

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Lotto 1 – CIG: 839091521C - Generi alimentari varie bevande

Lotto 2 – CIG: 839094178F - Latte, formaggi e derivati del latte

Lotto 3 – CIG: 839095966A - Carne e salumi

Lotto 4 – CIG: 8390965B5C - Surgelati

Lotto 5 – CIG: 8390971053 - Pane e prodotti da forno

Lotto 6 – CIG: 83909807BE - Frutta e verdura fresca

OBIETTIVI E DEFINIZIONI

Nella scelta e nella definizione dei prodotti e delle loro caratteristiche è stato tenuto conto della rispondenza di alcuni prodotti locali e nazionali al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- miglioramento qualitativo secondo la caratteristica della “*freschezza garantita*” cui corrispondono prodotti che subiscono un minor tempo di trasporto e minori manipolazioni, tra il luogo di produzione e/o di condizionamento e quello di consumo;
- *riduzione dell'impatto ambientale*, rispetto a distanze e tempi di percorrenza dei mezzi di trasporto, per prodotti derivati da aziende agricole e centri di lavorazione, ubicati nel territorio fiorentino o in aree limitrofe;
- maggiori garanzie qualitative e minori rischi sanitari per prodotti assoggettati a *sistemi di tutela e di rintracciabilità*;
- della condivisione ed adesione agli obiettivi di cui ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) per la fornitura di derrate alimentari, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, alla legge R.T. n.18/2002 “Norme per l'introduzione di *prodotti biologici, tipici e tradizionali* nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare nella Regione Toscana” ed alla deliberazione di Giunta R.T. n. 335/2007 “Filiera corta – rete regionale per la valorizzazione dei prodotti agricoli regionali”.

A tal fine si precisa che si intendono per:

- *prodotti a chilometro zero*: prodotti dell'agricoltura e allevamento provenienti da luoghi di produzione o di trasformazione della materia prima utilizzata, posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di consumo del servizio di ristorazione;
- *prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta*: prodotti la cui filiera produttiva sia caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato, e il consumatore finale.
- *prodotto del commercio equo e solidale*: prodotto realizzato, importato, distribuito o commercializzato nell'ambito della filiera del commercio equo e solidale (un rapporto commerciale con un produttore in forza di un accordo di commercio equo e solidale basato sul dialogo, sulla trasparenza, sul rispetto e la solidarietà, che è finalizzato all'equità nelle relazioni commerciali. Il commercio equo e solidale contribuisce allo sviluppo sostenibile mediante la previsione di condizioni di scambio bilanciate per i lavoratori e per i produttori marginali di aree economicamente svantaggiate)

SHELF-LIFE

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life):

- del 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente (non deperibili);
- del 70% per i prodotti ittici surgelati e congelati da conservare in catena del freddo (- 18 °C);
- del 70% per i prodotti orticoli surgelati da conservare in catena del freddo (- 18 °C);
- del 70% per i prodotti refrigerati da conservare in catena del freddo (+ 4 °C);
- dell'80% per i prodotti freschi/freschissimi con (TMC / data di produzione < a 14 giorni);
- dell'80% per i ovoprodotti freschi bio (data di deposizione).

CARNI AVICUNICOLE

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 12 giorni.

CARNI BOVINE E SUINE

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 15 giorni.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data termine del TMC – data di consegna

vita residua = ----- x 100

data termine del TMC – data di produzione

TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale conserva le proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fine del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della data di produzione, sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

Le prescrizioni di cui sopra non si applicano ai prodotti alimentari per i quali non sia prevista dalle norme (D. Lgs. 109-1992 e Reg. UE 1169-2011) l'obbligatorietà dell'indicazione del TMC o della data di scadenza.

