



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021**



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Art. 1

OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari di cui all'allegato "B" necessarie alla preparazione dei pasti per il servizio di ristorazione per gli alunni dell'Istituto Comprensivo "F. Ferrucci" di Larciano, da svolgersi a cura della ditta appaltatrice con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

La fornitura è divisa in 3 lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE
n. 1	Generi alimentari vari
n. 2	Carne fresca
n. 3	Filiera corta

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

Con riferimento al lotto 1 "generi alimentari vari" l'impresa aggiudicataria dovrà garantire altresì la fornitura di prodotti necessari per le diete speciali (es. prodotti per celiaci).

Con riferimento al lotto 3 "filiera corta" sono richiesti prodotti provenienti da coltivazioni del territorio della provincia di Pistoia e province limitrofe. La provenienza dei prodotti dovrà risultare dall'imballo originale.

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

ART. 2

AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'entità della fornitura nel periodo di affidamento (settembre 2018 – giugno 2021) è calcolata sulla base dei consumi dei mesi precedenti, specificando che l'A.C. ordinerà solo i quantitativi effettivamente occorrenti e la ditta aggiudicataria non potrà pretendere, oltre il corrispettivo unitario stabilito, indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti di importo minore.

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

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

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

L'importo totale della fornitura posto a base di gara è di € 350.000,00 (iva esclusa) suddiviso nei seguenti lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE	IMPORTO A BASE DI GARA
n. 1	Generi alimentari vari	€ 130.000,00
n. 2	Carne fresca	€ 50.000,00
n. 3	Filiera corta	€ 170.000,00

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

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.Lgs. 50/2016 la fornitura potrà essere aumentata o ridotta, rispetto al valore contrattualmente determinato, nel limite del quinto contrattuale (20%).

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



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

ART. 3

DURATA DELL’AFFIDAMENTO

L'appalto dovrà essere espletato per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

ART. 4

LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

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

ART. 5

SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE

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

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

Sono a carico della ditta fornitrice tutte le spese inerenti la stipulazione e registrazione del contratto.

ART. 6

MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

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

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

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

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

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

ART. 7

ORDINAZIONE MERCE

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

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



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Scolastica.

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

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

ART. 8 CONSEGNE

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

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

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

La consegna della merce dovrà essere effettuata, salvo diversamente disposto o concordato, presso il centro di cottura del servizio ristorazione scolastica, Via G. Matteotti, 1241 - 51036 Larciano (PT), dalle ore 8:00 alle ore 9:00, di norma due volte la settimana, nei giorni di lunedì e mercoledì (quando uno di questi due giorni risulterà festivo, verrà concordato un giorno diverso).

Di comune accordo le cadenze suddette potranno subire variazioni purché funzionali al servizio.

Gli incaricati del ritiro della merce eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate alimentari così come indicato nel presente Capitolato e a loro insindacabile giudizio potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite e così pure contestare eventuali differenze di peso o di quantità.

In tal caso la ditta fornitrice dovrà provvedere alla sostituzione o integrazione delle stesse. In caso di inadempienza l'A.C. procederà ad acquisti diretti in danno del fornitore.

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

ART. 9 TRASPORTI E IMBALLAGGI

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

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

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4).

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

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore dovrà utilizzare imballaggi con le seguenti caratteristiche.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%

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

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021:2016 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad es: attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024:2018 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" od equivalenti)

Gli imballaggi a contatto con gli alimenti (MCA) dovranno essere conformi al Reg. CE 1935/2004 e al Reg. CE 2023/2006.

ART.10

QUALITA' E CONTROLLI

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

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

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI SOMMINISTRATE DOVRANNO ESSERE PRIVE DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) come prescritto dalla Dir. 2003/13/CE, dal D.M. 14 marzo 2005 e dalla Legge della Regione Toscana 6 aprile 2000 n. 53 (Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati O.G.M.).

I partecipanti alla gara dovranno presentare apposita dichiarazione in merito.

