



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ALLEGATO 12

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

Il contenuto del presente allegato al Capitolato speciale va ad indicare nel dettaglio le caratteristiche di gran parte delle derrate alimentari utilizzate per la realizzazione dell'appalto.

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

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

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

Conformemente a quanto previsto dall'art. 4 comma 1 della L.R. 6/4/2000 n. 53, e delle modifiche e applicazioni della citata legge, tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti non dovranno inoltre contenere O.G.M. (organismi geneticamente modificati). Ai sensi dell'art. 4 comma 2 della L.R. 6/4/2000 n. 53 l'I.A. dovrà presentare apposita dichiarazione conforme all'Allegato 14) con la quale dichiara l'assenza di OGM in tutti i prodotti alimentari utilizzati.

VERDURA ED ORTAGGI

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di **produzione biologica** e provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da **coltivazioni nazionali** (ad eccezione delle banane) e appartenere alla **1° categoria commerciale** in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011,.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- b) essere **privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario**, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti, gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa.
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...
- c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

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

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, **nonché di corpi o prodotti estranei**;
- c) essere fresche e omogenee per maturazione;
- d) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- f) essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- g) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- h) gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

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

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 70 e massimo di gr. 300 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

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

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Insalata (varietà: Cicoria Pan di Zuccherò, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Insalata IV° gamma (varietà: Cicoria Pan di Zuccherò, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso, lattuga a cappuccio, romana e Icerberg), il prodotto deve ottemperare a quanto specificato e indicato nel Decreto 3746 del 20/06/2014;

Pomodori (varietà: San Marzano, Cuore di bue, Ciliegino e Tondo a grappolo): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri.

Cavoli: (varietà Cappuccio, Cavolfiore e Verza) devono essere sani, interi, puliti privi di umidità esterna anormale e privi di odori estranei. Il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate

Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

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

Mele (varietà: stark delicious, royal gala, golden delicious, red delicious, pink lady e fuji) e **pere** (varietà: william, abate, conference, kaiser, coscia): devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non devono essere grumose. Il peso totale del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 120 gr. ed in ogni caso non superare i 170 gr.

Pesche e pesche noce (varietà a pasta gialla): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro; *il peso non deve superare i 170 gr.*

Uva (varietà: italia, regina, victoria): deve essere configurata da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

Kiwi: La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/100.

Albicocche e Susine: Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Arance: (varietà arance: moro, tarocco, sanguinella, navel) gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. Il peso di ciascuna arancia dovrà superare almeno i 100g

La distribuzione della frutta per il pranzo dovrà seguire **la stagionalità** indicata dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica di cui al DGR 1127/2010, aggiornate con DGR 898 del 13/09/2016 e più precisamente :

Settembre: mele, pere, pesche, susine, uva;

Ottobre : pere, mele, uva; Kiwi

Novembre : mele, pere, kiwi, arance, mandarini;

Dicembre: arance, kiwi, mandarini, mele, pere;

Gennaio: arance, mele, mandarini, pere, kiwi;

Febbraio: arance, mandarini, mele, kiwi;

Marzo: arance, mele;

Aprile : arance, mele, fragole;

Maggio: mele; fragole, ciliegie, albicocche;

Giugno: albicocche, pesche, susine; fragole, ciliegie

All'interno della stessa settimana dovranno essere distribuiti almeno tre diverse specie di frutta.

Banane Biologiche: devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa entro il peso di 180 - 200 gr.

Le banane dovranno essere distribuite durante la merenda del mattino, e potranno essere fornite durante tutto l'arco dell'anno.

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

L'olio Igp toscano dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni di cucina (a crudo e per condimenti, arrostiti, soffritti, sughi etc) ad eccezione delle frittiture per le quali potrà essere usato l'olio di semi di arachidi o di girasole.

Olio di semi di arachide - ottenuto per spremitura ed estrazione dai semi di Arachide e successiva raffinazione.

