



COMUNE DI LAMPORECCHIO
Provincia di Pistoia
C.F. 00300620473

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE
ALIMENTARI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2026/2027.**

Art. 1
OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari di cui all'allegato "A" necessarie per la preparazione dei pasti per il servizio di Refezione scolastica del Comune di Lamporecchio da svolgersi a cura della ditta appaltatrice con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

La fornitura è divisa in 3 lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE
N. 1	Generi alimentari vari
N. 2	Carni e salumi
N. 3	Frutta e verdura

Durante il rapporto contrattuale, qualora se ne ravvisi la necessità, l'A.C. (amministrazione comunale) e la D.A. (ditta affidataria) potranno concordare l'inclusione nell'elenco di ulteriori tipi di derrate.

L'impresa dovrà inoltre essere disponibile a fornire prodotti che potessero rendersi necessari per la preparazione dei cestini in caso di gite scolastiche.

ART. 2
AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'entità della fornitura nel periodo di affidamento (settembre 2026 – giugno 2027) è calcolata sulla base dei consumi dell'anno scolastico 2025/2026, specificando che l'A.C. ordinerà solo i quantitativi effettivamente occorrenti e la ditta aggiudicataria non potrà pretendere, oltre il corrispettivo unitario stabilito, indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti di importo minore.

Qualora per l'A.C. sorgano necessità di ordinare quantitativi maggiori, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di fornirli per lo stesso corrispettivo unitario stabilito.

Si precisa che l'appalto sarà finanziato con risorse proprie dell'Amministrazione.

Si precisa inoltre che in fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, pertanto i costi della sicurezza da interferenza sono pari a zero.

L'importo contrattuale sarà quello offerto dall'aggiudicatario di ciascun lotto.

Per quanto riguarda l'eventuale revisione dei prezzi si richiama quanto previsto nell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

Ciascun lotto trova dettagliata descrizione nell'allegato "A" del presente Capitolato per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei diversi prodotti e nell'allegato "B" per quanto attiene ai quantitativi presunti degli stessi.

ART. 3
DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto dovrà essere espletato da settembre 2026 a giugno 2027, sulla base dei calendari scolastici.

ART. 4
LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

La ditta fornitrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

ART. 5
SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE

Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla fornitura, trasporto e consegna delle derrate sono a carico della ditta fornitrice.

Saranno inoltre a carico della ditta fornitrice le spese sostenute dall'A.C. per effettuare analisi qualitative sui singoli prodotti, come di seguito specificato, presso laboratori di propria fiducia.

ART. 6
MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Tutta la fornitura deve essere eseguita nel rispetto integrale delle norme igienico-sanitarie vigenti per quanto concerne le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione e trasporto e secondo le prescrizioni dettate dall'Amministrazione in modo che risponda perfettamente a tutte le condizioni stabilite nel presente capitolato.

Le forniture dovranno corrispondere a pezzatura, peso e confezionamento richiesti, eventuali eccedenze in più o generi diversi da quelli previsti nel presente Capitolato, non autorizzati direttamente dall'Ufficio Scuola, non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Durante il periodo contrattuale l'amministrazione comunale potrà richiedere la fornitura di altri generi non compresi nell'elenco prodotti, necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della presente fornitura. A tale richiesta la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il listino dei prezzi applicati per tali generi i quali saranno sottoposti a tutte le condizioni previste da questo Capitolato.

La ditta è pienamente responsabile di eventuali danni arrecati a terzi utenti o all'Amministrazione per il mancato rispetto delle norme di cui sopra, oltre che degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, ad opere e altre forniture, anche se eseguite da altre ditte.

ART. 7
ORDINAZIONE MERCE

L'ordine sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'A.C. almeno due giorni prima della consegna prevista.

Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. cessata produzione del marchio) l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo - per qualità e prezzo - da parte del Responsabile del Servizio di Refezione Scolastica.

Qualora il personale comunale addetto ordini, erroneamente, derrate alimentari non oggetto dell'affidamento, la ditta appaltatrice dovrà far presente che non può effettuare la fornitura.

Qualora la ditta appaltatrice si trovi momentaneamente sprovvista di merci oggetto dell'appalto, dovrà sostituirle, concordandole con il Responsabile del Servizio di Ristorazione dell'A.C., **per lo stesso prezzo**, con merci che abbiano le stesse caratteristiche.

ART. 8
CONSEGNE E CONTROLLI

La ditta deve effettuare la consegna delle derrate a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, nelle quantità ed alle scadenze pattuite nell'ordinazione con le modalità e con le tempistiche previste.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati, confezionati nei singoli quantitativi che verranno richiesti per ciascun servizio. Nessun fatto potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne.

La consegna della merce dovrà essere effettuata, salvo diversamente disposto o concordato, presso la mensa centralizzata dell'Istituto Comprensivo di Lamporecchio, Piazza Gettulo Calugi snc, dalle ore 7,15 alle ore 8,45, fino a un massimo di due volte la settimana, i giorni verranno concordati con il personale dipendente del Comune in servizio presso la mensa centralizzata.

Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto al presente capitolato speciale o all'ordine (merce non corrispondente al capitolato per marchio, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc., quantità non corrispondente rispetto a quanto richiesto), ovvero nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili per motivi igienico sanitari, il responsabile del controllo non accetterà la merce, previa annotazione sul documento di trasporto e lo comunicherà tempestivamente alla Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere nel più breve tempo possibile alla sostituzione o integrazione della merce. In caso di inadempienza l'A.C. procederà ad acquisti diretti in danno del fornitore.

In caso di rifiuto nella fase di scarico, la merce dovrà essere ritirata immediatamente dal fornitore.

L'accettazione della merce da parte del Centro Cottura non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

L'Amministrazione si riserva infatti di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

ART. 9

TRASPORTI E IMBALLAGGI

Il trasporto delle derrate alimentari avverrà a cura della ditta affidataria con automezzi idonei nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente.

In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, alle temperature previste.

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.