CARNE E SALUMI

Carni Avicunicole

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso-metatarsica);

Cosce o fuselli di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno;

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole;

Conigli disossati: spellati decapitati, disossati, da qualsiasi osso e lasciati interi;

Conigli interi: spellati e ripuliti all'interno di tutte le interiora.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- integri
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e successive modifiche.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Reg.CE 853/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I conigli: i conigli interi singolarmente bollati, devono essere contenuti in cassette di cartone o plastica per alimenti, coperti con fogli di carta idonei.

I conigli disossati devono essere avvolti in carta idonea o sottovuoto e disposti in cassette di cartone o plastica per alimenti.

I polli in busto, singolarmente bollati, e le **cosce di pollo**, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo, adeguatamente ed igienicamente fissato.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo non sono considerate adeguatamente protette.

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto o in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone o plastica per alimenti.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura

Sulle singole confezioni devono essere riportate (direttamente o su un'etichetta inamovibile) le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia/e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 12 giorni.

OVOPRODOTTI FRESCHI

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche ed organolettiche

Le uova di gallina dovranno essere fresche, di guscio scuro, con i requisiti previsti dalla Legge 419, 03/05/1971, così come modificata dalla C.M. Politiche Agricole 1/2004, dal Reg. CEE/UE 1274 del 15/05/1991, dal Reg. CEE/UE 2292/2003, con etichettatura di tracciabilità.

Su ciascun uovo sarà apposta specifica sigla alfanumerica, con codice identificativo dell'allevamento di provenienza, mediante l'impiego di stampigliatrice ad inchiostro alimentare.

Categoria di freschezza "A" (uova fresche non trattate e non refrigerate, con camera d'aria inferiore ai mm 6 e termine di conservazione calcolato in gg. 21 dalla data di deposizione).

Devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi della Direttiva 1999/744/CEE e presentare le seguenti caratteristiche: guscio pulito, privo di imbrattamenti ed integro; cuticola intatta; albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa; macchie e corpi estranei assenti; prive di odori estranei e colorazioni anomale; albume e tuorlo dovranno mostrarsi del tutto privi di macchie di sangue.

Gli ovoprodotti richiesti devono provenire da aziende zootecniche della tipologia "allevamento all'aperto" L'azienda deve rispettare gli obblighi di registrazione e le disposizioni concernenti i requisiti minimi del benessere animale previsti dal D. Lgs. 267/2003 e le modalità operative di funzionamento dell'anagrafe avicola informatizzata, a norma del D. Lgs. 9/2010 e della Banca Dati Nazionale (BDN). Il mangime impiegato per l'alimentazione delle galline ovaiole dovrà essere costituito principalmente da cereali. Non dovranno essere impiegati additivi per favorire la crescita, aminoacidi di sintesi, mangimi ottenuti in via transgenica (OGM) o da farine animali.

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, devono provenire da allevamento all'aperto, di peso di circa 65/70 gr., con le seguenti caratteristiche merceologiche:

- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa;
- tuorlo visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, posto al centro, che non si allontani sensibilmente dal centro per rotazione dell'uovo (verifica dell'integrità delle calaze);
- germe a sviluppo impercettibile;
- odore esente da aromi estranei e non tipici.

Non potranno essere avviate alla produzione uova che, in fase di verifica, mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- segni di invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria;
- il tuorlo risulti decentrato;
- se sperate, non evidenzino margini e contorni netti del tuorlo;
- guscio di aspetto non vellutato-poroso caratteristico;
- risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo, aderente al guscio.

Con cadenza mensile, le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario del veterinario aziendale che dichiara che i prodotti sono stati testati come esenti da Salmonella spp..

Nessuna tolleranza sarà ammessa per fratture o incrinature, anche se avvenute in corso di consegna.

SALUMI INSACCATI E NON INSACCATI

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Deve essere prodotto con cosce intere di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né proteine del latte, né proteine derivanti dalla soia, non deve contenere fonti di glutine.