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

Carni fresche (bovine, suine, avicole)



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Controllo chimico per sostanze ormonali e medicamentose e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Pesce surgelato

Controllo chimico per ricerca amine biogene e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Prodotti animali stagionati

Controllo chimico per ricerca nitrati e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Prodotti a base di latte

Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Uova e prodotti a base di uova

Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g).

Le spese relative a detti controlli, per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente capitolato, saranno computate a carico della ditta fornitrice (fino ad un massimo di tre volte nell'arco dell'appalto).

ART. 11

SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

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

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

Carne bovina

Nascita = Stato/i

Allevamento = Stato/i

Macellazione = Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei macelli per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio

Sezionamento = Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei centro/i di Sezionamento per i prodotti che vengono consegnati senza successivo re-imballaggio

Re-imballaggio = N° di autorizzazione del/dei centri di re-imballaggio

Pesce in etichetta o marchio adeguato o contrassegno o etichettatura adeguati, (art.35 del Reg. CE n.1379/2013) contenente:



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

- la denominazione commerciale della specie, secondo la nomenclatura prevista dai Decreti nazionali;
 - il nome scientifico;
 - il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato..."
 - la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato;
- per i prodotti pescati in mare, venduti al consumatore finale, si devono indicare le Zone FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) di cattura con la relativa sottozona o divisione, ove presente, e la denominazione di tale zona, in termini comprensibili per il consumatore;
- in caso di prodotti di allevamento, va riportato per esteso il nome del Paese ove ha avuto luogo la fase finale di sviluppo del prodotto ittico;
- la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (es. reti da traino, reti da circuizione e reti da raccolta, ecc.)

Se un prodotto della pesca o dell'acquacoltura è stato precedentemente congelato, e poi scongelato, il termine «scongelato» deve essere riportato in etichetta. L'assenza della dicitura «scongelato», a livello della vendita al dettaglio, indica che i prodotti della pesca e dell'acquacoltura non sono stati precedentemente congelati e quindi scongelati (Reg. 404/2011 art. 68 punto 3); l'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto è prevista inoltre dall'art. 4, comma 3, del Decreto Legislativo n.109/1992 e successive modifiche e integrazioni, se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

Per i prodotti congelati, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore finale, va inoltre messa a disposizione la data di produzione e di primo congelamento, come previsto dal Regolamento CE n. 16/2012. Il termine minimo di conservazione, se appropriato (Reg.1379/2013 art. 35) - informazione obbligatoria dal 13 dicembre 2014.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/2013 e s.m.i.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della rintracciabilità secondo il regolamento CE 178/2002.

ART. 12 SISTEMA HACCP

La ditta fornitrice dovrà obbligatoriamente operare in regime di autocontrollo.

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

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

ART. 13 SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

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

L'A.C. potrà inoltre, a suo esclusivo giudizio, chiedere altra quantità in sostituzione di quella rifiutata



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

oppure provvedere direttamente da altro fornitore:

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

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

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

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

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

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

ART. 14

PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA

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

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

Il prezzo dovrà essere indicato in base all'unità di misura stabilita dalla stazione appaltante nel "Modello offerta economica".

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

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

Il prezzo dovrà essere offerto per ogni singolo prodotto.

I prezzi unitari offerti si intendono invariabili ed in nessun caso suscettibili di revisione nel corso del primo anno di validità del presente appalto.

La ditta aggiudicataria avrà la facoltà di richiedere la revisione dei prezzi di aggiudicazione solo a partire dal secondo anno scolastico del periodo contrattuale.

La richiesta di revisione, dovrà pervenire obbligatoriamente tramite richiesta scritta e, se accettata, i nuovi prezzi verranno fatturati a partire dalle forniture del secondo mese successivo alla richiesta (es. se la revisione dei prezzi è richiesta a partire dal 01/09/2019, la domanda di revisione dovrà pervenire entro il 31/07/2019).



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

ART. 15

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

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

Le fatture dovranno essere complete dei seguenti dati:

- riferimento alla determina;
- CIG;
- termini di pagamento;
- n. impegno.

I suddetti dati verranno comunicati dalla stazione appaltante al momento della trasmissione della determina di affidamento alle ditte aggiudicatrici dei vari lotti.