I concorrenti dovranno compilare scheda (predisposta da questa Stazione appaltante) dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne. All'aggiudicatario verrà richiesta documentazione probatoria (copia della carta di circolazione degli automezzi).

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore dovrà utilizzare imballaggi (primario, secondario e pallet) rispondenti ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

L'offerente deve descrivere, nell'apposita scheda predisposta da questa stazione appaltante, l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

ART.10

QUALITA' E CONTROLLI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalla legislazione e dalla normativa vigente e alle caratteristiche specificate nell'allegato "A" del presente Capitolato.

Per quanto non indicato nell'allegato "A" si farà riferimento alla vigente legislazione e normativa in materia.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI SOMMINISTRATE DOVRANNO ESSERE PRIVE DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) come prescritto dalla Legge della

Regione Toscana 6 aprile 2000 n. 53 (Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati O.G.M.).

L'operatore economico dovrà presentare apposita dichiarazione in merito.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce consegnata, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia.

ART. 11 SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

Per ogni prodotto offerto l'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale la relativa scheda tecnica emessa dal produttore, che dovrà contenere le seguenti informazioni:

- provenienza del prodotto;
- denominazione del produttore;
- sede stabilimento produttivo;
- denominazione del prodotto;
- ingredienti e allergeni;
- valori nutrizionali;
- standard microbiologici;
- modalità di conservazione.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 231/2017 e s.m.i.

ART. 12 SISTEMA HACCP

La ditta fornitrice dovrà **obbligatoriamente** operare in regime di autocontrollo.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Pertanto la ditta fornitrice dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

ART. 13 SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

Nel caso una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

L'A.C. potrà inoltre, a suo esclusivo giudizio, chiedere altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente da altro fornitore:

- **Nel primo caso**, il fornitore dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'A.C. di ogni spesa o danno derivati dalla male eseguita fornitura nelle precise somme che risulteranno dalla nota di addebito dell'A.C, la quale avrà inoltre la facoltà di rivalersi o sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

- **Nel secondo caso** il fornitore dovrà reintegrare all'Amministrazione, giusta la nota e nei modi di cui sopra, tanto la maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio quanto ogni altra spesa o danno derivanti dalla male eseguita fornitura.

In entrambi i casi il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a suo rischio a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte dell'A.C. per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la merce potesse subire, per un tempo massimo di giorni 1 (uno).

In ogni caso poi, quando i generi forniti anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimarne la svalutazione, l'A.C. ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Il fornitore non potrà essere autorizzato a fare somministrazioni diverse da quelle convenute, né potrà pretendere alcun compenso o facilitazione rispetto ai pattuiti corrispettivi.

Eventuali contestazioni riguardanti il servizio di fornitura in parola saranno risolte inappellabilmente dal Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica o suo delegato.

ART. 14

PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA

La ditta concorrente dovrà indicare i prezzi offerti per singole voci, come riportate nell'allegato B "Lista delle forniture".

L'importo totale dei prezzi offerti per le forniture non potrà essere superiore alla base d'asta determinata per ciascun lotto.

Il prezzo dovrà essere indicato in base all'unità di misura stabilita dalla stazione appaltante nel "Modello offerta economica" (uno per ciascun lotto).

Nel prezzo offerto dovranno intendersi compensati dall'A.C. la fornitura comprensiva del trasporto, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente la fornitura di cui trattasi.

Per tutti i generi dovrà essere garantita l'applicazione di eventuali sconti e/o offerte promozionali che la ditta praticherà, durante il periodo di appalto, nell'offerta al dettaglio alla clientela indifferenziata se più favorevoli.

Il prezzo dovrà essere offerto per ogni singolo prodotto.

Con riferimento alla revisione dei prezzi si richiama quanto previsto nell'art. 60 D.Lgs. 36/2023.

ART. 15

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dovrà essere mensile; dovranno essere indicati il numero e la data dei documenti di trasporto e, per ciascun prodotto: descrizione esatta, quantitativo, prezzo unitario imponibile, percentuale IVA, imponibile totale; la fattura riporterà inoltre: gli imponibili complessivi relativi a ciascuna aliquota IVA, l'IVA totale relativa a ciascuno e l'importo totale. Al momento della consegna delle merci il personale incaricato dalla ditta appaltatrice dovrà rilasciare bolla di accompagnamento che dovrà poi essere allegata alla relativa fattura.

Le fatture dovranno essere complete dei seguenti dati:

- riferimento alla Determina;
- CIG;
- termini di pagamento.

I suddetti dati verranno comunicati dalla stazione appaltante all'atto di trasmissione della Determina di affidamento alle ditte aggiudicatrici dei vari lotti.

Il pagamento sarà effettuato su base mensile entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, che dovrà contenere necessariamente le indicazioni sopra riportate, previo controllo e visto da parte del personale addetto.

Tutte le fatture dovranno essere emesse in modalità elettronica.

ART. 16
INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della D.A. o di altri eventi che possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. o la D.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per casi di forza maggiore, adeguatamente documentate, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della D.A. e che comunque la D.A. non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

In caso di sospensione totale o parziale dell'attività scolastica (es. per motivi di pandemia) la D.A. non potrà pretendere niente dall'A.C.

ART. 17
LIQUIDAZIONE E ALTRE VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE

In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta fornitrice, l'A.C. avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante.

Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione, o incorporazione di società, il soggetto nascente od incorporante dovrà documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione. L'A.C. non potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino all'acquisizione di tali documenti.

ART. 18
PENALITÀ

La ditta fornitrice, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti la fornitura stessa.

Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione comunale ha facoltà di applicare le seguenti penali, previa contestazione scritta dell'inadempimento trasmessa via PEC:

€ 300,00	per ogni violazione di quanto previsto dall'allegato A al presente capitolato;
€ 350,00	per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto ai limiti di carica microbica specificati;
€ 200,00	per ogni caso di mancato rispetto delle quantità (peso) richieste;
€ 300,00	per ogni ritardo nella consegna di oltre 1 ora rispetto all'orario previsto.