Il prosciutto cotto deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte, privo di cartilagine, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso bianco, sodo e ben rifilato. Il prodotto deve possedere la cotenna. Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento,

alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità e non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento primario di lattobacilli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 7 kg.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenze di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

Prosciutto crudo semidolce disossato

Il prosciutto deve essere di prima qualità, di provenienza nazionale ed ottenuto **unicamente con lavorazione di carni italiane**, in perfetto stato di conservazione, esente da difetti, confezionato sottovuoto.

- peso non inferiore ai 4 kg,
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante
- stagionatura non inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazzature bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Mortadella di Bologna IGP

La mortadella di BOLOGNA deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve essere conforme al D.M. 7/10/1998.

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, **non** deve contenere **pistacchi**, fonti di glutine, glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati, proteine vegetali. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

CARNI BOVINE E SUINE

Carne bovina

Carne bovina, con osso o disossata, ottenuta da capi allevati in regime convenzionale o in **regime biologico** (v. dettaglio del lotto), derivata dal sezionamento del quarto posteriore o del quarto anteriore di bovini adulti aventi una età inferiore ai 24 mesi o superiore ai 24 mesi, classificati come previsto dal reg. CEE 1234/2007 e 1249/2008, presentata nei tagli indicati nel dettaglio del singolo lotto, confezionati sottovuoto e refrigerati.

Caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico-sanitarie:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6
- il macinato deve avere la parte grassa max. 20%
- le fettine devono essere sottili e di peso 80/ 100 gr. l'una

Le carni, convenzionali e biologiche, devono provenire da animali nati in ITALIA, allevati a chilometro zero, macellati e sezionati nello stabilimento IT2417M riconosciuto ai sensi del Reg. CEE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992 (Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE), del D.Lgs 286/1994 (Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE) e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza,
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- numero che identifica l'animale o il lotto di animali,

- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione,
- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento,
- paese di nascita,
- paese/i di ingrasso.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 15 giorni.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, Reg. C.E.E. 820/97 e 1760/2000, al momento della consegna devono essere presentati i vari certificati di macellazione, in base alla quantità del prodotto.

Carni suine

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

L'arista disossata deve essere confezionata sottovuoto, per la lombata con osso deve essere avvolta in carta idonea. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,

- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) o casse deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'ideale temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE, SURGELATI, ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA, PASTA, RISO, LEGUMI SECCHI E GENERI VARI

Latte

Latte uht parzialmente scremato o intero a lunga conservazione.

Il latte deve provenire da allevamenti italiani ed essere prodotto in Italia da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, inoltre deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89.

Confezioni da 1 lt.

Formaggi e derivati del latte

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme.

Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

In generale i formaggi devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.
- non devono avere la crosta formata artificialmente
- non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

Devono essere etichettati ai sensi del D.L 109/92 e Dir.89/395 e 89/396/CEE e riportare indicazione del marchio di identificazione dello stabilimento di produzione e/o confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004

In particolare, i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Grana padano D.O.P.

Prodotto conforme al reg. CEE 2081/92 e successive modifiche, riconosciuto DOP con Reg. CEE 1107/96; deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal disciplinare pubblicato sul G.U.R.I. 153 del 04/07/2011, di prima scelta, con una stagionatura fra i 14 e i 18 mesi.

Le forme devono essere di peso non inferiore ai 24 kg la crosta deve essere di tinta scura ed oleatura, la pasta di colore paglierino, con un aroma fragrante e delicato.

Mozzarella o fior di latte

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non devono presentare macchie di colore giallognolo, avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservata nel suo latticello Deve essere fornito in unità di vendita preconfezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 del DL 109/92.

Mozzarella per pizza

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. Non è consentito l'uso di formaggio fuso denominato "fior di pizza" diverso dalla mozzarella.

Prodotta da aziende italiane e da latte di allevamenti italiani.

Fontina

Di prima scelta, di latte intero; maturo (almeno 3 mesi di maturazione); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità; paraffinato in superficie di colore neutro.

