di stagionatura.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altra causa.

Latte in polvere biologico e latte UHT biologico parzialmente scremato a lunga conservazione.

Il latte in polvere deve essere biologico.

Il latte UHT deve provenire da produzioni nazionali conformi alla vigente normativa e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la provenienza.

Le confezioni ed i sistemi di trasporto utilizzati dovranno essere in regola con la normativa di settore.

Burro BIO

Il burro deve essere biologico e prodotto da stabilimenti autorizzati nazionali ai sensi della normativa vigente.

Il burro deve essere di pura panna fine centrifugata ed aver subito un processo di pastorizzazione, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere a norma, originali e sigillate.

Yogurt naturale o alla frutta biologico.

Lo yogurt deve essere biologico ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. Devono essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. La composizione deve essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente deve 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 a norma di legge.

Sono richieste confezioni da 125g o da 500 g.

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

Gelato

Il gelato, qualora vi siano le condizioni di corretta distribuzione e conservazione, deve essere confezionato in coppette da 50 e da 70 g ed essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa e nel contenuto tenere conto delle indicazioni fornite dalle Linee Guida della Regione Toscana.

UOVA

Uova fresche e pastorizzate BIO

Le uova, secondo il disposto dell'art 1 dei CAM , incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio devono essere solo biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

Le uova fresche inoltre devono essere fornite in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie.

Le uova pastorizzate dovranno provenire da allevamenti nazionali a produzione biologica, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Tutti gli ortaggi devono essere di produzione biologica per almeno il 70%;

La frutta deve essere biologica almeno per il 70% o comunque certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e

solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

L'ortofrutta:

- non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- deve provenire da coltivazioni nazionali (ad eccezione delle banane). In caso di indisponibilità del prodotto biologico nazionale, per cause non dipendenti dal gestore, potranno essere utilizzati prodotti esteri biologici, previa comunicazione al competente ufficio comunale;

- deve avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

◦ aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;

◦ essere priva di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti, gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa;

◦ presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;

◦ essere pulita, intera, esente 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 omogenea ed uniforme e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;

◦ gli ortaggi devono 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;

◦ essere asciutta e priva di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;

◦ essere fresca e omogenea per maturazione;

◦ essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;

◦ essere priva, 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 turgida ed esente da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;

◦ essere esente 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.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

• 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;

• 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...;

• 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 sopra riportate, taluni prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

Aromi

Di varietà aglio, basilico, cipollotti, rosmarino, salvia, porri, sedano e zafferano.

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.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco.

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

Insalata - varietà: Cicoria Pan di Zuccherò, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg, altro tipo a seconda delle esigenze del menù (costruito con le modalità indicate nel capitolato); 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, 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. La pezzatura deve essere omogenea.

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;

Sedani: devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate;

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;

Zucca gialla e arancio: nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono Hokkaido, zucca gialla, violina o altro tipo a seconda delle esigenze del menù (costruito con le modalità indicate nel capitolato). Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcamento.

Cetrioli classici e olandesi: devono essere sodi, di colore uniforme, senza macchie, e le estremità non avvizzite.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti, mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità

esterna anomala, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite.

Coste, erbette, prezzemolo, spinaci, bietole, rape possono essere presentati in foglie o in cesti.

Legumi secchi: si richiedono prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, ceci, lenticchie decorticate, fave secche, miscela di legumi secchi per passati e zuppe, provenienti da agricoltura italiana.

Tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

I suddetti prodotti non dovranno essere trattati con prodotti chimici nocivi o altri additivi dannosi per la salute ma bensì rispettare le norme igieniche sanitarie riguardante la lavorazione; la superficie dovrà essere priva di coloranti giallognoli e nelle confezioni non si dovranno trovare tracce di terra e sassi.

FRUTTA

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: 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;

Susine e prugne (varietà: Goccia d'oro, Morettini, Santa rosa, Ozark Premier): devono essere ricoperte di pruine secondo la varietà, essere intere e sane, prive di antiparassitari, sapori e odori anomali;

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: 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, Mandarini e Mandarance: (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.

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

Limoni: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio, gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi, non devono essere trattati con Difenile; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati.

Contenuto minimo di succo 25% e non devono essere trattate con Difenile.