Le penalità comminate dovranno esser pagate direttamente tramite PagoPa, ovvero trattenute dai crediti della Ditta, a scelta della Stazione Appaltante.

ART. 19
CONTROVERSIE

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'A.C. darà, per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Pistoia.

ART. 20
IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta fornitrice potrà unilateralmente risolvere il

rapporto con effetto immediato, comunicandone alla ditta fornitrice i motivi mediante lettera raccomandata A/R o PEC.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta fornitrice;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della ditta fornitrice;
- c) abbandono dell'appalto;
- d) motivi di pubblico interesse e/o ipotesi di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della propria attività, in particolare per quanto riguarda il deposito delle derrate e il servizio di consegna delle stesse (mezzo non idoneo igienicamente, ecc...);
- f) fornitura ripetuta di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta fornitrice;
- h) interruzione non motivata delle forniture;
- i) ulteriori inadempimenti della ditta fornitrice dopo la comminazione di n. 6 penalità pecuniarie nel corso del periodo di affidamento.

La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'A.C. il diritto di affidare la fornitura ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'A.C.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta fornitrice, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART 21 GARANZIE ASSICURATIVE

A) L'aggiudicatario di ciascun lotto, a garanzia del corretto e puntuale svolgimento della fornitura, dovrà costituire una "**garanzia definitiva**" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs 36/2023 pari al 5% del corrispettivo, cauzione che in caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario verrà escussa dal Comune. La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata al Comune, al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione del completo e corretto adempimento del servizio.

B) L'affidatario di ciascun lotto dovrà stipulare - od in alternativa dimostrare di possedere - una polizza assicurativa di **Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose** che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio - o mediante apposita appendice di estensione su polizza base - l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato.

Si precisa in proposito che:

1. la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 5.000.000,00 unico per sinistro;
- Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 2.000.000,00 unico per sinistro;
- Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: 5.000.000,00 unico per sinistro;

2. in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute;
- danni ai locali e alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori;
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto;
- danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;

-· danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione dovrà coprire anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto. In occasione della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare copia conforme della polizza sottoscritta. Resta inteso che, in caso di mancato deposito della polizza, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione e all'aggiudicazione al secondo classificato.

ART. 22

STIPULA DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, il contratto sarà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata. L'aggiudicatario dovrà dimostrare di aver assolto all'imposta di bollo di cui all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023.

ART.23

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dalla ditta in occasione della partecipazione alla presente gara saranno raccolti presso l'A.C. per le finalità di gestione della gara e saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto per le finalità del rapporto medesimo, nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e della legislazione nazionale vigente. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare/trattative. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio.

Responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il Responsabile dell'Area Amministrativa.

ALLEGATI:

- “A” - Caratteristiche qualitative delle derrate
- “B” - Lista delle forniture

ALLEGATO “A” CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

PREMESSA

Al fine di garantire la qualità del pasto preparato dal centro di cottura comunale, le materie prime utilizzate dovranno essere “di prima qualità”, intendendosi per “qualità”: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Per quanto non contemplato in questa Parte del Capitolato si farà riferimento alle leggi e normative vigenti sia in ambito comunitario che nazionale e regionale.

La ditta aggiudicataria della fornitura dovrà dimostrare, prima dell’inizio della fornitura, di essere dotata di un sistema di autocontrollo di cui al Regolamento CE 852/2004, sia a livello di produzione (se produttrice) sia di trasporto; dovrà produrre altresì il piano di autocontrollo adottato ai sensi del suddetto regolamento, in ordine a quanto prescritto dal Reg. (UE) 2017/625.

La ditta aggiudicataria dovrà aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Reg. CE 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D.Lgs. 193/2007). **I concorrenti dovranno presentare dichiarazione appositamente predisposta da questa stazione appaltante. All’aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria.**

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, aver provveduto alle prescrizioni in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (Reg. CE 853/2004).

In ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. (CE) 1829/2003 (OGM destinati ad alimenti e mangimi) e il Reg. (CE) 1831/2003 (tracciabilità ed etichettatura OGM)) e alle disposizioni della Legge Regione Toscana 53/2000 art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il concorrente dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica.

Il concorrente dovrà possedere l’idoneità strutturale e produttiva.

All’aggiudicatario sarà richiesta copia dell’autorizzazione sanitaria, o documentazione equivalente.

L’A.C. potrà disporre prelievi ed analisi sulle derrate per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti secondo i criteri dietetici fissati e a quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati. L’A.C. può richiedere la immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, ad un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.

Tutti i prodotti sottoindicati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

LOTTO N° 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

Da aggiungere

COUS COUS DI SEMOLATO MEDIO KG.5
FARINA DI MAIS BRAMATA 10X1KG
MANDORLE PELATE KG.1
OLIVE NERE RONDELLE KG.4,3
MOZZARELLA FILONI KG.1
RICOTTA VACCINA PAST.KG.1,500

Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e con limiti delle sostanze tollerate definiti dall'art. 4 del D.M. 27 marzo 1986 e dalla L. 82/2006.

Si richiedono confezioni da 1 litro.

Acqua minerale naturale

L'acqua minerale naturale dovrà essere del tipo "acqua minerale naturale" non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 500 mg. per litro.

Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

D.Lgs. 8 ottobre 2011, n° 176, art. 12 per l'etichettatura;

Direttiva 2009/54/CE del 18 giugno 2009 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali;

D.Lgs. 8 ottobre 2011, n° 176, art. 9 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche delle acque minerali naturali;

Reg. CE n. 1935/2004, art. 11 della L. 283/1962, Reg. UE n. 10/2011 e DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti e integrazioni per gli imballaggi e i contenitori.

L'acqua deve essere contenuta in bottiglie in PET da lt. 1,5.

L'aggiudicatario dovrà inoltre essere disponibile a fornire bottiglie da 0,5 litri su richiesta dell'A.C., ad esempio in caso di preparazione di cestini per gite scolastiche.