Il pagamento sarà effettuato su base mensile entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, che dovrà contenere necessariamente le indicazioni sopra riportate, previo controllo e visto da parte del personale addetto.

Tutte le fatture dovranno essere emesse in modalità elettronica.

La ditta dovrà presentare all'Amministrazione, contestualmente alla fattura, un documento riepilogativo di tutte le derrate fornite distinte per categoria di prodotto in un file formato excel.

ART. 16

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

ART. 17

LIQUIDAZIONE E ALTRE VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE

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

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



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

ART. 18 PENALITA'

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

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

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

Le penalità comminate dovranno essere pagate direttamente alla Tesoreria Comunale, ovvero trattenute dai crediti della Ditta, a scelta della Stazione Appaltante.

ART. 19 CONTROVERSIE

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

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

ART. 20 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta fornitrice potrà unilateralmente risolvere il rapporto con effetto immediato, comunicandone alla ditta fornitrice i motivi mediante lettera raccomandata A/R o PEC.

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

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

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

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta fornitrice, per il



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 21

CAUZIONE DEFINITIVA

L'affidatario dovrà presentare una cauzione definitiva negli importi e nei modi previsti dal testo vigente dell'art. 103 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50.

La cauzione definitiva sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano a mano che su di essa l'A.C. operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla lettera di richiesta dell'Amministrazione, sorgerà per quest'ultima il diritto a risolvere automaticamente il contratto, con le conseguenze previste in tali casi.

Lo svincolo sarà disposto, a conclusione del contratto, con dichiarazione liberatoria del competente Ufficio Comunale.

ART 22

GARANZIE ASSICURATIVE

L'impresa aggiudicataria di ciascun lotto si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune di Larciano ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

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

Si precisa in proposito che:

1. la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:

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

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

- danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute;
- danni ai locali e alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori;
- danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto;
- danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
- danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione dovrà coprire anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto.

In occasione della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare copia conforme della polizza sottoscritta. Resta inteso che, in caso di mancato deposito della polizza, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione e all'aggiudicazione al secondo classificato.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

ART. 23

STIPULA DEL CONTRATTO

La D.A. si obbliga a stipulare il contratto, in forma pubblico-amministrativa.

Le spese contrattuali sono a carico dell'appaltatore.

ART.24

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 679/2016 (GDPR) e della normativa nazionale vigente, i dati forniti dalle Ditte in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente capitolato saranno raccolti presso l'Amministrazione Comunale per le finalità di gestione della gara e, per quanto riguarda l'aggiudicataria, saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e eventualmente utilizzati per altre gare/trattative.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, pena l'esclusione dalla trattativa.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Larciano.

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

ALLEGATI:

- **A - Caratteristiche qualitative delle derrate**
- **B - Lista delle forniture**



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

GARA D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

ALLEGATO A

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

DISPOSIZIONI PER I SINGOLI LOTTI

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

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

La ditta aggiudicataria di ciascun lotto dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essere dotata di un sistema di autocontrollo di cui al Regolamento CE 852/2004, sia a livello di produzione (se produttrice) sia di trasporto. Dovrà produrre altresì il piano di autocontrollo adottato ai sensi del suddetto regolamento, in ordine a quanto prescritto dal Reg. CE 882/2004.

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

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, aver provveduto alle prescrizioni in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (DPR 327/1980 e Reg. CE 853/2004).

In ottemperanza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE 1139/1998; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000) e alle disposizioni della Legge Regione Toscana 53/2000 art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), il concorrente dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica.

Il concorrente dovrà possedere l'idoneità strutturale e produttiva.

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

L'A.C. potrà disporre prelievi ed analisi sulle derrate per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti secondo i criteri dietetici fissati e quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati.

L'A.C. può richiedere la immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, da un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

I prodotti:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche garantite e certificate.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (reg. CEE 834/2007 del 28/06/2007, reg. (CE) 1235 del 8/12/2008, reg. (CE) 889/2008 del 05/09/2008, reg. (CE) n. 605/2008 del 20/06/2008, reg. (CE) 967/2008, successive modifiche ed integrazioni).

