COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*
Area Servizi Amministrativi
Piazza Vittorio Veneto, 15 - 51036 Larciano (PT)

Allegato B

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026

ART. 1- OGGETTO DELLA FORNITURA

1) Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari, come meglio descritte in termini di qualità e quantità negli allegati B1 e B2, necessarie alla preparazione dei pasti per il servizio refezione degli alunni dell'Istituto Comprensivo "F. Ferrucci" di Larciano, da svolgersi a cura della ditta appaltatrice con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

2) La fornitura è divisa in 5 lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE
n. 1	Generi alimentari vari
n. 2	Ortofrutta
n. 3	Prodotti surgelati
n. 4	Carni e salumi
n. 5	Prodotti da forno

Ciascun lotto trova dettagliata descrizione nell'allegato "B1" del presente Capitolato per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei diversi prodotti e nell'allegato "B2" per quanto attiene ai quantitativi presunti occorrenti.

3) Il presente Capitolato detta le disposizioni generali valide per tutti i lotti; l'operatore economico interessato alla fornitura di derrate alimentari afferenti ad un solo lotto dovrà comunque sottostare a quanto impartito nel presente capitolato.

ART. 2 - AMMONTARE DELLA FORNITURA

1) Le quantità indicate nell'allegato B2 derivano da una valutazione sul consumo storico; pertanto sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante.

2) 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.

3) 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. Sarà pagata esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

4) L'appalto è finanziato con risorse proprie dell'Amministrazione.

5) In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per la sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, pertanto i costi della sicurezza da interferenza sono pari a zero.

6) L'importo totale della fornitura posto a base di gara è di **€ 127.500,00** (iva esclusa) suddiviso nei seguenti lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE	IMPORTO A BASE DI GARA
n. 1	Generi alimentari vari	€ 47.500,00
n. 2	Ortofrutta	€ 28.000,00

n. 3	Prodotti surgelati	€ 17.000,00
n. 4	Carni e salumi	€ 25.500,00
n. 5	Prodotti da forno	€ 9.500,00

7) L'importo contrattuale definitivo sarà quello offerto dall'aggiudicatario di ciascun lotto in sede di manifestazione di interesse.

ART. 3 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO
1) L'appalto dovrà essere espletato per l'anno scolastico 2025/2026. Avrà durata di 10 mesi con decorrenza dal 01/09/2025 al 30/06/2026.

ART. 4 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
1) La ditta fornitrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. In sede di procedura di affidamento verrà richiesta apposita dichiarazione.

ART. 5 - SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE
1) Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla fornitura, al trasporto ed alla consegna delle derrate sono a carico della ditta fornitrice.

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

ART. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA
1) La ditta garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato.
Nello svolgimento della fornitura le ditte appaltatrici si atterranno all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - D.M. n. 65 del 10.03.2020, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente appalto.

2) Il fornitore si obbliga a trasportare i prodotti secondo la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

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

4) 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.
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.
Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta.

5) 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 (vedi art. 16).

ART. 7 - ORDINAZIONE MERCE
1) L'ordine sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'A.C. almeno 10 giorni prima della consegna prevista, tramite e-mail all'indirizzo fornito dalla ditta aggiudicataria.

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

3) 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.

ART. 8 - CONSEGNE
1) La Ditta si impegna:
a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente dei generi alimentari (D.P.R. 327/80 e ss.mm.);
b) alla consegna dell'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità;
c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.

2) 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.

3) La consegna della merce dovrà essere effettuata, salvo diversamente disposto o concordato, presso il centro di cottura del servizio refezione scolastica, Via G. Matteotti, 1241 - 51036 Larciano (PT), dalle ore 7:45 alle ore 8:45, due volte la settimana, di norma nei giorni di lunedì e mercoledì (quando uno di questi giorni risulterà festivo, verrà concordato un giorno diverso). Di comune accordo le cadenze suddette potranno subire variazioni purché funzionali al servizio.

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

sostituzione o integrazione della merce.

ART.9 - QUALITA' E CONTROLLI

1) L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria, e rispondere alle eventuali garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto.

2) Si riportano, in sintesi, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti; tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo che l'Amministrazione effettuerà durante l'intera durata del contrato:
Conformità rispetto all'ordine: la conformità deve riguardare il genere (tipologia del prodotto consegnato) ed il peso per ogni rispettiva tipologia;
Documenti accompagnatori: documento di trasporto o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità;
Etichettatura: etichettatura secondo la normativa vigente in particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
Controllo visivo a campione sulla totalità della merce consegnata: integrità delle confezioni e segnali di alterazione. Data di scadenza;
Condizioni di trasporto: i mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra;
Temperatura: la temperatura deve essere adeguata e conforme rispetto a quanto stabilito dalla normativa vigente;

3) L'accettazione della merce da parte del Centro Cottura non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna.
L'Amministrazione si riserva di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

4) Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione, l'Amministrazione potrà avvalersi di propri esperti e degli Organi sanitari competenti per la verifica igienico-merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di valutazione sia mediante analisi di laboratorio.
L'Amministrazione farà pervenire al fornitore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali il fornitore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.
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).

5) Il fornitore, inoltre dovrà, ogni qual volta la stazione appaltante lo richieda, mettere a conoscenza il proprio piano di autocontrollo (HACCP) per una maggiore garanzia del rispetto dei requisiti igienico - sanitari.

6) I prodotti oggetto della fornitura dovranno avere le caratteristiche specificate nell'allegato "B1" del presente Capitolato. Per quanto non indicato nell'allegato "B1" si farà riferimento alla vigente legislazione e normativa in materia.

ART. 10 - IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

1) 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 obbiezioni, delle quantità contestate. Il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile entro un tempo massimo di giorni 1 (uno).

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

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

3) Nel caso in cui 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; se il disagio causato dovesse risultare tale da pregiudicare la somministrazione dell'alimento verrà richiesto al fornitore l'applicazione di una detrazione pari al 50% del valore della merce non idonea.