Non sono ammesse i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olii estranei, ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Olio di semi di girasole - ottenuto per spremitura ed estrazione dai semi di Girasole e successiva raffinazione.

Non sono ammesse i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olii estranei, ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

ALIMENTARI

Biscotti secchi: dovranno essere composti dai seguenti ingredienti principali: farina, zucchero e/o miele, uova, latte, burro e/o grassi vegetali non idrogenati, polvere lievitante. I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti dei suddetti ingredienti. I biscotti non devono contenere additivi o altri ingredienti non previsti dalla legge; non è ammesso l'uso di saccarina, dolcificanti artificiali, **grassi idrogenati, olio di palma**.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali o sgradevoli. Le confezioni dovranno essere integre e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e sufficienti a poter verificare il rispetto di quanto richiesto nel presente capitolato.

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

Le confezioni devono essere in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti, sigillate, complete di etichetta e data di scadenza.

Fette biscottate: Devono essere ottenute dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina di tipo "0". Le fette biscottate non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, olii o grassi idrogenati.

La confettura extra di frutta deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. Deve essere garantita per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e non deve essere dolcificata con sostanze edulcoranti sintetiche.

Zucchero: deve essere quello bianco, raffinato e/o semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi. Il prodotto deve essere in confezioni sigillate di cartone riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento.

Latte di produzione biologica

Il **latte parzialmente scremato pastorizzato a temperatura elevata o ESL**. "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA". deve provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione, nome dell'organismo di controllo.

Il prodotto dovrà avere, al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

Olive nere in salamoia - Devono essere denocciolate, mature sane, ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni. Le olive nere devono essere contenute in latte riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla vigente normativa, ed in particolare: denominazione e tipo di prodotto, peso netto e peso sgocciolato, nome della ditta produttrice e confezionatrice, luogo di produzione, ingredienti impiegati in ordine decrescente, data di scadenza, la dicitura di identificazione del lotto.

Pomodori pelati, polpa, passata e concentrato di pomodoro -

Prodotto ottenuto da pomodori pelati di produzione nazionale, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.

I contenitori metallici non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine o corrosioni interne o altro. I pomodori usati per la produzione dovranno essere coltivati e trasformati in Italia ed in etichetta dovrà essere riportata la dizione "**Origine del pomodoro: Italia**" conformemente al Reg UE 1169/2011

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

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

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

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

Uova pastorizzate da allevamenti biologici. Sono richieste uova intere (misto d'uovo - tuorlo e albume) dovranno provenire da **allevamenti nazionali a produzione biologica**, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

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

Aceto. Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione. E' vietato aggiungere acido acetico o altri acidi.

Aceto balsamico. Ottenuto unendo mosti di uva (fermentati e/o cotti e/o concentrati) e aceto di vino, più un'eventuale aggiunta di caramello (massimo al 2%) per stabilizzare il colore

Farina Bianca 00 di grano tenero proveniente da **coltivazioni nazionali**. La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, la provenienza del grano, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza.

Farina di Mais per polenta a cottura rapida senza glutine. Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da colture nazionali, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. La farina avrà subito precottura in modo da



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ottenere un prodotto ben sgranato, privo di grumi e con umidità residua max 14,5%. Cottura residua prevista di 10/15min. La farina non deve provenire da coltivazione di mais transgenico OGM.

Sale marino iodato grosso e fino. Tutto il sale marino, sia fino sia grosso, deve essere del tipo iodato e produzione italiana

Burro."ORIGINE DEL LATTE: ITALIA" Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno bianco-giallastro, sapore gradevole.