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica, e attenersi a quanto stabilito dalla normativa vigente. Per tutti questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

I prodotti biologici di cui L'Amministrazione Comunale richiede la fornitura, o offerti in sede di gara dall'Impresa, devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali; devono presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CE", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

LOTTO N. 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

QUALITÀ PRESCRITTA

Aceto di vino rosso/bianco (conf. litri 1)

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



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Acqua minerale naturale in pet

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

Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

- D.Lgs. 8 ottobre 2011, n° 176, art. 12 per l'etichettatura;
- Direttiva 2009/54/CE del 18 giugno 2009 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali;
- D.Lgs. 8 ottobre 2011, n° 176, art. 9 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche delle acque minerali naturali;
- Reg. CE n. 1935/2004, art. 11 della L. 283/1962, Reg. UE n. 10/2011 e DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti e integrazioni per gli imballaggi e i contenitori.

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

L'aggiudicatario dovrà inoltre essere disponibile a fornire bottiglie da 0,5 litri su richiesta dell'A.C.

Farina bramata per polenta

In confezione da 1 Kg. Deve essere adatta anche a diete per celiaci.

Il prodotto dovrà essere preparato con farina bramata di mais.

Deve avere le caratteristiche stabilite dalla vigente normativa. Deve essere di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti .

Noci moscate macinate in confezione da 100 gr.

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e non contaminate da parassiti.

Pasta di semola di grano duro vari formati (senza tracce di uovo)

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

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

Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa.

I formati richiesti possono essere diversi, in base a quanto verrà concordato con il personale della cucina.

In confezioni da Kg. 5



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Passata di pomodoro

Dovrà essere di produzione italiana: prodotta in stabilimenti italiani da materia prima coltivata in Italia.

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

Deve essere priva di odori e sapori estranei; di larve e di alterazioni di natura parassitaria .

Il prodotto fornito dovrà essere di produzione della corrente annata.

Il prodotto deve essere ottenuto solo dalla spremitura di pomodori freschi, sani, integri e maturi, senza aggiunta di acqua, di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti e coloranti.

Ogni contenitore deve riportare nell'imballaggio le seguenti indicazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

In confezioni da 2,5 Kg.

Riso parboiled per risotti

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

In confezioni da 5 Kg.

Sale fino e grosso in confezioni da 1 Kg.

Tipologie richieste:

- Sale fino marino
- Sale grosso marino
- Sale iodato
- Sale non iodato (per eventuali diete speciali)

Tonno all'olio di oliva

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità in olio di oliva e sale e/o al naturale (a seconda della richiesta) di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. È escluso quello in olio di semi vari. La carne deve essere rosea, di trancio intero e non presentare difetti di odore, colore o sapore.

Si richiedono conf. da kg. 2 e da 80 gr. circa.

Il prodotto fornito deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Uova fresche di gallina, BIO

Le uova di gallina devono essere biologiche di produzione nazionale, di categoria A, fresche e selezionate, di categoria di peso da 53 a 73 g (M o L), con guscio integro, senza incrinature e pulito. Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura.

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

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

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

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

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

Uova sgusciate liquide

Uova di gallina intere, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate (o sottoposte ad un trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici e refrigerate ($T^{\circ} < 4^{\circ} C$), conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Besciamella

Il prodotto deve essere a base di latte ottenuto mediante miscelazione omogenea degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brick, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa, colore bianco tipico, odore tipico della besciamella.

Preparato di purè di patate istantaneo

Il preparato di purè di patate deve essere confezionato con fiocchi di patate ottenuti per disidratazione su speciali essiccatori. I fiocchi dovranno essere ottenuti da patate sane e selezionate a pasta gialla, esenti da impurità di qualsiasi genere.

La ricostruzione del prodotto dovrà dare un purè soffice, privo di grumi, ben aerato, di colore giallo paglierino. Le caratteristiche organolettiche dovranno corrispondere a quelle tipiche di un purè di patate. Il purè con fiocchi di patate per la preparazione istantanea potrà contenere additivi in misura non superiore a quella indicata nelle disposizioni legislative che disciplinano la materia.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Banane

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione.