Formaggio pecorino toscano D.O.P.

Formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, e proveniente da caseifici Toscani. La stagionatura deve essere superiore a 6 mesi dato che deve essere usato per la preparazione del pasto. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro. Pasta bianca o giallo/paglierino. Sapore più o meno delicato e dolce a seconda dello stadio di maturazione.

Ricotta di pecora e vaccina

Di prima scelta; deve provenire da latte di pecora o mucca, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

Crescenza o stracchino o casatella

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose o da 1 kg.

Prodotti in Italia, con latte intero proveniente da mucche allevate in territorio italiano.

Yogurt alla frutta convenzionale e biologico

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta e provenire da latte vaccino intero.

Lo yogurt alla frutta deve essere con frutta omogeneizzata tale da non percepire pezzi o filamenti della stessa.

Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, non dovrà contenere conservanti e/o coloranti. Il semilavorato di frutta non dovrà contenere antifermentativi.

Il prodotto biologico dovrà essere conforme alle disposizioni contenute nella L. Reg. Toscana 54 – 12/04/1995 "Norme per le produzioni animali ottenute mediante metodi biologici" in particolare:

- il latte impiegato dovrà derivare da allevamenti biologici;

- i trattamenti igienizzanti ammessi sono la pastorizzazione e la micro-ultrafiltrazione;
- i trattamenti fisico-meccanici ammessi sono la filtrazione, l'omogeneizzazione e la centrifugazione
- gli ingredienti aggiunti relativi a frutta e purea di frutta devono essere anch'essi di provenienza biologica.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per la conservazione durante le fasi di consegna si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Burro

Deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che 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 in carta politenata, originali e sigillate.

Asiago D.O.P.

Deve essere prodotto in Italia dal latte di mucche allevate nel territorio italiano, deve riportare sulla crosta il marchio Asiago depositato dal relativo consorzio, ed essere riconosciuto D.O.P. Reg. 1107/96.

Il peso medio di una forma è da 9 a 14 kg, pasta di colore paglierino, con un sapore dolce e delicato. Confezionato in cartoni idonei al trasporto.

Budini

I budini devono essere prodotti con latte intero, zucchero, aromi e gusti di crema o cioccolato, etichettati e confezionati secondo le norme vigenti, al momento della consegna non devono essere oltre 1/3 del loro periodo di validità.

Il prodotto andrà fornito nel formato di 125 gr.

PRODOTTI SURGELATI

Si definiscono "surgelati" i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18°C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale. Dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo fino all'utilizzazione finale.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 01/03/1972) ed alle norme CEE (D. L. attuativo 531/1992, modificato dal D. Lgs. 524/1995) per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;

devono inoltre rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15/06/1971.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 06/12/1993.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15/06/1971 suddetto.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli sulla parte esterna della confezione.

Trasporto

Le derrate surgelate devono essere trasportate con mezzi:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del

- cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione secondo quanto disposto dalla normativa in vigore.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18°) per tutta la durata del trasporto.

Pesce surgelato

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di: pleuronectes platessa (passera), da filetti di merluzzo e/o halibut e/o cuori e fiori di merluzzo di filetto intero, palombo, gamberetti sgusciati, seppie g., calamari (anelli e ciuffi) ed infine da prodotti precucinati di origine animale come "bastoncini di pesce" e filetti di platessa impanata realizzati con platessa merluzzo o nasello pescato nell'Atlantico o Pacifico (con esclusione di pescati provenienti da zone interessate da eventi altamente inquinanti). I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 gr, devono essere di filetto intero e non preimpastati, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presentino fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura, la platessa impanata deve essere di una pezzatura da 80/120 gr. con impanatura leggera e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere privo di disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs 110/92 e Dir. 89/108 CEE).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Verdure surgelate

I prodotti devono provenire da coltivazioni nazionali.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine, non sgradevoli o comunque atipici
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata

Sulla confezione deve essere indicato:

- la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- l'elenco degli ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Le conserve

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

Pomodori pelati convenzionali e biologici

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione.