I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 per il burro
Il prodotto dovrà al momento dell'utilizzo un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

FORMAGGI

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte; dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori. Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare le modalità di conservazione e la presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

Mozzarella fiordilatte - "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA" La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti. La mozzarella fresca tipo fior di latte, è richiesta in pezzatura da 100g, in confezioni singole o multiple con liquido di governo,

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

Stracchino."ORIGINE DEL LATTE: ITALIA" Il prodotto a partire da solo **latte vaccino fresco**, in confezioni monodose da circa 100g.. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

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

Il prodotto dovrà avere, al momento dell' utilizzo, un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

Grana Padano DOP grattugiato. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione.

Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

Ricotta vaccina - "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA" La ricotta, deve essere prodotta con latte vaccino fresco, non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Additivi conservativi dovranno essere assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico. La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Il prodotto dovrà avere, al momento della consumazione un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

Yogurt alla frutta biologico. "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA" Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni. Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa, nella percentuale di almeno l'8% . Tutte le confezioni devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007 e successive integrazioni e modifiche.

Sono richieste confezioni da 125g

Il prodotto dovrà avere, al momento della consumazione un **residuo di vita commerciale di almeno il 50 %**

Pecorino Toscano DOP. Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una maturazione tale da essere considerato "fresco" .

Il prodotto dovrà avere al momento dell'utilizzo un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

PRODOTTI SURGELATI

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

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

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

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

Tutti i prodotti SURGELATI, al momento dell'utilizzo, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50% .

VERDURE SURGELATE da produzione BIOLOGICA

Le verdure dovranno provenire da agricoltura biologica di produzione nazionale, conformi a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni correttamente etichettati e certificati, e dovranno, all'origine, rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazioni e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Non dovranno presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti. Non devono essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Su tutti i prodotti dovranno essere assenti additivi chimici e residui di fitofarmaci, non dovranno essere presenti germi patogeni e/o loro tossine.

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



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Bietole, broccoli, patate a spicchi, spinaci in foglia, pisellini finissimi. Si richiede un prodotto pulito, privo di sostanze estranee, di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate, corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e/o radici.

Fagiolini - Dovranno essere preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

Si richiedono fagiolini interi e uniformi. Sono considerati difetti i fagiolini macchiati, frammentati, screpolati, la presenza del filo longitudinale e la presenza di corpi estranei.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Come indicato anche nel prospetto di offerta i prodotti ittici richiesti, al di là della definizione italiana dovranno essere quelli individuati dal loro nome latino pertanto con la definizione "Nasello" si richiede "**Merluccius Capensis/Paradoxus**", con "Merluzzo" si richiede "**Macroronus Novazelandiae**".

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93 e **dovranno possedere la certificazione MSC (Marine Stewardship Council) ed il fornitore possedere il relativo Certificato di Catena di custodia - Msc**

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiore di filetto (cuore), devono essere surgelati con il metodo **IQF** in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995). Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

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

LEGUMI E CEREALI SECCHI BIOLOGICI

Legumi e cereali secchi biologici dovranno provenire da coltivazioni italiane.

Devono essere in confezioni originali, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati.

I prodotti forniti devono provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti proveniente da colture Italiane.

I legumi e i cereali secchi devono essere in confezioni originali, sani, mondati, puliti, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati, inoltre dovranno essere privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio. L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834 /2007 e successive modifiche e integrazioni.

I legumi richiesti sono: Fagioli Cannellini, Fagioli Borlotti, Lenticchie decorticate, Ceci.

I cereali richiesti sono: Farro Perlato, Orzo Perlato, Riso parboiled

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

PASTA ALIMENTARE SECCA BIOLOGICA. La pasta deve essere prodotta con semola di grano duro di coltivazione italiana e biologica, documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico secondo il Reg. CE 834/2007

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata. Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli. Rimossa dalla confezione, non dovrà lasciar cadere



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

polvere o farina. La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la sua struttura e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

i formati possono essere: gnocchetti sardi, casarecce, chiocciole, tortiglioni, penne rigate, fusilli, sedanini rigati, pennette rigate, mezze penne rigate, farfalle, spaghetti misura 5, pastina tipo stelline (per minestra in brodo), pastina tipo ditalini (per passati e vellutate).