CARNE FRESCA BOVINA, SUINA, AVICOLA REFRIGERATA FRESCA E SALUMI

Carne bovina

Le carni bovine devono essere biologiche **almeno per il 50%** in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o

etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”.

Le carni bovine devono essere inoltre provenienti da animali nati ingrassati e macellati in Italia.

I tagli di carne richiesti sono: rosetta, melino, scannello, lucertolo, groppa, sodo di spalla, girello, noce, sottanoce, fesa.

Per la carne da brodo saranno usati i quarti anteriori di vitellone nostrale nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

Le carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono rispettare i parametri dettati dalla normativa vigente.

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

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccesso di sierosità rosso-bruna. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore. Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (specie e taglio);
- numero che identifica l'animale od il lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento;
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di confezionamento;
- termine minimo di conservazione espresso in termini “da consumarsi entro”;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla Normativa Europea e nazionale 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 reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati secondo le normative vigenti al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dalla normativa vigente 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 suina

Le carni suine:

- devono essere biologiche per **almeno il 10%** oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno

per gli ultimi 4 mesi”;

- devono essere 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”;
- devono 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;
- devono essere fresche e di prima qualità, con percentuale di grasso non superiore al 5%, provenienti 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;
- 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. 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. Deve essere presente l'indicazione “Origine Italia”;
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- 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 a norma.

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 secondo la normativa vigente al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 e ss.mm.ii. per tutta la durata del trasporto.

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

Carni fresche avicole

Le carni avicole:

- devono essere biologiche **almeno per il 20%** in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carni etichettate in conformità a disciplinari di

etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”.

Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;

- devono essere fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l’indicazione la dizione “Origine: Italia” conformemente a quanto indicato dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia, esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti O.G.M.;

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

- devono 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.

Le carni richieste sono polli, tacchini e i prodotti derivati dalla loro lavorazione come petti e busti di pollo, fesa di tacchino. 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’idonea temperatura per tutta la durata del trasporto.

I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I SALUMI

I salumi devono essere *biologici almeno al 30% o, se non disponibile, a marchio* di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621) (art. 1 CAM).

Inoltre in particolare:

Prosciutto cotto

E' richiesta la fornitura di prosciutto cotto di produzione nazionale, di “Alta qualità” secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005 come modificato dal D.M. 26 maggio 2016 e ss.mm.ii, con cosce provenienti 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 da 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.

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

Dovrà essere garantita l'idoneità per il consumo per i bambini allergici alle proteine del latte, al lattosio e per i bambini intolleranti al glutine.

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. 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.

Dovrà essere garantita l'idoneità per il consumo per i bambini allergici alle proteine del latte, al lattosio e per i bambini intolleranti al glutine.

Prosciutto crudo di Parma DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche a norma quali la forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 compreso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico. La stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;

1. assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di

tirosina,

putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

2. la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Dovrà essere garantita l' idoneità per il consumo per i bambini allergici alle proteine del latte, al lattosio e per i bambini intolleranti al glutine.

ALIMENTI CONSERVATI VARI ED IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere:

- confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore;
- i contenitori non dovranno presentare difetti, e corrispondere ai requisiti richiesti dalla normativa vigente;
- in etichetta dovranno essere indicati la denominazione del prodotto, il peso netto, il peso lordo, il nome e indirizzo del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza.

In particolare:

Pomodori pelati e polpa di pomodoro: devono essere biologici almeno per il **50%** e di produzione italiana; devono inoltre 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, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- i frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori ad eccezione dell'acido citrico necessario per la conservazione, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

Tonno in scatola

Deve essere di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia.

Si richiede un prodotto del quale si conosca la zona FAO e che sia conservato in olio extra vergine di oliva o al naturale da condire successivamente con olio extra vergine di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata. 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, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Mais in chicchi al naturale

Deve essere conforme alle vigenti normative in materia, OGM-free, ed avere come ingredienti solo Mais in grani, acqua, sale.

Capperi in salamoia

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore;

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;

Spezie e frutta secca

I prodotti devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, né soggetti ad attacchi parassitari. Devono essere prodotti e confezionati secondo la normativa e non devono provenire da paesi asiatici ma da paesi comunitari europei.