Il peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto.

Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi. Il prodotto deve essere fatto e confezionato in Italia con pomodori di provenienza nazionale, sia per i pelati convenzionali che per quelli biologici.

Polpa di pomodoro

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

La polpa di pomodoro deve essere fatta e confezionata in Italia con pomodori di provenienza nazionale.

Doppio concentrato di pomodoro

Il doppio concentrato di pomodoro che, se presente nelle grammature, potrà essere utilizzato nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore

e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi, ed il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28%.

Fatto e confezionato in Italia con pomodori di provenienza nazionale.

Tonno all'olio di oliva

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci o filetti 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 che vanno da kg 1,700 ad un massimo di kg 2,800. 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).

PASTA, RISO, LEGUMI SECCHI E GENERI VARI

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" e dal D.Lgs 193/2007, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Pasta di semola convenzionale e biologica

La pasta deve provenire da grani coltivati secondo le disposizioni dell'agricoltura integrata, ai sensi della L.R. n.25/1999.

Prodotta con le modalità previste nel D.P.R. n. 187 del 09/02/2001, deve possedere i requisiti di composizione ed acidità riportati dallo stesso.

La pasta di grano duro dovrà presentare odore e sapore tipici, assenza di corpi estranei, bottature e venature, crepe o rotture, il colore dovrà essere giallo ambrato.

La pasta dovrà risultare indenne da infestanti e parassiti o larve di alcun tipo e da muffe.

Deve essere fornita in almeno 12 formati, per la pasta corta e lunga, tipo: (pennettine, ditalini, conchigliette, puntine, stelline, semesanto, grandinina, farfalline, cellentani, mezze maniche, fusilli, gramigna, sedanini, saghetti, tortiglietti, gnocchetti sardi).

Per ogni tipo di pasta si richiede un prodotto idoneo ad essere utilizzato per pasti veicolati, in legume caldo/caldo, trasportati in termo contenitori con all'interno contenitori in acciaio inox, per un tempo di sosta che fra il trasporto e la distribuzione, varia da 15 a 40 minuti.

La pasta dovrà essere fornita in confezione da 3 kg.

Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate:

tempo di cottura, resa in peso con la cottura, tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche; dopo la cottura della pasta, l'acqua di cottura non dovrà risultare torbida o lattescente.

La pasta deve essere fornita in confezioni da 3 kg.

Per la pasta biologica, la certificazione di prodotto biologico dovrà essere fornita da uno dei Consorzi Responsabili dei Controlli (O.d.C.), a norma del Reg. CE 834/2007. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di Controllo, gli estremi dell'Autorizzazione Ministeriale, il codice dell'Azienda produttrice, il codice di lotto.

La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni di legge.

Il trasporto delle forniture dovrà essere assicurato con automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004).

Riso

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo “FINO” a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n.586).

Il riso deve 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 e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, nè altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti, tipi di risi richiesti arborio e parboiled.

Farina di mais per polenta

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

La farina di mais richiesta è del tipo bramata o fioretto.

Farina di grano tenero TIPO “O” e “OO”

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dal D.P.R. 187 del 09/02/2001.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96 sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e frammenti di insetti, muffe, funghi o altri agenti infestanti di natura microbiologica, fisica e chimica; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Le confezioni devono essere da 1 kg, risultare integre, sigillate e riportare tutte le indicazioni previste: tipo di farina, peso netto, luogo di produzione, data di scadenza e lotto.

Semolino

Prodotto con semola di grano duro, non deve contenere corpi estranei, confezionato secondo le norme vigenti. Le confezioni devono essere da 1 kg, risultare integre, sigillate e riportare tutte le indicazioni previste: tipo di farina, peso netto, luogo di produzione, data di scadenza e lotto.

