



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **ALLEGATO A)**

### **PARTE SPECIALE - LISTA DELLE FORNITURE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

#### **Articolo 1**

01.01.PS Il contenuto del presente allegato al Capitolato speciale va ad indicare nel dettaglio le caratteristiche di gran parte delle derrate alimentari richieste per l'appalto e suddivise per i singoli lotti.

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

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

#### **Articolo 2**

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

02.01.02.PS Tutti i prodotti del Lotto 8, definiti come "biologici" dovranno rispondere alle disposizioni del Reg. CE n. 834/2007 come modificato dal Reg. n. 967/2008 e dal Reg. 889/2008 e loro eventuali integrazioni e modificazioni e dovranno riportare in etichetta il logo obbligatorio previsto dalla normativa vigente per i prodotti certificati come "biologico".

#### **02.02.01. ex 06.PS LOTTO VI – PRODOTTI SURGELATI**

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

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

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

#### **PRODOTTI ITTICI**

Come indicato anche nel prospetto di offerta i prodotti ittici richiesti, al di là della definizione italiana dovranno essere quelli individuati dal loro nome latino pertanto con la definizione "Totano" si richiede "Todarodes sagittatus", con "Nasello" si richiede "Merluccius Capensis/Paradoxus", con "Merluzzo" si richiede "Macroronus Novazelandiae", con "Platessa" si richiede "Pleuronectes Platessa", con "Palombo" si richiede "Mustelus Mustelus", con "Polpo" si richiede "Octopus Vulgaris" e con "Salmone" si richiede "Oncorhynchus Keta".



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovranno essere rispettati il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti ed il valore ABVT (azoto basico volatile totale).

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

La glassatura, quando prevista, non dovrà superare il **10%** del peso del prodotto e dovrà essere indicata sull'imballaggio. Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.

Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera, nonché, per i prodotti nazionali, del documento commerciale di accompagnamento riportante gli estremi del numero di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.

### **VERDURE SURGELATE**

I prodotti dovranno all'origine rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazioni e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali. Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla legge.

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

Caratteristiche particolari:

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

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

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

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

#### **Fagiolini**

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

Si richiedono fagiolini interi e uniformi. Sono considerati difetti i fagiolini macchiati, frammentati, screpolati e la presenza di corpi estranea.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **Minestrone**

Dovrà essere composto almeno da 10 tipi di verdure diverse tagliate a pezzetti e pronte per la cottura. Si conferma che l'etichettatura dovrà rispondere ai requisiti di legge ed applicata ad ogni confezione. Inoltre, sulle confezioni originali e sigillate da produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE.

I veicoli impiegati per il trasporto di prodotti surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista pari a  $-18\%$  ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ).

Le confezioni e/o le etichette (o in alternativa i documenti commerciali di accompagnamento) dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE.

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

## **02.02.02. ex 08.PS LOTTO VIII - PASTA ALIMENTARE SECCA BIOLOGICA**

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

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

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

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

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

## **02.02.03. ex 09.PS LOTTO IX – LATTICINI di produzione tradizionale**

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

## **BURRO**

Il burro deve rispondere per quello che riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalla normativa vigente. Deve provenire da stabilimenti autorizzati con bollo CE; essere di prima



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Deve possedere un colore giallo paglierino o bianco-giallastro ed un aroma delicato.

### **MOZZARELLA E MOZZARELLINE FIORDILATTE**

La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo.

Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido si governo. Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura.

### **RICOTTA VACCINA**

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

### **STRACCHINO**

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

### **YOGURT**

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

Lo yogurt non dovrà contenere tracce di glutine.

### **02.02.04. ex 10.PS LOTTO X - LEGUMI E CEREALI SECCHI**

**Legumi e cereali secchi:** Devono essere in confezioni originali, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. La coltivazione deve essere di provenienza italiana.

**Il riso** dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla **NORMATIVA VIGENTE**. Deve essere del tipo parboiled. Deve resistere alla cottura senza deformazione dei grani, non meno di 15 minuti. I grani di riso devono essere interi, con tolleranza del 3% di rottura. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico. Il riso dovrà essere prodotto in Italia nell'ultima campagna di coltivazione



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **02.02.05. ex 16.PS      LOTTO XVI – PASTA FRESCA E RIPIENA**

Gli **gnocchetti** (2/4 g) devono essere di qualità superiore e presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con purea di patate minima all' 80%, con farina di grano tenero tipo "0" o "00", , sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati; non devono contenere uovo e/o derivati; dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

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

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

Le **paste ripiene** dovranno contenere ripieni di spinaci e ricotta fresca per quanto riguarda i ravioli mentre per i tortellini dovranno essere composti da carne suina (prosciutto crudo), formaggio grattugiato e aromi vari. Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

### **Articolo 3**

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

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

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

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

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

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



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## Articolo 4

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

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

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

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

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

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

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

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