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

2) 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 Ditta fornitrice e che comunque la Ditta non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

3) In caso di sospensione totale o parziale dell'attività scolastica per motivi non dipendenti dall'Amministrazione Comunale la Ditta fornitrice non potrà pretendere niente dall'A.C.

ART. 12 - SANZIONI

1) 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.

2) Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione comunale agirà come segue:

A) per ogni ritardo nella consegna di oltre 1 ora rispetto all'orario previsto

- immediata contestazione scritta trasmessa via PEC
- a fronte di una seconda inadempienza nel mese, applicazione di una sanzione di € 200,00

B) per ogni caso di mancato rispetto delle quantità (peso) richieste

- immediata contestazione scritta trasmessa via PEC
- a fronte di una seconda inadempienza nel mese, applicazione di una sanzione di € 200,00

C) a fronte di almeno n. 3 inadempienze di cui ai punti A) e B) nel periodo di affidamento
- applicazione di una sanzione di € 300,00 per ogni inadempienza

D) per ogni violazione di quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati
- immediata contestazione scritta trasmessa via PEC e nel caso di mancata giustificazione l'applicazione di una sanzione di € 200,00

3) Le penalità comminate dovranno essere pagate tramite IUV emesso dall'A.C., ovvero trattenute dai crediti della Ditta, a scelta della Stazione Appaltante.

ART. 13 - PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA
1) La ditta individuata dovrà indicare, in sede di affidamento diretto, i prezzi offerti per singole voci, come riportate nell'allegato B2 "Stima delle quantità richieste". Il prezzo dovrà essere indicato in base all'unità di misura stabilita dalla stazione appaltante nel "Modello offerta economica".

2) L'importo totale dei prezzi offerti per le forniture non potrà essere superiore al preventivo presentato in sede di indagine di mercato e riportato quale base d'asta nella procedura di affidamento.

3) 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.

4) I prezzi unitari offerti si intendono invariabili ed in nessun caso suscettibili di revisione.

ART. 14 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI
1) La fatturazione dovrà essere mensile; dovranno essere indicati il numero e la data dei documenti di trasporto e, per ciascun prodotto: descrizione esatta, quantitativo, prezzo unitario imponibile, percentuale IVA, imponibile totale. La fattura riporterà inoltre: gli imponibili complessivi relativi a ciascuna aliquota IVA, l'IVA totale relativa a ciascuno e l'importo totale. Al momento della consegna delle merci il personale incaricato dalla ditta appaltatrice dovrà rilasciare bolla di accompagnamento che dovrà poi essere allegata alla relativa fattura.

2) Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico e complete dei seguenti dati:
a) Codice IPA HKT2XG;
b) riferimento alla determina;
c) CIG;
d) termini di pagamento;
e) n. impegno;
f) assoggettabilità o meno allo split payement.
I dati da lettera a) a lettera e) verranno comunicati dalla stazione appaltante.

3) 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.

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

5) L'Impresa è formalmente obbligata, giusta le previsioni recate dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, a garantire la piena tracciabilità di tutti i flussi finanziari relativi all'appalto in oggetto.

ART. 15 - GARANZIA DEFINITIVA

1) L'aggiudicatario, a garanzia del corretto e puntuale svolgimento della fornitura, dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs 36/2023 pari al 5% del corrispettivo, cauzione che in caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario verrà escussa dal Comune.

2) La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata al Comune, al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione del completo e corretto adempimento del servizio.

ART. 16 - GARANZIE ASSICURATIVE

1) L'impresa aggiudicataria 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.

2) 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.

3) Si precisa in proposito che:

A. 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;

B. in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:
   - danni ai locali e alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori;
   - 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.

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

ART. 17 - STIPULA DEL CONTRATTO

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

2) I rapporti tra le parti relativi al contratto sono regolati:
a) dal presente capitolato;
b) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 36/2023;
c) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato nonché, in generale, dalla legge italiana.

3) La risoluzione del contratto è disciplinata dall'art. 122 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 18 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
1) Il subappalto è consentito, nei limiti di legge.

2) La cessione del contratto è vietata tassativamente.

ART. 19 - CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE
1) Per qualunque controversia dovesse insorgere sull'interpretazione, esecuzione o risoluzione del presente affidamento, fra le parti firmatarie opera esclusivamente la giurisdizione ordinaria. Il Tribunale competente in esclusiva è il Foro di Pistoia.

2) E' esclusa la competenza arbitrale.

ART. 20 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL RAPPORTO
1) 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.

2) 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.

3) 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.

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

ART. 21 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1) Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 sono riportate di seguito le informazioni in ordine al trattamento dei dati personali comunicati:

- Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Larciano tel 0573 85811 - email urp@comune.larciano.pt.it - PEC comune.larciano@postacert.toscana.it
- il Titolare ha designato il responsabile della protezione dei dati personali (RPD/DPO) che potrà essere contattato al seguente indirizzo: info@protezionedatipa.it
- i dati personali forniti saranno trattati dal Comune per le finalità inerenti la gestione del procedimento, nell'ambito di compiti di interesse pubblico o per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento, ivi compreso l'art. 2-octies del D. Lgs. n. 196/2003, oppure per la gestione di rapporti finanziari e contrattuali, ove necessario e previsto dalle vigenti disposizioni;
- gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 679/2016 e dagli artt. 2-undecies e seguenti del D. Lgs. n. 196/2003, per quanto applicabili; per esercitare tali diritti è sufficiente scrivere a: urp@comune.larciano.pt.it
- qualora gli interessati ritengano che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati personali (Piazza di Monte Citorio n. 121 - 00186 Roma), come previsto dall'art. 77, Regolamento UE, o di promuovere ricorso giurisdizionale alla competente autorità giudiziaria (art. 79, Regolamento UE), tenuto conto di quanto disposto dagli artt. 140-bis e successivi del D. Lgs. n. 196/2003.

La controparte dichiara di aver preso visione delle informative in ordine al trattamento dei dati personali dei fornitori del Comune, pubblicate sul sito web del medesimo Ente.
La controparte si impegna a trattare i dati personali acquisiti nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dati personali, per le sole finalità connesse all'esecuzione del contratto e per adempiere agli obblighi legali conseguenti. La controparte si impegna a non comunicare, trasmettere e diffondere i dati a terzi, fatta eccezione per i casi in cui ciò sia imposto dalla legge od autorizzato in forma scritta da parte del Comune.
Il responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il responsabile dell'area servizi amministrativi.