Il peso del singolo frutto deve aggirarsi tra i 150 gr. e i 180 gr. circa.

Erbe fresche aromatiche

Devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in perfette condizioni igieniche.

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

In particolare i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

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

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

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

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

Prodotti ittici

Si richiedono:

- seppie surgelate
- filetti di nasello surgelati

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

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

I filetti interi, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

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

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

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

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

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

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

- presenza di corpi estranei
- odore di ammoniaca
- colorazione giallastra
- odore/sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione
- ammuffimenti
- parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto

Verdure surgelate

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

D. Lgs. 27/1/1992, n. 110 e successive modificazioni e D.M. 493/95.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Devono essere fornite, come previsto dal D.Lgs. 110/92, in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e successive modifiche.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti surgelati dovranno garantirne la conservazione conformemente a quanto prescritto dalla legge.

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.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

LOTTO N. 2 - CARNE FRESCA

QUALITÀ PRESCRITTA

Le carni devono tassativamente provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).

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

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

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

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

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

Carne di pollo e tacchino

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

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

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti; i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna.

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

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

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

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto, confezionamento devono essere avvenute in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/ Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

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

Le carni dovranno essere sempre fresche, categoria A, ai sensi dei Regolamenti CEE 1906/90 153/91 e 1980/92 e provenire da animali esclusivamente allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

scheletro/carne.

I tagli richiesti, in conformità al regolamento CEE n. 1538/91 dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

- Petti di pollo con forcilla (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle), peso compreso tra i 300 e i 500 gr, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio.
- Cosci di pollo peso uniforme compreso tra 130 gr e 150 gr. circa
- Fesa di tacchino (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellata, pronta per l'uso.

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

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

- i parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali sostanze ormonali e antiormonali, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;
- i parametri microbiologici non superano i seguenti limiti massimi:
 - carica batterica mesofila totale in superficie: 10^6 ufc/cm²
 - carica batterica mesofila totale (in toto): 5×10^4 ufc/g
 - listeria monocytogenes: assenti in 25 g
 - salmonella spp: assenti in 25 g

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

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

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

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

Sulle singole confezioni, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il.....";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento.

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

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

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

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

Carne bovina

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrassamento.

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

Classe di appartenenza: A oppure E secondo il Reg. CEE 1026/91

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

Classe di stato di ingrassamento : 2 o 3

Inoltre:

- il peso delle due mezzene o i quattro quarti non dovrà avere un peso inferiore a 240 Kg; la carne deve soddisfare i requisiti igienici in conformità del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni. Devono presentare bollatura sanitaria ai sensi del Reg. CE 854/2004. Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche. I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali, devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente. I criteri microbiologici devono essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 e alle altre normative vigenti;
- la carne deve provenire da stabilimenti di macellazione o sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/1/2001 n. 3 dell'O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n°999/2001 e del D. Min. Sal. 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette;
- deve essere garantita la tracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n. 1337/2013 e inoltre dovrà essere assicurata



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni;
- la carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D. Lgs. 04/08/99 n. 336) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come previsto dal Regolamento CEE n. 2377/90 che definisce la procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale.

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

Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

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

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

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

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

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

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchi sottovuoto: al momento della consegna, il prodotto sottovuoto non dovrà manifestare le perdite, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruno. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

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

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



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi della normativa vigente.
- etichettatura secondo Reg. CEE 1337/2013.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

Il trasporto deve avvenire secondo le disposizioni del D.P.R. 326/1980 e successive modificazioni.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista (da 0°C a +4°C, con tolleranza max +7°C) per tutta la durata del trasporto.

Le forniture dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

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

Carne suina

Le carni fornite dovranno provenire da animali allevati e macellati sul territorio nazionale e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dal D.L. 336 del 04.08.99. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate. La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina e dovrà risultare come "lombo disossato (filoni)".

Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

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

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

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

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



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

- carica microbica mesofila totale (in toto): inferiore a 5×10^4 ufc/g;
- lysteria monocytogenea: assente in 25g;
- salmonella spp: assente in 25 g.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto. I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, non dovranno altresì manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

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

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore. Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza in termini "da consumarsi entro il...";
- data di confezionamento;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del Reg. CE n. 853/2004. Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni dovranno essere della migliore qualità (classe E), presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione ed esenti da difetti di tipo PSE E DFD.

Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal D.M. delle Politiche Agricole e Forestali del 11/07/2002 che ripartisce le carcasse dei suini macellati in categorie e in classi di carnosità.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Reg. 853/2004 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Prosciutto cotto (privo di glutine)

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

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà presentare l'autocertificazione del



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

LOTTO N.3 - PRODOTTI FILIERA CORTA

QUALITA' PRESCRITTA

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

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

La provenienza dei prodotti dovrà risultare dall'imballo originale.

Legumi secchi

Devono essere: puliti - di pezzatura omogenea - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali - privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.) - privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%) Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Orzo

L'orzo deve essere in grani uniformi, integri e puliti, non deve presentare semi, sostanze estranee, muffe. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

La confezione non deve presentare insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme alla legislazione vigente.

Farro

Il prodotto deve presentarsi di colore marrone chiaro, il chicco deve uniforme, circolare-ovale intero, sgusciato e decorticato. Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve superiore al 14%.

Pasta per lasagne

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale.

Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Pasta ripiena

Di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi.

I prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Farina tipo 2

Prodotto integrale, tipo "2" (semi-integrale)

La farina deve presentare l'indicazione del metodo biologico di produzione e non deve presentare residui di prodotti chimici di sintesi (regolamento CEE n° 2092/91 e successive modificazioni). La farina deve essere documentata con l'etichettatura riportante l'appartenenza ad un marchio produttori riconosciuti, o con la presentazione di un certificato di analisi di prodotto.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici.

Olio extra vergine di oliva di produzione e provenienza Toscana

Per olio di oliva extra vergine si intende il prodotto della spremitura delle olive, che non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, perfettamente rispondente alle vigenti norme igienico-sanitarie.

Per l'olio extra vergine d'oliva l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8 g ogni 100 gr., in conformità alle normative vigenti in materia.

Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Non sono ammesse eccezioni di sorta circa le caratteristiche citate nelle norme. L'olio non deve rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo ecc..

L'olio deve essere limpido, non amaro, deve quindi possedere sapore e odore gradevoli e inconfondibili dell'olio d'oliva, assenti residui di sostanze chimiche.

Il confezionamento deve avvenire in bottiglie scure o in contenitori metallici ed in conformità alle normative vigenti in materia.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia anche per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, per cui si faccia riferimento alla normativa vigente in materia.

I bidoncini devono riportare le dichiarazioni previste dalle norme vigenti in materia.

Confezioni, intatte e sigillate, da 1 lt. e 5 lt.

FRUTTA E VERDURA

Tutti i prodotti dovranno essere freschi, di prima qualità e non presentare tracce di alterazioni e di fermentazione anche incipiente.

Gli imballaggi dovranno rispettare le leggi e i regolamenti vigenti in materia.

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alla normativa vigente ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge di eventuali residui di antiparassitari (Legge 283/62, DM 19.5.2000 e successive integrazioni) e devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione naturale, fisiologica che li rende adatti al consumo immediato
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto dalla vigente normativa per alcuni prodotti
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltivazione richiesta
- d) essere sani, resistenti di qualità e gustosi
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non devono essere bagnati



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

artificialmente e non devono presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono inoltre, essere turgidi ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni

f) essere, il più possibile, omogenei ed uniformi

g) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà

Saranno rifiutati i prodotti ortofrutticoli che:

a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o che abbiano subito trattamenti per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi

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 quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca deve essere esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare deve:

- avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- gli eventuali difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità del frutto

In particolare i frutti devono:

- essere interi, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei
- presentare buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato
- avere la polpa di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o virus
- essere ricoperti di pruina secondo la varietà

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non risulti alterazione del frutto.