Cacao amaro in polvere

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalle leggi vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Sono richieste confezioni da 1 kg.

Cous Cous

Cous cous di semolato medio in formato di massimo kg. 5.

Doppio concentrato di pomodoro

Per "doppio concentrato di pomodoro" si intende il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28%.

Non saranno accettati contenitori ammaccati o deformati, con tracce di ruggine o inizio di bombaggio di qualsiasi origine o natura. Deve essere privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti.

Sono richieste confezioni da max 1 kg.

Farina tipo “00”

La farina deve intendersi quella ottenuta dalla macinazione di grano tenero di tipo “00” italiano, prodotta e confezionata in Italia.

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali.

Farina di mais bramata

Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione e dall'abbruttamento di cariossidi sane e mature di mais semivitreo, razionalmente conservate, degerminate e libera da sostanze estranee ed impurità. Sono richieste confezioni da massimo 1 kg.

Gnocchi di patate freschi

Devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano tipo “0” o “00”, patate (minimo 70%), sale, acqua, aromi naturali; devono essere privi di conservanti e coloranti; devono essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva (D.P.C.M. 311/97). Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche 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.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati ai sensi delle normative vigenti.

Sulla confezione deve essere riportato la dicitura “gnocchi di patate”.

Sono richieste confezioni da 1 kg.

Lasagne all'uovo

La pasta deve essere prodotta con semola e con l'aggiunta di uova intere di gallina. Il prodotto deve essere esente da additivi.

I formati richiesti saranno: lasagne in confezioni da 500 grammi o 1 kg.

Lievito vanigliato

Si richiede in bustine da gr. 15.

Mandorle pelate

Sono richieste confezioni da max 1 kg.

Mozzarella filoni

Mozzarella fior di latte, formaggio fresco a pasta filata fatta con latte vaccino.

Confezioni da max 1 kg.

Olio di semi

L'olio deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, girasole o mais.

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; di colore giallo molto chiaro. La fornitura dovrà essere effettuata in confezioni da 1 litro.

Olive nere rondelle

Confezioni da max 5 kg.

Pasta di semola di grano duro

Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Dovrà presentare tutti i requisiti di conformità alla Legge 580/67 e successive modificazioni (DPR 187 del 9.2.2001) e alla Legge 08.06.1971, n. 440.

Dovrà essere priva di farine estranee, **tracce di uovo**, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

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.**

I formati richiesti potranno essere: fusilli, sedani, penne, farfalle rigate, mezze penne, ditali o altro (in base a quanto verrà concordato con i cuochi), in confezioni da massimo 5 Kg.

Pesto alla genovese

Deve essere composto da basilico (min. 25%), olio extravergine di oliva e/o olio di semi di girasole, pinoli, Parmigiano Reggiano o Grana Padano, pecorino, aglio. Non devono essere presenti conservanti, né coloranti.

Il prodotto dovrà essere di odore e sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere privo di glutine.

Confezione max Kg. 1.

Pomodori pelati

Dovranno essere di produzione italiana (prodotti in stabilimenti italiani da materia prima coltivata in Italia).

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia. I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato. Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

Il prodotto deve essere conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Devono avere i seguenti requisiti minimi:

- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo, avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentata, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiroale;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;

- essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g e non meno del 65% negli altri casi;
- residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 g di contenuto.

In ogni recipiente il contenuto di buccia non deve superare il quadruplo di tale limite.

I prodotti forniti dovranno essere di produzione della corrente annata.

Confezioni da max 3 kg.

Riso

Deve essere della varietà arborio; dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non inferiore al 14/15%, privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.). Non deve avere odore di muffa né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati, ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15 minuti.

Confezioni da max 1 kg.

Sale iodato fine e grosso

- Sale marino integrale fino iodato;
- Sale marino integrale grosso iodato.

Si richiedono confezioni da 1 kg,

Sale grosso

Sale marino integrale grosso.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

Scaglie di Cioccolato

Scaglie di cioccolato fondente in confezioni da 1 kg.

Tonno

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfin) in olio di oliva e sale di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. È escluso quello in olio di semi vari. La carne deve essere rosea, di trancio intero e non presentare difetti di odore, colore o sapore. Si richiedono confezioni da minimo 1 kg a massimo 2 kg.

E' richiesta inoltre la fornitura di scatole di tonno da 80/100 grammi.

Il prodotto fornito deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, 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).

Tortellini di pasta fresca all'uovo con ripieno di carne

Dovranno contenere ripieno di carni bovine, suine, formaggio, uova, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini chiamati "quindi quarto" ed essere confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva (D.P.C.M 311/97); dovranno essere privi di glutammato monosodico, coloranti, prodotti liofilizzati. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati ai sensi delle normative vigenti.

Il prodotto deve essere esente da additivi.
Sono richiesti formati da max 3 kg.

Uova di gallina

Le uova fresche di gallina devono essere di **produzione nazionale**, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria M, con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6 mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura.

Tuorlo e albume non dovranno recare macchie di sangue o punti di carne, né emanare odori estranei. Le uova non devono essere pulite né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura sia mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Gli allevamenti devono essere certificati ai sensi del Reg. (CE) N. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- * il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- * il numero distintivo del centro di imballaggio;
- * la categoria di qualità e di peso;
- * il numero delle uova imballate;
- * l'indicazione del giorno d'imballaggio delle uova;
- * la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento.

E' richiesta la marchiatura del guscio con indicazione di provenienza e metodo di allevamento.

Vanillina

Si richiedono bustine monodose da gr. 0,5.

Il prodotto deve essere conforme alle leggi vigenti.

Vino Rosso

Da utilizzare per la preparazione del ragù di carne. Sono richieste confezioni da 1 litro.

Zafferano

Lo zafferano deve essere in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice, rispondente alla normativa vigente in materia anche di tutela della denominazione di zafferano.

Si richiedono bustine monodose da 0,125 gr.