il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

PASTA FRESCA E RIPIENA

Gnocchi di patate (4/6 g) devono essere di qualità superiore e presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con purea di patate minima al 70%, con farina di grano tenero tipo "0" o "00", sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione, privi di glutammato monosodico; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente. Dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

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

I ravioli, ripieni di spinaci e ricotta, dovranno contenere ricotta fresca per almeno una percentuale del 60%,

I tortellini dovranno essere ripieni con composto a base di carne suina (prosciutto crudo e mortadella), formaggio grattugiato e aromi vari, privi di glutammato monosodico e prodotti con farina di semola di grano duro.

Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

I prodotti dovranno avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane Toscano

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

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

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione.

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole. La crosta dovrà essere di colorito bruno lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida. L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Pane Toscano biologico

con farina proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA di produzione nazionale e lieviti certificati biologici nel rispetto dei protocolli della certificazione di panificazione biologica. da gr. 1000, di farina di frumento "0" non contenente a cottura completa umidità superiore al 38% (legge del 4.7.67 n. 580)

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione.

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

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole. La crosta dovrà essere di colorito bruno lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori e fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida. L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Per il progetto "C'è del buono per merenda" l'Amministrazione Comunale fornisce in tutti i giorni di attività previsti dal Calendario Scolastico, a tutti gli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie, in giorni diversi sia il pane con l'olio che la pizza e il cofaccino/schiacciata.

All'inizio di ogni anno scolastico il Servizio Pubblica Istruzione comunicherà per ogni scuola indicata nell'allegato n. 1, il numero delle classi, il numero degli alunni per ogni classe, il numero degli insegnanti presenti e le diete speciali necessarie.

La pizza, così come indicato nell'allegato 6), dovrà essere consegnata in porzioni di ca. g.65 +/- g.5 per le scuole primarie e ca. g.40 +/- g.5 per le scuole dell'infanzia.

Il cofaccino/schiacciata, così come indicato nell'allegato 6), dovrà essere consegnato in porzioni di ca. g.45 +/- g.5 per le scuole primarie e ca. g.30 +/- g.5 per le scuole dell'infanzia.

La consegna prevede che i prodotti, nei quantitativi indicati nel programma di cui sopra, siano già porzionati e suddivisi numericamente in confezioni separate classe per classe. La consegna dovrà avvenire in modo tale da consumata nell'orario previsto dall'allegato 6.

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

Cofaccino/schiacciata all'olio

Il cofaccino/schiacciata dovrà essere preparato con farina di tipo "0" o "00" di produzione nazionale. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerata. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la lievitazione.

L'olio utilizzato, nella percentuale minima del 4% su sostanza secca, dovrà essere olio extravergine di oliva di provenienza italiana. Il prodotto dovrà avere aroma e sapore caratteristici.

Pizza Margherita e pizza rossa

L'impasto dovrà avere le stesse caratteristiche del cofaccino/schiacciata. Gli ingredienti dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere fiordilatte "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA", in quantità del 20% minimo su prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere di provenienza italiana così come l'olio extravergine d'oliva.

CARNE FRESCA BOVINA, SUINA, AVICOLA REFRIGERATA FRESCA E SALUMI

CARNE BOVINA -

Le carni bovine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 275/2007 che modifica il Reg. CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni)

Le carni bovine devono naturalmente essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'encefalopatia bovina spongiforme (BSE), così come di tutte le altre disposizioni relative alla salute degli animali e dei consumatori. Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Le CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine), CONFORMAZIONE-STATO D'INGRASSAMENTO= U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

Tali caratteristiche saranno riportate in codice nelle etichette delle confezioni.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (specie e taglio)
- numero che identifica l'animale od il lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro"
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

CARNE BOVINA BIOLOGICA da utilizzare quando il menù prevede tutto biologico

Le carni bovine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 275/2007 che modifica il Reg. CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni).