Devono essere confezionati in sottovuoto, né devono avere colore e sapore alterato o rancido.

Succhi di frutta o nettari di frutta:

Devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri". Si richiedono confezioni monodose da circa 200ml.

Confettura extra di frutta vari gusti

Qualora richiesta, 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.

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.

Succo di limone pastorizzato

Dovranno essere consegnate bottiglie da 1l cadauna che contengano puro succo di limone naturale di Sicilia senza l'aggiunta di acido ascorbico.

Olive nere e verdi denocciolate in salamoia

Dovranno presentarsi in barattoli con la classica salamoia il peso netto dovrà corrispondere a quanto riportato sull'etichetta della confezione non dovranno esserci conservanti né coloranti aggiunti .

Legumi in scatola

Sulle confezioni dovranno essere riportate le indicazioni relative al prodotto a peso sgocciolato in genere barattoli in latta, potranno essere richiesti cannellini, ceci borlotti cotti al vapore senza conservanti né aromi né additivi .

Acqua minerale

L'acqua minerale naturale (residuo 50-500mg/l) 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 dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia.

I nitrati espresso come ione nitrico deve essere 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 indicazioni, relative a quanto richiesto dall'art. 12 del D. Lgs. 176/2011 e ss.mm.ii.;

I prodotti dovranno avere un residuo di vita commerciale pari almeno a 10 mesi.

Sale alimentare comune, fino, grosso, iodato marino

Deve essere conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106. Per gli usi da tavola, per condire, si richiede il sale iodurato e/o iodato di cui DM 562/95 proveniente dalla Sicilia e non da paesi asiatici.

Sale per addolcitore

In pastiglie, in sacchi da 10 o 25kg.

Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla Legge n.139 del 31/03/80.

Lo zucchero deve essere semolato di media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e il prodotto non deve presentare impurità o residui di insetti.

Prodotti per diete speciali

Prodotti da forno pane pizza e pasta senza glutine, pasta ripiena senza glutine, gnocchi senza glutine, biscotti e dolci senza glutine, budino senza glutine, yogurt senza glutine.

Pasta con farina di mais o farina di riso.

I prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare devono essere conformi alla vigente normativa e alle disposizioni previste per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare e che necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute.

Utilizzati esclusivamente per la produzione di piatti per diete speciali per celiaci (intolleranti al glutine.) dovranno inoltre contenere il marchio di autenticità del prodotto per garantirne l'autenticità

Olio extravergine di oliva biologico o di produzione locale IGP Toscana.

Per almeno il 40% in capacità l'olio d'oliva deve essere di produzione biologica.

Il restante 60% può essere di produzione locale IGP Toscana, e deve rispettare le caratteristiche delle rispettive certificazioni e norme di legge.

PRODOTTI SURGELATI

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

Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.

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

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

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

Verdure surgelate da produzione biologica

Le verdure dovranno provenire da agricoltura biologica di produzione nazionale, conformi a quanto disposto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia vigente 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%.

Verdure

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppata, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate, prive di corpi estranei ed esenti da qualsiasi 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 tossine.

Le etichettature dei prodotti devono essere a marchio e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della società produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e data di produzione;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

Verdure surgelate richieste: fagiolini finissimi, piselli finissimi, spinaci a foglia, bietola a foglia, carote baby intere, carote affettate, patate surgelate, cuori di carciofi surgelati a spicchi, verdure miste surgelate per minestrone, crocchette di patate surgelate.

Pasta sfoglia surgelata

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

PRODOTTI ITTICI (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

I prodotti ittici somministrati, secondo l'art. 1 CAM, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea.

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 del servizio 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.

La tipologia di pesce da utilizzare, tra quelli previsti verrà definita nell'ambito della definizione dei menù con la concertazione della Commissione mensa e dell'USL.

BEVANDE EXTRA PER EVENTI SPECIALI (CAFFÈ E BIBITE GASSATE)

Potrà essere richiesta per occasioni particolari e comunque non per il servizio di ristorazione scolastica destinato ai bambini, ma per le attività di tipo socio-culturale, la fornitura della bevanda caffè e di altre bevande. In tali casi i prodotti dovranno comunque essere a norma.