ART. 22 – NORME FINALI

1) Per quanto non previsto nel presente disciplinare prestazionale, le parti si riportano a quanto previsto dal Codice Civile e dalla Legislazione vigente per tale materia.

ALLEGATI:

- **B1 - Caratteristiche qualitative delle derrate**
- **B2 - Stima delle quantità richieste**

COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*
Area Servizi Amministrativi
Piazza Vittorio Veneto, 15 - 51036 Larciano (PT)

Allegato B1

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

ART. 1 - PREMESSE GENERALI

1) I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente. Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi eventuali prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicati in Gazzetta Ufficiale n.90 del 4-4-2020).

2) Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di:

a) fornitura regolare e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze;
b) essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto;
c) presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

3) Le derrate alimentari dovranno essere di 1° qualità, **provenire prevalentemente da produzioni nazionali** e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie. Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

4) I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente allegato B1;
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quando previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni;
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni;
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;
- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni;
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti;
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.);
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc);
- i mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii. e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004);

- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni;

5) Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

- sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
  - Prodotti lattiero-caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C
- sostanze alimentari congelate e surgelate: temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
  - Prodotti della pesca congelati o surgelati: da -18°C a -15°C
  - Altre sostanze alimentari surgelate: da -18°C a -15°C
  - Tutte le altre sostanze alimentari congelate: da -10°C a -7°C

6) La vita commerciale residua dei prodotti (SHELF LIFE) al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

a) Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%;
b) Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza;
c) Burro vita commerciale residua del 60%;
d) Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza;
e) Carni fresche vita commerciale residua dell'80%;
f) Salumi vita commerciale residua del 60%;
g) Uova e ovo prodotti vita commerciale residua dell'80%;
h) Verdure surgelate: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24 mesi dal confezionamento;
i) Pesce surgelato: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24/36 mesi dal congelamento;
j) Generi vari almeno 50% di vita residua alla consegna;
k) Formaggi stagionati: almeno 60% di vita residua alla consegna

L'indicazione della vita commerciale dei prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle schede tecniche delle aziende produttrici, che dovranno riportare in modo evidente le modalità di calcolo.

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza.
Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra termine minimo di conservazione e data di produzione.

ART. 2 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI

1) Rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (art. 57 del D.Lgs. N. 36/2023) con riferimento al D.M. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 agosto 2020) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" (C.A.M.) per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). In particolare l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle specifiche tecniche in merito ai requisiti degli alimenti indicati al DM sopra richiamato, sub C) lett a) punto 1 "Requisiti degli alimenti".

2) Si richiede l'applicazione delle relative percentuali BIO richiamate nel DM65/2020, previa verifica della disponibilità del prodotto. Le restanti percentuali, per quanto possibile, dovranno

essere di provenienza nazionale. Per il prosciutto cotto e per i formaggi, se non disponibile almeno un 30% BIO, si richiede che siano DOP.
Per le verdure surgelate, il restante 50% non BIO potrà essere di produzione nazionale o UE.

3) Le verifiche in merito al rispetto dei CAM saranno effettuate prendendo visione delle fatture e dei DDT e delle etichette dei prodotti consegnati.

ART. 3 - TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ
1) La Ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare che concorrono alla filiera di produzione dei prodotti forniti nella presente procedura adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti.

2) Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.
Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione Comunale e delle autorità competenti, anche al fine di permettere una facile individuazione di eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

3) Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati nei servizi devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato.

ART. 4 - CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI
1) Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'idonea protezione dei prodotti.

2) Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione di impatto ambientale. Gli imballaggi devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.) né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Gli imballaggi secondari (cartoni) della carne non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta.

3) Le carni di pollo e tacchino: 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.
La carne bovina fresca, sezionata, dovrà essere confezionata in busta trasparente sigillata, 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.

4) Ai sensi della lett. c), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. L'aggiudicatario, inoltre, ai sensi della lettera c), punto a) n. 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti" dei CAM suddetti, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

5) Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (esempio: per celiaci, etc.).

6) Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari. E' fatto divieto di consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. alla temperatura refrigerata. Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti.

7) Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore. La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'Amministrazione, del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate. Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge.
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.

8) Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

9) Il personale del centro cottura provvederà a segnalare all'Ufficio Pubblica Istruzione ogni anomalia inerente il confezionamento, l'imballo ed il trasporto di ogni singola derrata.

ART. 5 - SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE
1) Per ogni prodotto offerto (generi alimentari vari, ortofrutta, prodotti surgelati, carni e salumi e prodotti da forno) la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale, contestualmente all'inizio della fornitura, la relativa scheda tecnica emessa dal produttore, che dovrà contenere le seguenti informazioni:

- **Nome del Prodotto** Denominazione commerciale e/o scientifica.
- **Descrizione del Prodotto** Caratteristiche generali e specifiche del prodotto.
- **Ingredienti** Elenco completo degli ingredienti utilizzati.
- **Valori Nutrizionali** Informazioni nutrizionali per 100g/ml, inclusi calorie, grassi, carboidrati, proteine, fibre, e sale.
- **Origine e Provenienza** Informazioni sull'origine del prodotto e sulla provenienza degli ingredienti.
- **Modalità di Conservazione** Indicazioni su come conservare il prodotto (temperatura, umidità, ecc.).
- **Data di Scadenza** Data entro la quale il prodotto deve essere consumato per garantire la qualità.
- **Certificazioni** Eventuali certificazioni di qualità, biologiche, o di sicurezza alimentare.
- **Informazioni sul Produttore** Nome e contatti del produttore, inclusi indirizzo e numero di telefono.
- **Codice a Barre o Codice Prodotto** Informazioni per la tracciabilità del prodotto.
- **Imballaggio** Descrizione del tipo di imballaggio utilizzato e delle sue caratteristiche (materiale, dimensioni, ecc.).