VERDURA

Gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche della specie cultivar e qualità richieste
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei
- essere il più possibile omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda delle specie e cultivar
- essere privi, secondo gli usi del mercato locale, di parti e porzioni non utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterarne i caratteri organolettici (gelo, parassiti animali ecc...)
- essere privi di germogli, per quanto riguarda gli ortaggi a bulbo
- non presentare tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipiente



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

- essere privi di umidità esterne anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto)

In particolare:

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

Patate: sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di inverdimento epicarpale (comprovante lo sviluppo di solanina), di germogliazione incipiente o di germogli filanti e di antiparassitari, di virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, contaminazioni o maculazioni peronosporici o virus, contaminazioni da insetti infestanti o roditori, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate. Devono essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, integre, prive di polvere, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, prive di odori estranei, prive di umidità esterna; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1.

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 al tatto, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale. Sono ammesse leggere macchie, purché non interessanti la tunica interna di protezione della parte commestibile. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

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

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

Pomodori: devono essere interi, sani, puliti, di aspetto e consistenza turgida, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo anche immediato e comunque nello spazio temporale di 1-2 giorni. Saranno esclusi i pomodori la cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anomali (dorso verde o giallo).

Porri: devono essere interi (questa disposizione non si applica tuttavia alle radici e all'estremità delle foglie, che possono essere tagliate), sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente, non fioriti, privi di odori e/o sapori estranei, la parte bianca deve essere tenera.

Zucchine: devono essere di ottima qualità, sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti, esenti da malattie. Devono essere intere e munite di peduncolo, di aspetto fresco, sane, consistenti, prive di umidità esterna e di odori o sapori estranei, di sviluppo sufficiente.

Ortaggi a foglia (bietole): devono essere sani, puliti, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite, con colorazione tipica della varietà.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Insalata: deve essere sana, pulita, turgida, priva di umidità esterna anormale, priva di odori e sapori estranei, priva di foglie gialle o rinsecchite, con colorazione tipica della varietà. Deve essere sufficientemente mondata di foglie non commestibili.

Sedano: deve essere di ottima qualità, di forma regolare, esente da malattie, nervature integre e non sfilacciate, privo di macchie o pigmentazioni atipiche, esente da malattie sulle foglie e nervature principali.

Peperoni, melanzane: devono essere di ottima qualità, sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale, esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti. Per i peperoni il peduncolo potrà essere leggermente tagliato o danneggiato, purché la zona peripeduncolare ed il calice risultino integri.

Cetrioli: devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà; non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio.

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

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

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

Dovrà riportare in etichetta la zona di provenienza e la zona di produzione del latte. La ditta dovrà in particolare attenersi al Reg. CE 178/2002, relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

Yogurt intero senza glutine alla frutta, BIO: deve essere biologico prodotto con latte intero pastorizzato (potrà essere richiesto anche il tipo da latte scremato), dovrà essere privo di additivi alimentari, di conservanti, di coloranti, di edulcoranti e corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico. Si richiede che il prodotto sia indicato anche per soggetti affetti da celiachia.

Burro di 1^ qualità: deve corrispondere per quanto riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalle leggi vigenti. Dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve in essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

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

Mozzarella fior di latte: deve essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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 involucri chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Parmigiano Reggiano DOP grattugiato: Il formaggio grattugiato deve avere una stagionatura non inferiore a 12 mesi. Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%. Deve riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura. Non deve contenere sostanze anti fermentative di alcun tipo. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovute a fermentazioni anomale o altro. Non deve presentare odore o sapore anomali e non corrispondenti al prodotto tipico. Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante.

Ricotta vaccina BIO: dovrà essere biologica di latte di mucca pastorizzata. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale, deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei a venire a contatto con gli alimenti. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino; latte vaccino; sale; correttore di acidità ammessi: acido lattico e acido citrico.

Si richiede che la ricotta abbia un tenore di grasso s.t.q. pari al 10-20% circa; un'umidità pari al 70-80%.

Formaggio fresco:

Deve essere di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutto e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

GARA D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021.