Legumi secchi

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, lenticchie, ceci, tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Legumi e cereali per zuppe

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare “zuppe”. I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei, confezionati ed etichettati secondo le normative vigenti in materia.

Zucchero

Di produzione 100% italiana, prodotto unicamente con barbabietole da zucchero, seminate e raccolte in Italia, confezionato in cartoni alimentari da 1 kg, ed etichettato secondo le norme vigenti, e possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. n.51 del 20/02/2004.

Acqua naturale

L'acqua naturale deve essere imbottigliata in bottiglie di plastica per alimenti da lt.0,5 e lt.1,5 e alla

data di consegna non siano oltre 1/3 del loro periodo di validità.

Proveniente da sorgenti naturali, confezionata come scaturisce dalla sorgente, e possedere le caratteristiche del D. lgs 105 del 25/01/1992.

Bicarbonato

Bicarbonato di sodio ad uso alimentare, rispondente ai requisiti di purezza del D.M. del 26/02/2001 (direttiva 2000/63/CE).

Biscotti secchi

Biscotti secchi (tipo petit, oro saiwa, in confezioni da 250 gr), prodotti e confezionati in base alla normativa vigente.

Sale grosso e fino

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 562 del 10/08/1995, deve essere pulito, privo di ogni impurità, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale, e confezionato in cartoni idonei da 1 kg.

Pepe nero macinato

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del pepe, macinato in grana fine e non deve contenere corpi estranei.

Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

Capperi sotto sale

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

Origano

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari.

Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

Maionese

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92.

Olive snocciolate

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spapolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Succo di frutta

Il prodotto succo di frutta deve avere una percentuale di polpa di frutta non inferiore al 70%. Deve essere in tetrabrik da 100 a 200 ml.

Deve essere prodotto e confezionato in base alla normativa vigente.

Pesto alla genovese

La composizione degli ingredienti deve essere la seguente:

basilico genovese d.o.p. 33%, grana padano, pecorino, anacardi, pinoli 2/3 % e olio extra vergine d'oliva, devono essere dichiarati nell'etichetta, deve essere di colore chiaro e di grana fine, e conservato in frigo tra 0° a 4°. All'interno non deve contenere margarina vegetale o animale. Nell'etichetta deve essere dichiarato il lotto e la data di scadenza.

Aceto di vino

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 7% di acidità totale, di coronazione naturale e non deve avere odori e sapori sgradevoli.

PRODOTTI PER CELIACI

I prodotti per celiaci devono garantire l'assenza di glutine (glutine < 20 ppm) come stabilito dal Regolamento (CE) 41/2009 (Composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine).

FRUTTA E VERDURA FRESCA

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene", nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

La frutta e verdura devono provenire da coltivazioni che si attengono scrupolosamente alle disposizioni

del Regolamento C.E. 834/2007 e successive modificazioni e integrazioni e del Reg. CE 889/2008.

I prodotti dovranno pervenire alle cucine confezionati in cassette o altri contenitori conformi alla normativa sia generale che specifica e recanti tutte le indicazioni di legge.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di qualità sana, leale e mercantile e riportare in etichetta e sui documenti di trasporto le informazioni dovute per legge nel rispetto dei regolamenti citati al paragrafo precedente.

Inoltre, le forniture di frutta e verdura:

- dovranno presentare un grado di maturazione idoneo per un consumo immediato e per i due giorni successivi alla consegna (considerando una conservazione in cella frigo);
- dovranno essere consegnate nel rispetto della stagionalità intrinseca alle stesse;
- dovranno essere consegnate garantendo **l'origine italiana** ad eccezione delle banane.

All'inizio della fornitura la ditta fornitrice dovrà dimostrare di essere in possesso di un deposito di immagazzinamento/stoccaggio, in regola con tutte le disposizioni di legge vigenti in materia, situato nella Regione Toscana. La disponibilità del locale suddetto dovrà essere dimostrata successivamente all'aggiudicazione e comunque prima dell'inizio della fornitura, pena la revoca dell'aggiudicazione e la perdita della cauzione provvisoria.