2) Al fine di garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti forniti, nonché la trasparenza delle informazioni al consumatore, tutti i prodotti consegnati dovranno essere accompagnati da apposita etichetta riportante le seguenti informazioni:
da un'etichetta contenente le seguenti informazioni:

- **Nome del Prodotto** Denominazione commerciale del prodotto.
- **Ingredienti** Elenco completo degli ingredienti utilizzati, in ordine decrescente di quantità.
- **Informazioni Nutrizionali** Valori nutrizionali per 100g, inclusi calorie, grassi, carboidrati, proteine, fibre, e sale.
- **Origine e Provenienza** Indicazioni sull'origine del prodotto e sulla provenienza degli ingredienti (se rilevante).
- **Origine della Carne** Paese di origine e, se applicabile, la regione di provenienza.
- **Data di Produzione** Data in cui il prodotto è stato lavorato o confezionato.
- **Data di Scadenza** Data entro la quale il prodotto deve essere consumato.
- **Modalità di Conservazione** Indicazioni su come conservare il prodotto (ad esempio, temperatura, umidità).
- **Nome e Indirizzo del Produttore** Informazioni di contatto del produttore o confezionatore.
- **Codice a Barre o Codice Prodotto** Codice per la tracciabilità del prodotto.
- **Numero di Lotto** Identificativo per la tracciabilità della produzione.
- **3.6 Certificazioni** Eventuali certificazioni di qualità, biologiche o di sicurezza alimentare.

3) I documenti commerciali di accompagnamento alle carni dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero). L'etichettatura e/o il documento di trasporto (DDT) deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE). 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).

ART. 6 - REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI PRODOTTI

ART. 6 .1 - PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

1) Per "glutine" si intende la frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, cui alcune persone sono intolleranti, e che è insolubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0,5 M.

L' indicazione "senza glutine" nell'etichettatura degli alimenti, è disciplinata dal Reg. di esecuzione (UE) 828/2014 come informazioni fornite su base volontaria ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. Quando un alimento è specificamente formulato per celiaci in sostituzione di alimenti contenenti cereali fonte di glutine, le indicazioni sull'assenza della sostanza o il suo contenuto molto basso possono essere seguite dalla dizione "specificamente formulato per celiaci"(o "per persone intolleranti al glutine"). Nel caso di alimenti non specificamente formulati per celiaci a base di ingredienti privi di glutine, è ammessa come informazione accessoria la sola indicazione "senza glutine", che può essere seguita dalla dizione "adatto ai celiaci" (o "alle persone intolleranti al glutine").
Così come sottolineato dal Ministero della Salute (nota DGSAN 0031769-P-04/08/2016), tali alimenti devono essere prodotti utilizzando un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire l'assenza del glutine entro il limite di tollerabilità analitica di 20 ppm. In particolare deve essere previsto un punto critico di controllo che tenga in considerazione il rischio di contaminazioni crociate durante tutte le fasi di produzione.
Gli alimenti senza glutine non devono contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di grano Khorasan e di triticale neppure in tracce.
Tutti i prodotti devono essere inseriti nel Registro Nazionale Alimenti Senza Glutine (art. 7, D.Lvo 111/1992).
Etichettatura e confezionamento
I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore.
Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale. Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine, devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

2) Con il presente affidamento si richiedono i seguenti prodotti:
Pasta senza glutine
La pasta senza glutine non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura tagli, bottatura o bolle d'aria. Deve, inoltre, risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta deve essere specificato il tempo di cottura e la resa (aumento di peso con la cottura). Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto. È ammesso l'uso di pasta di legumi (lenticchie rosse, piselli, ceci, fagioli), di mais, di riso e di soia.
I formati di pasta senza glutine richiesti sono: penne e sedani.

Panini senza glutine
I panini senza glutine devono essere prodotti esclusivamente con acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, grassi vegetali. Il pane senza glutine preparato secondo una buona tecnica di lavorazione, deve avere una mollica soffice, morbida, di color bianco-grigiastro, la crosta compatta di colore giallo-bruno, non bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico.
Si richiedono confezioni da 2 panini da 0,90 grammi ciascuno.

Bastoncini di merluzzo senza glutine – confezioni da 300 grammi
Ottenuti da blocchi di merluzzo tagliati e bastoncino e ricoperti da un'impanatura non prefritta senza glutine.

Ravioli surgelati marchio SCHAR – confezione da 300gr
Ravioli senza glutine marchio SCHAR in confezioni da 300gr

Pizza surgelata senza glutine marchio SCHAR
Pizza margherita surgelata senza glutine, marchio SCHAR. Singolo pezzo da 350 grammi. Si richiede la confezione da 8 pizze.

3) I prodotti sopra richiesti:
- devono essere forniti nei formati presenti per i prodotti convenzionali;
- devono contenere proteine provenienti da uova o latte; dovrà essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- non devono riportare l'indicazione: "può contenere tracce di …..", oppure "nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento…" o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

ART. 6.2 – LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI VARI
Aceto di vino 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.

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, in confezioni da 6 bottiglie

Amido di mais (Maizena) in confezioni da 1 kg
Mais di qualità in polvere fine, di colore bianco o leggermente gialla, senza impurità visibili

Aroma arancio per dolci
Estratto naturale o sintetico di arancio di aspetto liquido limpido di colore arancione o giallo-arancio, con caratteristico odore, fresco e intenso di arancio, dal sapore dolce, con note agrumate. Etichettatura: deve includere nome del prodotto, ingredienti, data di scadenza, numero di lotto e informazioni sul produttore.
In fialette monodose da 4 ml

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 di provenienza italiana. Deve risultare fresco, compatto 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.

Caciotta fresca vaccina
Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino intero pastorizzato di origine italiana.
Deve essere di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta 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.
La pezzatura richiesta è di circa 700 grammi a forma.

Colomba pasquale senza canditi - grammi 800 circa
La denominazione «colomba» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2 % di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione, come regolamentato dal Decreto Ministeriale 22 luglio 2005 e modificato dal D.M. 16/05/2017.