Devono provenire da **allevamento nazionale biologico** a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).

Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni.

Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati. Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal Regolamento (CE) n. 275/2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni) ed il Regolamento (CE) n. 1825/2000 (modalità applicazione etichettatura). Restano valide le caratteristiche tecniche indicate nel carne bovina convenzionale.

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

CARNE BOVINA IGP Carne di Vitellone Chianino – Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale da utilizzare quando previsto dal menù.

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

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



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

CARNE SUINA -

Le carni suine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011

Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso eventualmente presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda. La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi, additivi, né essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti (acido ascorbico, nitrati, nitriti, ecc.) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale.

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

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti integri, originali e sottovuoto. 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 essere inibiti da sierosità sanguinolenta.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie e taglio*)
- numero di animale o lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro"
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto. Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

CARNE SUINA BIOLOGICA da utilizzare quando il menù prevede tutto biologico

Le carni suine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011.

Devono provenire da **allevamento nazionale biologico** a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).

Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni.

Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati. Restano valide le caratteristiche tecniche indicate nella carne suona convenzionale.

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

CARNI FRESCHE AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) , fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg UE 1337/2013 . ed essere di classe A ai sensi del Reg. CE n. 1906/1990 e suoi aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti O.G.M.

Le carni avicole, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non dissecata.

Le carni dovranno essere prive di odori e sapori anomali. pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; privi di ossa rotte sporgenti. Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici, residui di antiparassitari e medicinali in genere.

Il **documento commerciale** di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, in particolare il pollame dovrà essere di **classe A** (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani.

Le singole pezzature di prodotto fresco dovranno essere confezionate in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità. In alternativa le carni potranno essere confezionate in appositi contenitori ad uso alimentare, protetti da pellicola trasparente di materiale idoneo all'uso, purché atti a garantire l'igiene e la conservazione del prodotto per i tempi indicati secondo la normativa vigente e quanto espressamente richiesto nel presente allegato. I materiali impiegati per il confezionamento dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni dovranno essere riportate in maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie, categoria e taglio*)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- numero di lotto di produzione;
- indicazione del **luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, ("Origine") numero CEE di macellazione e di sezionamento,**
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro"
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento.

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

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

PROSCIUTTO COTTO Alta Qualità E' richiesta la fornitura di **prosciutto cotto** di produzione nazionale, di "**Alta qualità**" secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, con cosce provenienti da suini di **allevamento nazionale**.

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

Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro: all'interno non deve esserci liquido percolato in eccesso. L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa. Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchietatura, alveolatura o altri difetti.



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Il prodotto dovrà avere al momento della consumazione un residuo di vita commerciale di almeno il 50%;

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti **DM della Salute 10/02/2015, del Dlgs n.176 del 08/10/2011 in attuazione della Dir. 2009/54/CE nonché le indicazioni del DM della Salute del 11/09/2003 in attuazione dalla Direttiva CE 2003/40/CE** e dal DM n. 542 del 12/11/1992 e sue modificazioni.

I nitrati espresso come ione nitrico deve assente, o comunque inferiore a 10 mg per litro, i fluoruri inferiori a 1,5 mg per litro, sodio inferiore a 20 mg.

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in PET da ½ litro o da 1,5 litri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulle etichette devono essere riportate le seguenti indicazioni, relative a quanto richiesto dall'art. 12 del D. Lgs. 176/2011,:

- acqua minerale naturale;
- denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento al D.M. 12/11/1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) dove sono precisati i limiti di carica microbica;
- data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- termine minimo di conservazione;
- lotto di produzione;
- contenuto in volume del recipiente;
- titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento;
- riferimento al D.M. del 17/02/81 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET;
- poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 300 mg/l.

Le bottiglie di acqua dovranno avere , al momento dell'utilizzo, un residuo di vita commerciale pari almeno a 9 mesi.