Zucchero semolato

Lo zucchero deve avere i requisiti previsti dal D. Lgs. n. 51 del 20/02/2004. Il contenuto di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg. Le confezioni devono riportare: denominazione, peso netto, nome e indirizzo del fabbricante o del rivenditore CEE, la sede dello stabilimento produttore. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test).

Si richiedono confezioni da 1 kg.

Zucchero a velo vanigliato

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72 e derivare da saccarosio da barbabietola ed amido di mais (non OGM) max 3%.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

PRODOTTI SENZA GLUTINE

I prodotti devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine; devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Elenco prodotti:

- Bastoncini di pesce impanati surgelati (conf. da 300 gr.)
- Gnocchi (conf. da gr. 300);
- Lasagne all'uovo (conf. da gr 250);
- Merendina/dolcetto confezionata monoporzione senza glutine;
- Mix farina (conf. da massimo 1 kg);
- Pane senza glutine (rosette conf. da max 500 grammi);
- Pasta senza glutine nei seguenti formati (fusilli, penne, ditali) da 500 grammi;

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (ceci, fagioli cannellini, lenticchie) devono essere in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente essiccati, devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Sono richieste confezioni da max 5 kg.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Burro di 1^a qualità

Deve corrispondere per quanto riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalle leggi vigenti. Dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve in essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Si richiedono confezioni da minimo 500 gr a massimo 1 kg.

Formaggio a fette

Devono essere prodotti con latte italiano proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali 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 bovino non margarinato. Non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate, etc.). Dovranno essere prive di glutine. I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiore. Il sapore deve essere fresco ed esente da amarore. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro-verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

Si richiedono confezioni da max 500 gr.

Grana Padano DOP

Per le caratteristiche si fa riferimento ai decreti di riconoscimento della denominazione di origine. Dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

Il prodotto intero deve portare impresso il marchio del consorzio, deve essere marchiato, di prima qualità.

Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti ad eccezione del lisozima. La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 e 8 mm, il sapore deve essere fragrante e delicato, il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%, la stagionatura deve essere da 12 a 24 mesi.

La legislazione di riferimento, fatta salva quella specifica per i prodotti tipici DOP e IGP sopra richiamata, è la seguente: D.P.R. n. 1269/55.

Si richiede il prodotto in confezione in spicchi 1/8 (circa 4 Kg) e da 1 kg.

Latte UHT

Dovrà essere di vacca, parzialmente scremato trattato termicamente, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. 54/97 e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

I suddetti prodotti dovranno recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Panna da cucina U.H.T.

La panna, composta da latte italiano, dovrà essere di aspetto liscio, omogeneo, di colore bianco panna, di odore delicato, tipico della panna, privo di difetti.

Sono richieste confezioni da 0,5 litri.

Yogurt intero in vasetti

Deve essere prodotto con latte intero pastorizzato (potrà essere richiesto anche il tipo da latte scremato), deve essere privo di additivi alimentari, di conservanti, di coloranti, di edulcoranti e di glutine e corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico.

Lo yogurt alla frutta dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Potranno essere richiesti i seguenti gusti: albicocca, banana, fragola, ciliegia, pesca, ananas. Il prodotto dovrà recare il bollo di riconoscimento comunitario dello stabilimento di provenienza.

Sono richiesti vasetti da 125 gr.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI A FILIERA CORTA

L'acquisto di prodotti della filiera corta ha lo scopo di promuovere l'agricoltura locale, attraverso la conoscenza ed il consumo di prodotti agricoli legati alla tradizione e alla cultura rurale.

Sono richiesti prodotti provenienti direttamente dal produttore e da coltivazioni del territorio della provincia di Pistoia e province limitrofe.

La provenienza dei prodotti dovrà risultare dall'imballo originale.

I prodotti sono i seguenti:

Mozzarelline fior di latte (da 30 grammi ciascuna)

Devono essere prodotte 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, di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in involucri chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Sono richieste confezioni da massimo 1 Kg.

Pecorino Toscano DOP

Deve riportare la scritta “Pecorino toscano”, il marchio del pecorino toscano, l’indicazione DOP e il numero identificativo del caseificio produttore. Potrà essere richiesto fresco o semistagionato.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.

Non deve presentare difetti di aspetto, odore o altro dovuti a fermentazione anomala.

Sulla confezione dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.P.R. 54/97.

Ricotta vaccina

Ricotta fresca pastorizzata ottenuta per termoacidificazione di siero di latte pastorizzato e crema di latte pastorizzata.

Confezioni da max 1,5 kg.

Stracchino

Dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

FARRO A FILIERA CORTA

Farro perlato

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei e conforme ai requisiti previsti dalla legge 580/67. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge 109/92.

Si richiedono confezioni da massimo kg. 2.

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere prodotti ai quali è stata 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 perfette condizioni igieniche.

I surgelati dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. 110/1992 e successive modifiche, in confezioni originali intatte. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni prescritte dalla legge vigente. Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio all’interno e/o all’esterno della confezione.

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.

In tutti i prodotti, le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 5%.

Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

Tali prodotti dovranno essere esenti da agenti patogeni e da parassiti.

Prodotti ittici

I prodotti ittici devono essere certificati da schemi riconosciuti a livello internazionale per la sostenibilità.

I prodotti dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al capitolo V dell'allegato al D.Lgs. 531/92.

Si richiedono:

- **Bastoncini filetto di merluzzo panato;**
- **Cuore di merluzzo;**

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dovrà rientrare nei limiti previsti dal Reg. CE 1881/2006.

Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 30 mg/100 gr. (pleuronettidi), oppure il limite max 35 mg./100 g (merluzzo e nasello) secondo quanto fissato dalla decisione della Commissione della Comunità europea 95/49/CEE.

I filetti interi, 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 altresì presentare 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. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

I filetti dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e deliscati.

I tranci dovranno essere spellati o con la pelle priva di scaglie.

I prodotti dovranno essere surgelati IQF (Individually Quick Frozen) o interfogliati in maniera da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri fisici: glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo, calo peso 30%.

Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- Presenza di corpi estranei
- Odore di ammoniaca
- Colorazione giallastra
- Odore/sapore sgradevole o improprio
- Aree di disidratazione
- Ammuffimenti
- Parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto

Verdure (spinaci, fagiolini, piselli, bietole)

La verdura surgelata deve essere preparata e confezionata in conformità alle norme vigenti.

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.

Devono essere fornite, in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge. Si richiedono confezioni da minimo 2,5 Kg a massimo 5 Kg.

LOTTO N° 2 – CARNE FRESCA E SALUMI

Le carni, sia bovine che suine, devono tassativamente provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito UE e pertanto muniti del bollo CE.

Le carni fornite devono essere tassativamente munite delle informazioni sulla loro tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, bollo CE con n° riconoscimento veterinario, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali).

Le carni bovine e suine fresche, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità alle leggi vigenti.

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 bovina e suina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste e dovrà essere consegnata completamente pulita e priva di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo.

La carne consegnata dovrà corrispondere alle caratteristiche merceologiche sopra indicate, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e UE.

A) Carne di pollo e tacchina

Le carni di pollo e tacchina dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della UE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti.

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.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale. La macellazione dovrà avvenire entro un periodo non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. (UE) 2017/625. Devono

presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005, dal Reg. (UE) 2019/229 e alle altre normative vigenti.

Le carni dovranno essere sempre fresche, categoria A, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Regolamento (CE) n. 543/2008 e s.m.i., e provenire da animali esclusivamente allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.

I tagli richiesti, in conformità ai regolamenti di cui sopra dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

I Petti di pollo con forcilla (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), **peso compreso tra i 600 e i 1.000 gr**, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.

Dovranno essere:

- di macellazione recente e cioè non superiore a 3 gg. e non inferiore a 12 ore;
- grasso interno e di copertura ben distribuito e in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca;
- spellati;
- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Saranno rifiutati prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciatura da freddo e ossidazione dei grassi.

Per quanto riguarda il tenore di acqua, dovrà essere rispettato il Reg. (CE) 543/2008 (norme commerciali carni avicole).

La **Fesa di tacchiana** (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellata, pronta per l'uso.

Saranno sempre rifiutati petti di pollo e di tacchino di qualità inferiore alla "prima" e comunque che risultino da un esame sommario e/o da controlli sanitari e/o da perizie merceologiche, avariati, sofisticati, adulterati.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'amministrazione comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:

- **i parametri chimici riferiti** a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;

- **i parametri microbiologici** non superano i seguenti limiti massimi:

carica batterica mesofila totale in superficie: 10^6 ufc/cm²

carica batterica mesofila totale (in toto): 5×10^4 ufc/g

Listeria monocytogenes: assenti in 25 g

Salmonella spp: assenti in 25 g

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame o all'uso di farmaci.

Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da pellicola trasparente di materiale adatto agli alimenti e atto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno oppure confezionate sottovuoto e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.

Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma 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;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla UE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche e garantire 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).

Per quanto attiene alle carni fresche di volatili da cortile dovranno essere riportate tutte le informazioni obbligatorie ai sensi dell'Art. 3 O. Min. Sal. 26/08/2005 e s.m.i., riguardanti la provenienza degli animali (normativa entrata in vigore il 17/10/05).

B) Carne bovina

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Reg. (UE) 1308/2013 e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine oggetto della presente fornitura devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età compresa tra i 16 e i 20 mesi, oppure da carcasse di animali femmine, di età compresa tra i 14 e i 18 mesi appartenenti per caratteristiche qualitative ai vitelloni di I qualità ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

Classe di appartenenza secondo il Reg. (UE) 1308/2013

Classe di conformazione: U Ottima - Profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante
Coscia: arrotondata; Schiena: larga e spessa, sino all'altezza della spalla; Spalla: arrotondata; fesa (scannello) che avanza sulla sinfisi (symphysis pelvis); scamone arrotondato.

Classe di stato di ingrassamento: 2 o 3

Inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg; la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e s.m.i.. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. (UE) 2017/625. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti;
- **la carne deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito UE;**
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto del Regolamento CE n° 999/2001 e del D. Min. Sal. 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette;
- deve essere garantita la tracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1337/2013 e inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni;
- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04/08/99 n. 336) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come previsto dal Regolamento (UE) 37/2010 che definisce la procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale.

La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 5 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione.

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

- bollo CE con n° riconoscimento veterinario
- marchio C.I. (Carni Italiane)
- n° e categoria di classificazione

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni; a richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'amministrazione comunale la ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10^6 ufc/cmq;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5×10^4 ufc/g;
- lysteria monocytogenes: assente in 25 g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto, in confezioni del peso singolo non inferiore ai ca. 3 kg e non superiori a ca. 5 kg. Per le diete speciali potranno essere richieste confezioni da min. gr. 300. Il macinato dovrà essere previsto in confezioni minime da 700 gr.

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 sacchi sottovuoto: al momento della consegna, il prodotto sottovuoto non dovrà manifestare le perdite, 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-bruno. 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 imbibiti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma 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;
 - data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
 - data di confezionamento;
 - istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
 - riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla UE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi della normativa vigente.
- etichettatura secondo Reg. UE 1337/2013 e s.m.i..

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.

Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni del Reg. (CE) 853/2004 e successive modificazioni. I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista (da 0°C a +4°C, con tolleranza max +7°C) per tutta la durata del trasporto.

Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

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 dovrà essere non congelata né scongelata, frollata di chiara reazione acida, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

C) Carne Suina

Le carni fornite dovranno provenire da animali allevati e macellati sul territorio nazionale e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dal D.Lgs. 158 del 16 marzo 2006. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina e dovrà risultare come "lombo disossato (filoni)".

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; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni.

A richiesta dell'A.C. la Ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti degli stessi.