La frutta, e la verdura fresca, dovrà essere di origine biologica per i quantitativi indicati nel dettaglio economico relativo al lotto di gara (o indicati nell'offerta economica, se maggiori).

La verdura fresca e la frutta, dovrà provenire per le quantità e i prodotti indicati nell'offerta economica, da aziende agricole a filiera corta.

Frutta

La frutta proveniente da coltivazione **biologica** dovrà essere priva di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i e dalle norme attuative nazionali.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE".

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg. CEE N.

2092/91 e successive integrazioni.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni singola cucina comunale.

Sulle confezioni dei prodotti cassette o sacchetti dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;

Al momento della consegna le confezioni dei singoli prodotti, devono riportare obbligatoriamente, tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici, per facilitarne la sua tracciabilità.

Mele: Varietà: golden, stark, deliziose, pink lady, royal gala. La pezzatura deve essere di 70/75

Pere: Varietà: Willians, Abate, Kaiser, Conference. La pezzatura deve essere di 70/75.

Agrumi:

Varietà arance (tarocco, moro, valencia, sanguinelle), La pezzatura deve essere di 67/76 con il calibro di 7, mandarini, clementini, mandaranci, mapì di pezzatura di 58/67 con il calibro di 4

Pesche: Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali, con una giusta maturazione, ed una pezzatura di 63/74.

Banane biologiche: devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta. Dovranno essere obbligatoriamente certificate biologiche.

Kiwi: la pezzatura deve essere di 110/120 gr. l'uno.

Uva: Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Albicocche: Pezzatura di 58/67, e con una giusta maturazione

Fragole: in confezioni da Kg 0,500 o più.

Ciliegie: confezioni da Kg 0,500 o più.

Limoni: devono avere una pezzatura di 58/67 ed un giusto grado di maturazione.

Verdura fresca

1 – ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).

2 – ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.

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

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione.
- d) essere di pezzatura uniforme a seconda della specie

- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- f) devono essere sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti, essiccamento del picciolo
- g) essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori
- h) eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitarie nitrati non devono essere superiori ai limiti indicati dalla specifica normativa vigente
- i) avere chiaramente indicata la provenienza e la certificazione biologica per i prodotti bio (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento e sull'imballaggio)

PASTA FRESCA

Provenienza

Produzione e provenienza da un laboratorio situato a chilometro zero (v. definizione nella prima pagina di questo allegato).

Pasta all'uovo

La pasta fresca dovrà essere prodotta con semola di grano duro prodotto in Toscana, uova pastorizzate provenienti da galline allevate all'aperto in allevamenti (minimo 4 uova per kg. Di semola) ed esente da qualsiasi conservante e/o additivo, nonché da qualsiasi esaltatore di sapore.

La pasta dovrà essere consegnata fresca, non pastorizzata, in contenitori idonei per alimenti, spolverata con semolino di riso in confezioni da kg. 5 cadauna.

Tortellini di carne

La pasta dovrà avere le caratteristiche riportate nella voce "pasta fresca all'uovo".

Il ripieno dovrà essere composto da prosciutto crudo, mortadella, spalla cotta, formaggio, spezie ed aromi.

Non dovrà essere eccessivamente salato ed è vietato l'utilizzo di esaltatori di sapore.

Gli altri ingredienti, dovranno essere puntualmente indicati in etichetta, secondo quanto dettato dalla normativa di cui sopra pena l'esclusione.

La pasta ripiena dovrà essere consegnata fresca, non pastorizzata, in contenitori idonei per alimenti, in confezioni da kg. 4 cadauna.

Ravioli di ricotta e spinaci

La pasta dovrà avere le caratteristiche riportate nella voce "pasta fresca all'uovo".