Crackers in confezioni da gr 500
Si richiede un prodotto a basso contenuto di sale, in confezione multi porzione.

Doppio concentrato di pomodoro
Doppio concentrato di pomodoro in scatola da 1 kg.

Farina doppio zero e zero
Proveniente da grano italiano, prodotta e confezionata in Italia, in confezioni da 1 kg.
Non deve presentare umidità anomala, grumi e fenomeni di impaccamento.

Farro perlato in confezioni da kg 1
Prodotto ottenuto da semi di cereali, aventi la caratteristica forma ovoidale allungata, appiattita dal colore biancastro.
Il cereale deve essere sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato e le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti.
Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da coltivazione transgenica.

Fecola di patate
La fecola di patate è un amido nativo ottenuto da patate di buona qualità. Si presenta sotto forma di polvere di colore bianco, inodore ed insapore, facilmente disperdibile in acqua fredda. Il prodotto, sottoposto a riscaldamento, forma una salda trasparente, a struttura lunga e viscosità relativamente elevata, dotata di moderata resistenza allo sforzo di taglio e bassa stabilità a pH inferiore a 5.
Le confezioni devono essere da 1 kg.

Formaggio primo sale
Formaggio molle da tavola – tronchetto primo sale. Origine del latte ITALIA – in confezioni da 1,5 kg

Formaggio stracchino
Deve essere di prima scelta, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato proveniente da allevamenti in Italia, con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipeda quadrangolare; colore

della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule. Panetto a forma di parallelepipedo dal peso di circa 1 kg incartato a mano o flowpack (ATM).

Gocce di cioccolato
Piccole gocce di cioccolato fondente di forma regolare - Cacao: 45 per cento minimo.

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, esclusivamente di provenienza italiana. 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.

Legumi lessati (ceci e fagioli cannellini)
Si richiedono in confezioni in banda stagnata da kg 3 circa. Origine del prodotto Italia.

Lenticchie rosse decorticate di provenienza italiana
Devono essere: pulite - di pezzatura omogenea - sane 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.
Si richiedono in confezioni da 5 kg.

Lievito per dolci in bustine
Lievito istantaneo in polvere con fragranza di vanillina. Lievito chimico composto da bicarbonato e pirofosfato, agenti lievitanti che si attivano con l'acqua e il calore del forno. Privo di glutine. Agenti lievitanti, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante, aromi, senza ingredienti di origine animale.
Confezione da 100 pezzi da 16g cadauno

Mais dolce in barattolo
Mais dolce trasformato in scatola sottovuoto e stabilizzato da trattamento termico.
In barattoli da kg 2,1 (confezioni da 6 barattoli)

Mozzarella ovolini da 30 g in vaschette da 1 Kg
Formaggio a pasta filata, sottoforma sferoidale, privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato di origine italiana.

Mozzarella fior di latte e mozzarella per pizza
La mozzarella fiordilatte deve essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato, proveniente da allevamenti in Italia ed inoculata con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta, pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo, peso singola mozzarella di 100g.
Si richiedono confezioni multiporzione con presenza di idoneo liquido di governo. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.
La mozzarella per pizza deve essere di forma parallelepipeda o cilindrica, da 1 kg, con imballaggio preconfezionato singolo in cartoni da 10 kg ca.

Olio extravergine di oliva ITALIANO DA LT. 5
Bottiglia in PET o lattine in banda stagnata da lt.5, con tappo dosatore. Olio EVO ottenuto da spremitura di olive coltivate e lavorate in Italia.

Olive nere denocciolate
Confezioni contenenti olive, acqua, sale. Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CEE 396/2005 e modifiche (limiti dei pesticidi), Reg.CEE n° 1881/2006 e successive modifiche (limiti dei metalli pesanti, aflatossine e micotossine), Reg CEE 1829/2003 (OGM). L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la Direttiva CE/2003/89 e successive modifiche.

Orzo perlato biologico in confezioni da kg 1
Prodotto biologico ottenuto da semi di cereali coltivato in regime biologico, aventi la caratteristica forma rotondeggiante irregolare, di colore giallo aranciato tipico naturale. Il cereale deve venire selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato. Le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da coltivazione transgenica

Pandoro natalizio – da 750 grammi
La denominazione «pandoro» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia, come regolamentato dal Decreto Ministeriale 22 luglio 2005 e modificato dal D.M. 16/05/2017.

Panino senza glutine gr 0,90 - conf da 2 pezzi
Vedi articolo 6.1

Parmigiano Reggiano DOP grattugiato e non
Il formaggio grattugiato e non, 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.
Sacco da 1 kg per la versione grattugiata – confezione da 1 kg per la versione intera.

Passata di pomodoro in confezioni da 3 Kg - polpa di pomodoro in confezioni da kg 2,5
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.

Pasta di semola di grano duro (senza tracce di uovo) e pasta integrale
Dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.
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.
Si richiedono i seguenti formati: corallini, farfalle, mezze penne, penne, ditalini, ditali rigati, sedanini e gnocchetti sardi in confezioni da Kg. 5.

Pasta senza glutine
Vedi articolo 6.1

Preparato di purè di patate istantaneo – confezione da kg 4
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.

Pasta ripiena (ravioli ricotta e spinaci freschi, tortellini carne freschi)
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.

Ricotta di mucca in confezioni da 1,5 kg
Dovrà essere di latte di mucca pastorizzata, proveniente da allevamenti in Italia. 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.

Riso italiano parboiled per risotti - In confezioni da 5 Kg.
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.

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 in olio di oliva – confezioni da kg. 1,730 (peso netto) e da 80 gr. circa (peso netto).
Tonno delle specie di cui all'art. 6 del R.D.L. 1548/27 modificato dalla L. n. 699 del 24/11/81 e s.m.i., inscatolato in contenitori metallici.
Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge di 0,7 mg/kg; È escluso quello in olio di semi vari. 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).

Uova sode sgusciate in salamoia
Uova di gallina di cat. A di vario calibro, sode, sgusciate in salamoia in confezioni da 60 pezzi circa.