A richiesta dell'A.C. la ditta dovrà altresì documentare:

- misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:
- carica microbica mesofila totale (in superficie): inferiore a 10^6 ufc/cm²;
- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5×10^4 ufc/g;
- lysteria monocytogenea: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, non dovranno altresì 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 imbibiti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma 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;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla UE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Il lombo di suino dovrà essere consegnato completamente disossato, pulito e privo di scarti e con uno scarto massimo del 3% sul peso complessivo. Le carni dovranno essere della migliore qualità (classe E), presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione ed esenti da difetti di tipo PSE E DFD.

Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal Reg. (UE) 1308/2013 che ripartisce le carcasse dei suini macellati in categorie e in classi di carnosità.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. 853/2004 (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).

Prosciutto cotto (privo di glutine): dovrà essere di prima qualità, ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta del **peso compreso fra 7 e 8 Kg. di suino allevato e macellato in Italia**; dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressata, priva di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Dovrà essere di colore rosa chiaro, grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni anche lievi di fabbricazione, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e **senza polifosfati aggiunti, né caseinati, né lattosio, né glutine (adatto anche a dieta per celiachia)**.

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà presentare l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

LOTTO N° 3 – FRUTTA E VERDURA

Si precisa che con riferimento alla verdura è richiesta la “filiera corta”.

VERDURE A FILIERA CORTA

L'acquisto di prodotti della filiera corta ha lo scopo di promuovere l'agricoltura locale, attraverso la conoscenza ed il consumo di prodotti agricoli legati alla tradizione e alla cultura rurale.

Sono richiesti prodotti provenienti direttamente dal produttore e da coltivazioni del territorio della provincia di Pistoia e province limitrofe.

La provenienza dei prodotti dovrà risultare dall'imballo originale.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere freschi, classificati di prima qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.67 n. 268, nonché successive modificazioni ed integrazioni) ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto dalla normativa vigente per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti animali e 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., essere sani e resistenti; cioè esente da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- e) 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;
- f) essere omogenei ed uniformi;
- g) 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.

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

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie e alle coltivazioni ordinate;
- c) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- d) essere fresche ed omogenee per maturazione;
- e) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;

- f) 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;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, i caratteri organolettici delle verdure e degli ortaggi.

In particolare:

Patate: (comuni e novelle) devono avere il peso minimo di gr.60 e massimo di gr.270, devono essere di morfologia uniforme e possedere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, di virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Aglio: deve essere di ottima qualità, intero e potrà presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna. I bulbilli dovranno essere serrati. L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.

Carote: devono essere lisce intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammillimento, non germogliate, né legnose o biforcute; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1 al massimo per le radici di carote, la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima e fissata in 20 mm. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Crocifere (cavolo verza, broccoli): dovranno essere tagliati al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; dovranno essere compatibili e ben chiusi secondo la varietà d'origine; dovranno essere esenti da danni causati dal gelo o da altri eventi meteorologici.

Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne.

Cavolfiore: dovrà essere di ottima qualità, coronato con foglie mozzate ad un massimo di cm. 3 sulle superficie dell'infiorescenza.

Cipolle: i bulbi devono essere interni, 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). Devono essere inoltre resistenti e compatti.

Finocchi dovranno essere di ottima qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche venate di verde.

Insalata (varietà Lattuga): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate Riccia e Scarola, devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Melanzane: dovranno essere di ottima qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie.

Pomodori da insalata, a grappolo e piccadilly: 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 anche immediato.

Porri: dovranno essere di ottima qualità, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie.

Sedano: dovranno essere di ottima qualità, di forma regolare, esenti da malattie, nervature integre e non sfilacciate, privi di macchie o pigmentazioni atipiche.

Zucca: dovranno essere di ottima qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori o sapori estranei, di sviluppo sufficiente ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e non superiore a gr 200.

FRUTTA FRESCA E AGRUMI

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere freschi, classificati di prima qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.67 n. 268, nonché successive modificazioni ed integrazioni) ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto dalla normativa vigente per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti animali e 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., essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- e) 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;
- f) essere omogenei ed uniformi;

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i requisiti particolarmente descritti negli articoli seguenti.

La frutta fresca e gli agrumi da somministrare dovranno essere di selezione accurata ed esenti da difetti; inoltre, dovranno:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo;
- c) essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso rialzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

In particolare:

Mele e Pere: devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. 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 del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr. ed in ogni caso, non superare i 180 gr.

Pesche noci (varietà a pasta gialla e bianca): il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 gr.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "mele e pere".

Agrumi: 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. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitarie calibri minimi saranno i seguenti: arance - cm 6,5; limoni - cm 5 clementini - cm 5. In ogni caso il peso delle arance non dovrà superare i 180 gr.

Erbe aromatiche (*salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo*): devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