ALLEGATO B

LISTA DELLE FORNITURE

Prodotto	Unità di misura	Quantitativi presunti per il periodo settembre 2018 - giugno 2021
LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI VARI		
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO VARI FORMATI senza tracce di uovo	KG	8410
PASTA INTEGRALE DI VARI FORMATI	KG	36
RISO PARBOILED PER RISOTTI	KG	3426
SALE FINO E GROSSO	KG	1320
PASSATA DI POMODORO IN CONFEZIONI DA 2,5 KG	KG	7815
ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO	LT	216
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA PORZIONE DA 80 GRAMMI	N.	75
UOVA SGUSCIATE LIQUIDE conf. Da 1 litro	LT	2066
UOVA FRESCHE DI GALLINA, BIO	N.	6150
PASTA PER BRODO (STELLINE) CONF. DA 5 KG	KG	900
DITALI RIGATI CONF. DA 5 KG	KG	900
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA DA KG 2	KG	1047
BESCIAMELLA CONF. DA 5 LITRI	LT	360
FARINA BRAMATA PER POLENTA	KG	1948
MOZZARELLA PER PIZZA	KG	465
PREPARATO PER PURE' DI PATATE ISTANTANEO CONF. DA 4 KG	KG	288
PIZZA E SCHIACCATA SENZA GLUTINE GR. 280	N.	132
PANE SENZA GLUTINE conf. da n. 4 panini	conf.	51
LASAGNE SENZA GLUTINE SURGELATE PRONTE in conf. da 300 gr.	conf.	123
PASTA SENZA GLUTINE	KG	189
NOCE MOSCATA MACINATA conf. da 100 gr.	N.	6
ACQUA MINERALE NATURALE IN PET DA 1,5 L	N.	1080



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

VERDURA SURGELATA VARIA (bietola, spinaci, piselli, fagiolini,)	KG	4380
PREPARATO PER MINESTRONE SURGELATO	KG	540
SEPIE SURGELATE	KG	270
FILETTI DI NASELLO SURGELATI	KG	3075
BASILICO	KG	18
PREZZEMOLO	KG	30
BANANE	KG	4800
LOTTO 2 - CARNE FRESCA		
PETTO DI POLLO (peso tra 300 e 500 gr.)	KG	690
ARISTA DI SUINO	KG	90
PROSCIUTTO COTTO (privo di glutine)	KG	990
SCAMONE DI VITELLO SOTTOVUOTO	KG	987
COSCE DI POLLO INTERE (peso tra 130 e 150 gr.)	KG	210
MACINATO DI VITELLONE DI 1^ QUALITA'	KG	704
HAMBURGER	KG	900
SPEZZATINO DI TACCHINO	KG	704
FESA / ANCA TACCHINO	KG	987
LOTTO 3 - PRODOTTI FILIERA CORTA		
AGLIO SECCO	KG	60
VERDURE E ORTAGGI (carote, cipolle, sedano, insalata, cavoli vari, zucchine, pomodori insalatari, pomodori da sugo, cetrioli, peperoni, melanzane, finocchi, porri)	KG	11750
PATATE	KG	3820
BURRO 1^ QUALITA' confezione minima 500 grammi max 1 kg	KG	488
MOZZARELLA FIOR DI LATTE 60/100 GR	KG	210
FAGIOLI CANNELLINI conf. da 5 kg	KG	1004
CECI CLASSICI conf. Da 5 kg	KG	554
ORZO conf. Da 5 kg	KG	60
FARRO conf. Da 5 kg	KG	519
FRUTTA + LIMONI	KG	18920



COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: info@comune.larciano.pt.it

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

RICOTTA VACCINA , BIO in conf. Da 1,5 kg	KG	979
LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO in confez. da 1 litro	LT	2340
CRESCENZA IN CONF. DA 1 KG	KG	1507
YOGURT INTERO SENZA GLUTINE ALLA FRUTTA, BIO conf. da 500 gr.	NR.	900
FORMAGGIO FRESCO	KG	838
PARMIGIANO REGGIANO DOP GRATTUGIATO	KG	1349
FARINA TIPO 2	KG	150
TORTELLINI RICOTTA E SPINACI	KG	939
PASTA PER LASAGNE	KG	552
OLIO extra vergine d'oliva di produzione e provenienza toscana	LT	1560