Uova sgusciate liquide da 1 kg
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° < 4° C), conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Uova fresche di gallina di produzione italiana di categoria " A " fresche e selezionate
Devono avere un peso medio per uovo di gr. 60 circa, con guscio scuro integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 3mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura. Tuorlo ed albume non dovranno recare corpi estranei di qualsiasi natura o germi di sviluppo impercettibile.
Devono essere consegnate in piccoli imballaggi (n. 6 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti. Gli imballaggi, da n. 6 uova ciascuno, devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- l'indicazione e le modalità di conservazione.
- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Yogurt intero senza glutine alla frutta (100g)
Deve essere prodotto con latte intero pastorizzato di origine italiana, dovrà essere privo di additivi alimentari, di conservanti, di coloranti, di edulcoranti e corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti.
Si richiede che il prodotto sia indicato anche per soggetti affetti da celiachia.

Zucchero a velo vanigliato – confezioni da 1kg
Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72.
L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed

integrazioni.

Zucchero bianco semolato
Il prodotto deve essere conforme al D. Lgs. 20/02/04, n°51.
Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti. Si potrà precisare che la confezione presentata in Kg. potrà essere sostituita nel corso di validità contrattuale da confezioni in bustine i cui prezzi saranno concordati con la ditta appaltatrice

ART. 6.3 – LOTTO N. 2 - ORTOFRUTTA

La Ditta dovrà fornire frutta e verdura **di provenienza italiana**. Tutti i prodotti dovranno essere freschi, di prima qualità e non presentare tracce di alterazioni e di fermentazione anche incipiente.

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 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;
h) saranno rifiutati i prodotti ortofrutticoli che:
    - 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
    - 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...)
    - presentino difetti quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo

Per ogni prodotto consegnato dovrà essere ben chiara la tracciabilità tramite etichetta apposta sull'imballo, rispondente a quanto richiesto all'articolo 5 del presente documento.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate la frutta e le verdure fresche dovranno avere i 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 l'alterazione del frutto.

Si richiede che mele, pere, arance e banane abbiano una pezzatura variabile tra i 100g ed i 200g a 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;
- essere privi di umidità esterne anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

In particolare:
Aglio secco – singola confezione da 1 kg
Deve essere di ottima qualità, intero e potrà presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna. L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.

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 ammollimento, non germogliate, né legnose o biforcate, prive di odori estranei, prive di umidità esterna; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di cm 1.

Cavolo cappuccio
Deve essere tagliato 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.

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.

Cipolle rosse/dorate
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 abnorme. Sono ammesse leggere macchie, purché non interessanti la tunica interna di protezione della parte commestibile. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

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.

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

Insalata (lattuga e radicchio rosso, iceberg)
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.

Patate gialle
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 virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, contaminazioni o maculazioni peronosporici o virosi, 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.

Peperoni
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.

Pomodori a grappolo
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).

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.

Zucchine scure
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.

ART. 6.4 - LOTTO N. 3 – 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:
Filetti di halibut (fam. Pleuronettidi-Hyppoglossus hippoglossus)
Il filetto di halibut deve presentare un colore bianco-rosato chiaro, uniforme e brillante.
La consistenza deve essere soda, compatta e non flaccida L'odore deve essere gradevole, fresco e tipico del pesce, senza sentori di ammoniaca o altri odori sgradevoli. La superficie deve essere liscia e priva di lesioni
Non saranno accettati filetti con colorazioni giallastre o imbrunimenti e/o consistenza molle o acquosa. I filetti non devono presentare difetti come lacerazioni, ammaccature, o segni di congelamento improprio.
- pezzatura del singolo filetto: da gr. 150 circa.
- glassatura non superiore al 15%

Filetti di merluzzo
I filetti interi, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.
I filetti dovranno essere esenti da materie estranee, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo dovranno presentarsi puliti e deliscati.
I tranci dovranno essere spellati.
- pezzatura del singolo filetto: 80-120 grammi netti
- glassatura non superiore al 15%

Bastoncini di filetto di merluzzo
I bastoncini di filetto di merluzzo devono essere confezionati in confezione chiusa, riportante nell'etichetta la dicitura "**bastoncini di filetto di merluzzo**" e l'indicazione della provenienza del merluzzo di cui sono costituiti e la sede dello stabilimento di lavorazione/produzione. Non è ammessa la denominazione generica "bastoncini di pesce".
I bastoncini di filetto di merluzzo devono avere un peso di circa g 30 ciascuno, devono essere ricavati da filetti interi o cuore di merluzzo di ottima qualità, di colore bianco, rispondente ai requisiti indicati in premessa e sottoposti a panatura con pangrattato, paprika dolce, acqua, farina di grano tenero, precucinati in olio di semi di girasole. Il bastoncino deve avere un colore tipico sia all'esterno (panatura) che all'interno (pesce). Il merluzzo del bastoncino deve avere caratteristiche organolettiche tipiche della specie, colore chiaro, senza spine, pelli o parti scure. Il filetto deve essere costituito da non meno del 65% di merluzzo.
I bastoncini non devono contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Bastoncini senza glutine conf. 300 grammi
Vedi articolo 6.1

VERDURE
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.

Bieta
La bieta deve essere a foglia intera sana, brillante, di giusta maturazione, con costa fine e priva di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei di qualunque natura o terrosità. Sono inoltre considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, costa larga e in porzione predominante rispetto alla foglia. In confezioni da 2,5 kg.

Broccoli
I broccoli devono essere divisi per fiore, intero, verde brillante, di giusta maturazione, privi di parti marce o attaccate da parassiti, corpi estranei di qualunque natura o terrosità. Sono inoltre considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate.
cavolfiori surgelati. In confezioni da 2,5 kg.

Carote rondelle
Le carote devono essere tagliate a rondelle o a cubetti, ottenute da carote di media pezzatura; devono essere in buono stato di freschezza e di igiene, devono essere omogenee per pezzatura, prive di difetti o impurità di ogni genere. Non devono essere legnose, dure, intaccate da muffe, avere colorazioni anomale e presentare difetti di alcun genere. In confezioni da 2,5 kg.