Allegato B: LISTA DELLE FORNITURE**LOTTO 1: GENERI VARI**

DESCRIZIONE DERRATE	U.M.	QUANTITATIVI PRESUNTI
ACETO DI VINO BIANCO/ROSSO	LT	408,00
ACQUA CONF. DA 6 X 1,5 L	PZ	36,00
BASTONCINI DI MERLUZZO PANATI SURGELATI	KG	210,00
BIETOLE SURGELATE (CONF DA MIN 2,5 KG A MAX 5 KG)	KG	400,00
BURRO (CONF DA MIN. 500 GR A MAX 1 KG)	KG	53,00
CACAO POLVERE AMARO (CONF DA 1 KG)	KG	5,00
CECI SECCHI (CONF. DA MAX 5 KG)	KG	25,00
CIOCCOLATO FONDENTE SCAGLIE KG.1	KG	2,00
COUS COUS DI SEMOLATO MEDIO (CONF. DA MAX 5 KG)	KG	50,00
CUORI DI MERLUZZO SURGELATI	KG	429,00
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO (CONF. DA MAX 1 KG)	KG	60,00
FAGIOLI BIANCHI CANNELLINI SECCHI (CONF DA MAX 5 KG)	KG	45,00
FAGIOLINI SURGELATI (CONF DA MIN 2,5 KG A MAX 5 KG)	KG	530,00
FARINA DI MAIS BRAMATA 10X1KG	KG	10,00
FARINA TIPO "00" (CONF DA 1 KG)	KG	120,00
FORMAGGIO A FETTE (CONF DA MAX 500 GR)	KG	180,00
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI (CONF DA 1 KG)	KG	320,00
GRANA PADANO DOP	KG	545,00
LASAGNE ALL'UOVO (CONF. DA 500 G / 1 KG)	KG	55,00
LATTE UHT PARZ. SCREMATO DA 1 L	LT	468,00
LENTICCHIE (CONF. DA MAX 5 KG)	KG	80,00
LIEVITO VANIGL.GR.15 PZ.50	KG	4,00
MANDORLE PELATE (CONF. DA MAX 1 KG)	KG	6,00
MOZZARELLA FILONI (CONF. DA MAX 1 KG)	KG	6,00
OLIO DI SEMI (CONF. DA 1 LITRO)	LT	24,00
OLIVE NERE RONDELLE (CONF. DA MAX 5 KG)	KG	15,00
PANNA DA CUCINA (CONF DA 500 ML.)	LT	175,00
POMODORI PELATI (CONF. DA MAX 3 KG)	KG	1.200,00
PASTA FORMATI VARI (PENNE/FUSILLI/FARFALLE/SEDANI/NAPELLINI) CONF. DA 5 KG)	KG	2.577,00
PESTO ALLA GENOVESE (CONF. DA MAX 1 KG)	KG	24,00
PISELLINI SURGELATI (CONF. DA MIN 2,5 KG A MAX 5 KG)	KG	200,00
RISO ARBORIO (CONF. DA MAX 1 KG)	KG	604,00
SALE GROSSO NORMALE (CONF DA 1 KG)	KG	168,00

SALE IODATO FINO (CONF. DA 1 KG)	KG	72,00
SALE IODATO GROSSO (CONF. DA 1 KG)	KG	252,00
SPINACI SURGELATI (CONF. DA MIN 2,5 KG A MAX 5 KG)	KG	320,00
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 80G	KG	16,00
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA SFUSO DA 1 KG - 2 KG	KG	230,00
TORTELLINI FRESCHI (CONF. DA MAX 3 KG)	KG	345,00
UOVA M	NR	12.500
VANILLINA ZUCCH.- BUSTINA GR. 0,5	KG	0,400
VINO ROSSO (CONF. DA 1 LITRO)	LT	30,00
YOGURT INTERO GR.125	PZ	84,00
ZAFFERANO IN FIORE IN BUSTINE DA 0,125 GR	Gr	65
ZUCCHERO SEMOLATO (CONF. DA 1 KG)	KG	90,00
ZUCCHERO VANIGLIATO (CONF.DA 1 KG)	KG	3,00
PRODOTTI FILIERA CORTA:		
FARRO PERLATO TOSCANO	KG	84,00
MOZZ. OVOLINI GR.30 LATTE ITALIANO 100%	KG	72,00
PECORINO TOSCANO DOP	KG	173,36
RICOTTA VACCINA PAST. (CONF. DA MAX 2 KG)	KG	40,50
STRACCHINO KG.1 100% ITALIANO	KG	273,00
PRODOTTI SENZA GLUTINE:		
BASTONCINI DI PESCE IMPANATI SURGELATI SENZA GLUTINE (DA CIRCA 300 GR)	KG	3,00
DOLCETTO CONFEZIONATO SENZA GLUTINE E SENZA LATTE	KG	3,00
FARINA SENZA GLUTINE (CONF MAX 1 KG)	KG	4,00
GNOCCHI PATATE SENZA GLUTINE (DA CIRCA 300 G)	KG	2,00
LASAGNE ALL'UOVO SENZA GLUTINE (DA CIRCA 250 G)	KG	2,00
PASTA SENZA GLUTINE RIGATI/FUSILLI/DITALI (CONF. DA 500 GR)	KG	20,00
ROSETTE SENZA GLUTINE (CONF DA MAX 500 GR)	KG	10,00

LOTTO CARNI E SALUMI

DESCRIZIONE DERRATE	U.M.	QUANTITATIVI PRESUNTI
ARISTA SUINO S/O NAZIONALE	KG	260,00
FESA DI TACCHINO	KG	400,00
MACINATO BOVINO ADULTO	KG	340,00
MAGRO BOVINO ADULTO SCELTO	KG	175,00
PETTI DI POLLO	KG	380,00
PROSC.COTTO NAZIONALE A META	KG	290,00
SVIZZERA BOVINO	KG	160,00

LOTTO 3: FRUTTA E VERDURA

DESCRIZIONE DERRATE	U.M.	QUANTITATIVI PRESUNTI
ARANCE IT	KG	200,00
BANANE	KG	2500,00
BASILICO IT	KG	170,00
CLEMENTINI IT	KG	240,00
LIMONI IT	KG	140,00
MELE GOLDEN IT	KG	2250,00
PERE IT	KG	750,00
PESCHE NOCE IT	KG	200,00
PREZZEMOLO IT	KG	10,00
ROSMARINO IT	KG	5,00
SALVIA FRESCA IT	KG	5,00
PRODOTTI FILIERA CORTA		
AGLIO IT	KG	14,00
BROCCOLI IT	KG	520,00
CAROTE IT	KG	1550,00
CAVOLFIORE FRESCO IT	KG	215,00
CAVOLO VERZA IT	KG	60,00
CIPOLLA DORATA IT	KG	70,00
CIPOLLA ROSSA IT	KG	150,00
FINOCCHIO IT	KG	850,00
INSALATA LATTUGA IT	KG	450,00
MELANZANE TONDE IT	KG	170,00
PATATE IT	KG	1500,00
POMODORO DA INSALATA IT	KG	150,00
POMODORO GRAPPOLO IT	KG	300,00
POMODORO PICCADILLY IT	KG	150,00
PORRI IT	KG	550,00
SEDANO FRESCO IT	KG	80,00
ZUCCA GIALLA IT	KG	280,00
ZUCCHINE IT	KG	450,00