Per il ripieno dovrà essere obbligatoriamente utilizzata ricotta proveniente da allevamenti e caseifici a chilometro zero (v. definizione nella prima pagina di questo allegato).

Gli altri ingredienti, dovranno essere puntualmente indicati in etichetta, secondo quanto dettato dalla normativa di cui sopra, pena l'esclusione.

Il ripieno deve essere morbido, saporito, aromaticamente equilibrato e dovrà corrispondere al 45% del peso totale, e dovrà essere composto da ricotta, spinaci freschi lessati, formaggio, sale e aromi.

La pasta ripiena dovrà essere consegnata fresca, non pastorizzata, in contenitori idonei per alimenti, in confezioni da kg. 3/4 cadauna.

Gnocchi di patate

L'impasto per gli gnocchi dovrà obbligatoriamente utilizzare nella misura del 10% del peso corrispondente al ripieno, patate fresche lessate, provenienti da aziende agricole a chilometro zero (v. definizione nella prima pagina di questo allegato).

Gli gnocchi dopo la cottura dovranno presentarsi di consistenza solida non gommosa, senza retrogusti acidi o amari.

Tutti gli ingredienti dovranno essere indicati in etichetta, secondo quanto dettato dalla normativa di

cui sopra, pena l'esclusione.

Gli gnocchi dovranno essere consegnati freschi, non pastorizzati, in contenitori idonei per alimenti, in confezioni da kg. 3/4 cadauna.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane toscano comune

Pane fresco, prodotto con farina di grano tenero tipo "0", acqua e lievito di birra, conservato a temperatura ambiente, cotto in forni convenzionali trasportato in contenitori idonei al trasporto.

Pane grattugiato

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, lievito di birra e sale.

Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

Pane integrale

Prodotto fresco, preparato con farina integrale, farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, in pezzatura da 500 gr., conservato a temperatura ambiente.

Schiacciata

Prodotto fresco, preparata con farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale. Lievito di birra, olio di oliva al 5% farina di cereali maltati. Confezionata in buste di carta per alimenti, conservata a temperatura ambiente.

Norme igieniche, trasporto e caratteristiche merceologiche

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 38% per le pezzature di pane da 500 gr. a 1 kg.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere *consegnato fresco* e completamente raffreddato al momento della consegna, che dovrà comunque avvenire entro un *tempo massimo di tre ore dalla sfornatura. E' tassativamente vietata la fornitura di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.*

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno.

OLII ALIMENTARI

Olio extravergine di oliva

L'olio extra vergine di oliva è richiesto in tre tipologie:

- 1) prodotto e confezionato con olive coltivate e lavorate in Italia.
- 2) prodotto e confezionato in Italia con olive di provenienza Comunitaria.
- 3) prodotto e confezionato in Italia con olive coltivate con il sistema **biologico**.

In esso non dovranno essere rilevati odori disgustosi, come di rancido, fumo, putrido ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà possedere l'odore gradevole ed inconfondibile dell'olio extra vergine di oliva.

L'etichetta dovrà riportare a seconda del tipo richiesto, la dicitura *ITALIANO, BIOLOGICO o COMUNITARIO*. L'olio deve essere ottenuto da olive che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decantazione, centrifugazione e dalla filtrazione con spremitura meccanica o altri

processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio, senza subire manipolazioni o trattamenti chimici o processi di sofisticazioni.

Il contenuto d'acidità, deve essere inferiore o uguale all'0,8 come previsto dal Reg. CE 1531/2001.

Si richiedono per questi prodotti confezioni da 5 Kg e da 1 Lt.

Olio di semi di girasole

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal D.M.4.8.1949, dalla legge 169/1992 e dal D.M.509/87 e successive modifiche e integrazioni, deve essere idoneo per frittura, essere limpido e non deve presentare difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto riguarda l'odore ed il sapore.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire in contatto con alimenti, i contenitori a banda stagnata non devono presentare difetti tipo ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.