Carote baby
Carote di diametro di circa 8-12 mm, lunghezza 3-4 cm, in buste da kg 2,5 ca.

Cavolfiore
Rosette di cavolfiore, in buste da kg 2,5 ca.

Fagiolini finissimi
I fagiolini, privati dei filamenti e degli steli, devono essere finissimi, avere un ottimo grado di freschezza, possedere una colorazione omogenea, brillante, una giusta maturazione.
I baccelli devono essere integri, di consistenza soda, senza filo. Sono esclusi fagiolini rinsecchiti, e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva, così come fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume, unità macchiate o con difetti. In confezioni da 2,5 kg.

Finocchi a spicchi
Finocchi già tagliati a spicchi, in buste da kg 2,5 ca.

Minestrone di verdure
Il minestrone di verdure deve essere composto da vari tipi di verdure (n. 10 – 12): patate, piselli, carote, fagiolini, zucchine, sedano, bieta erbetta, pomodori, fagioli borlotti, porri, spinaci, cavolfiori in proporzione variabile e tutte in ottimo stato di freschezza e molto pulite, tutte aventi caratteristiche organolettiche di prima qualità, nonché di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità.
Le verdure devono essere cubettate e/o tagliate in maniera uniforme. In confezioni da 2,5 kg.

Misto per soffritto
Da carote, sedano e cipolle sani e freschi. Lavati con cura, tagliati, eventualmente sbollentati, raffreddati, individualmente congelati e miscelati. In confezioni da 1 kg

Pisellini finissimi
I piselli surgelati finissimi devono essere di colore brillante, interi, uniformi per pezzatura, privi di difetti o impurità di ogni genere e ad elevato grado di tenerezza. Alla cottura non devono avere la buccia consistente e resistente alla cottura. In confezioni da 2,5 kg.

Spinaci
Gli spinaci devono essere sani, di colore brillante, di giusta maturazione e privi di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei, terrosità. Sono considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici. Gli spinaci richiesti sono a foglia intera o in cubetti. In confezioni da 2,5 kg.

Zucca cubettata in confezioni da 2,5 kg.
La zucca cubettata surgelata è un prodotto alimentare ottenuto da zucche fresche, senza additivi o conservanti, pelate e tagliate a cubetti di dimensione uniforme (circa 1-2 cm), successivamente surgelate. Di colore arancione intenso, caratteristico della zucca fresca, con odore della zucca, fresco e naturale.

Zucchine a rondelle
Le zucchine, ottenute da frutti di medie dimensioni, con pochi semi, devono avere ottime caratteristiche, colore brillante, omogenee per pezzatura, prive di difetti o impurità di ogni genere. Le zucchine sono richieste tagliate a rondelle. In confezioni da 2,5 kg.

ALTRI PRODOTTI SURGELATI
Gelato in coppetta
I prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il gelato deve essere fornito in forma di coppette di peso variabile tra 70/80 grammi. Gusto panna e cioccolato o alla frutta. Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato,

zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta; la preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. La confezione deve essere pulita e non aperta, deve riportare ben leggibile la data di scadenza e rispettare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Pesto genovese senza aglio
Si richiede un prodotto di provenienza nazionale. In confezioni da 1 kg

Pizza senza glutine SCHAR (tipo margherita da 350g)
Vedi articolo 6.1

Ravioli surgelati SCHAR - conf. 300gr
Vedi articolo 6.1

ART. 6.5 – LOTTO N. 4 – CARNI E SALUMI

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 non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose
Le carni fresche, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità alle leggi vigenti.
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 sotto 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 utilizzate devono essere di 1° qualità e devono:
- provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE;
- provenire esclusivamente da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE.
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1°C e + 4°C;

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.

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.

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 tagliati a bocconcini
- Fusi di pollo peso uniforme compreso tra 130 gr e 150 gr. circa
- Fesa/anca di tacchino
- Spezzatino di tacchino
- Hamburger tacchino-pollo

Carne bovina
La carne bovina deve essere consegnata fresca. Non deve essere stata sottoposta a congelamento, né deve aver subito processo di scongelamento a nessun titolo dovuto. Tutta la carne bovina richiesta deve provenire da bovini adulti (vitelloni) maschi castrati o non, di età compresa tra i 12 ed i 24 mesi, non superiore ai 24 mesi (cat. A), nati e/o allevati in allevamenti italiani.
Gli animali devono essere in buono stato di salute, con classe di conformazione delle carcasse: U (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e stato di ingrassamento 2 - 3 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), indicazioni che devono essere riportate sui rispettivi certificati di macellazione.

La carne deve provenire da animali macellati da non meno di 5 giorni; il disosso, la lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati entro 8 giorni dalla macellazione, tranne che per la carne macinata che dovrà avvenire entro 5 giorni dalla macellazione. Gli animali devono essere macellati in stabilimento autorizzato il più possibile vicino al luogo di allevamento e/o lavorazione. La ditta di lavorazione della carne deve essere in possesso delle relative autorizzazioni, a garanzia del livello di qualità igienica del prodotto trattato, ossia la carne deve essere lavorata in laboratori autorizzati CE e nel rispetto del proprio sistema di autocontrollo.

Tutte le fasi di produzione, conservazione, trasporto e confezionamento devono avvenire in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La sede e le procedure di lavorazione della carne, nonché gli organi di controllo della stessa devono essere espressamente indicati al momento della aggiudicazione dell'appalto.

La carne non deve provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, oppure da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o trattate con qualsiasi altra sostanza estranea, atta a modificarne le caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) tipiche, nonché da animali strapazzati o in condizioni non idonee.
La carne, inoltre, non deve aver subito trattamento con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residui di farmaci di alcun genere.

Tutta la carne consegnata deve essere di ottima qualità, deve avere un colorito rosso/rosa, con grasso esterno bianco, compatto, non flaccido, uniforme, ben distribuito e senza tracce di processi ossidativi; deve essere soda, a grana fine, magra nel taglio esterno e con marezzatura evidente ma non invasiva e presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza del vitellone dal quale è stata ricavata.

La carne non deve presentare imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti. Il confezionamento sottovuoto non deve pregiudicare le caratteristiche della carne. Qualora la carne confezionata abbia un colore bruno, questo deve virare al rosso vivo entro mezz'ora dalla apertura della confezione e la carne deve assumere un odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità.
La carne oltre al buon aspetto visivo (grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta), deve essere anche in ottime condizioni igieniche (pH non superiore a 6) e deve essere esente da alterazioni microbiche e fungine.

I tipi di carne richiesti (ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto) per il confezionamento dei pasti sono i seguenti:
- carne macinata magra
- spezzatino magro
- hamburger fresco (preparazione di carne e non prodotto a base di carne) consegnati in confezioni multiporzione con peso di grammi 100 ciascuno.

Carne suina
La carne fornite dovrà 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 fornita dovrà rispettare quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N.1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili.

Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002. La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina e dovrà risultare come "lombo disossato (filoni)".

La carne suina fresca, refrigerata e confezionata sottovuoto deve presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine.
La carne dovrà essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttiva del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Il tipo di carne richiesta per il confezionamento dei pasti è la seguente:
- arista

Prosciutto cotto (intero o tranci sottovuoto)
Il prosciutto cotto alta qualità deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera (dicitura riportata in etichetta), dunque non congelata e non ricomposta, di suini nostrani di provenienza nazionale, del peso vivo non inferiore a Kg 140. Deve essere cotto a vapore e alla brace, sempre di ottime caratteristiche qualitative.

Il prosciutto cotto deve essere lavorato fresco e deve essere addizionato di salamoia e aromi, ma senza polifosfati o caseinati aggiunti, senza glutammati, senza lattosio, proteine del latte, biossido di zolfo e proteine della soia, glutine, quindi idoneo anche per soggetti con intolleranza al glutine (inserito nel Prontuario dei prodotti senza glutine).
Il prosciutto cotto non deve inoltre contenere sostanze che possano ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM. Sono ammessi solo sale, aromi naturali, sodio nitrato (E251) in misura non superiore a 250 mg/Kg.

Il prosciutto cotto alta qualità finito deve avere la forma tipica a "mandolino", di peso compreso tra kg. 6 e kg. 8 circa, avere un aspetto asciutto e morbido, un colorito rosa opaco, senza viraggio del colore dopo esposizione all'aria, una superficie non interamente ricoperta dalla cotenna e comunque di basso spessore; la superficie di sezione non deve essere screziata da venature di colorito grigio-verde. Deve provenire da coscia di suino sottoposto a una cottura uniforme, deve essere ben pressato, privo di parti cartilaginee e bolle e/o rammollimenti, iridescenza, picchiettatura, alveolatura o presentare altri difetti.

Il prosciutto cotto al taglio deve essere compatto, privo di sacche di gelatina e deve avere un odore e un sapore gradevole, tipici del prodotto.

Il prosciutto cotto alta qualità intero e in tranci deve essere consegnato in confezione sigillata, sottovuoto, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.
Ogni prosciutto deve riportare il codice di tracciabilità, che consente di ricostruire la storia del prodotto fin dall'allevamento di provenienza, a garanzia delle caratteristiche indicate.
Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà presentare l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Si richiede che il prosciutto cotto fornito NON SIA della marca SEGATA "FAUSTO".

ART. 6.6 – LOTTO N. 5 – PRODOTTI DA FORNO

Focaccia
La focaccia dovrà essere prodotta dalla cottura di un impasto di acqua, farina, lievito, sale ed olio extravergine di oliva.

Il prodotto dovrà essere fresco di giornata, lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea, la quantità di sale e olio devono essere quelle appena sufficienti per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza, pari ad una quantità attorno al 4% in peso dell'impasto iniziale (2% per il sale e 2% per l'olio).

La cottura deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti.

Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo olio extra vergine d'oliva.
Il prodotto fornito dovrà essere consegnato in confezioni sigillate e recanti all'esterno etichette conformi alla normativa vigente.

Pane toscano
Il pane toscano deve essere preparato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" e "00", acqua, lievito; non dovrà superare le percentuali di umidità massima previste dalla legge e dovrà essere fornito nelle modalità richieste e consegnato raffreddato.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti. Non deve essere utilizzata alcuna sostanza, ancorché ammessa dalla legislazione vigente, come strutto, olio e grassi vegetali e animali idrogenati e non idrogenati, latte in polvere.

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; l'aroma e il sapore dovranno essere quelli caratteristici e gradevoli; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida, non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima né durante la panificazione.
Il pane non dovrà essere riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane dovrà essere preparato giornalmente e consegnato fresco di giornata non oltre le sei ore dalla sfornatura.
Il pane dovrà essere fornito già porzionato, tagliato a fette.

Pizza rossa (senza mozzarella)
La pizza dovrà essere prodotta esclusivamente dalla cottura di un impasto di acqua, farina 0 e/o 1, lievito di birra, sale; condita con pomodoro, olio extravergine d'oliva ed origano e basilico.

Il prodotto dovrà essere fresco di giornata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; non dovranno essere presenti zone di sovra o sottocottura, bruciature, annerimenti e rammollimenti.

Il prodotto fornito dovrà essere consegnato in confezioni sigillate e recanti all'esterno etichette conformi alla normativa vigente.

COMUNE DI LARCIANO *Medaglia d'Oro al Merito Civile*
Area Servizi Amministrativi
Piazza Vittorio Veneto, 15 - 51036 Larciano (PT)

Allegato B2

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026

STIMA DELLE QUANTITA' RICHIESTE

LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATA RICHIESTA
ACETO BIANCO	LITRI	600
ACQUA NAT. (CONF. DA 6 BOTTIGLIE DA 1,5LT)	PZ	525
AMIDO MAIS MAIZENA	PZ	10
AROMA ARANCIO PER DOLCI	PZ	16
BURRO	KG	105
CACIOTTA	KG	215
CECI LESSATI (CONF. DA KG 2,6)	PZ	50
COLOMBA PASQUALE	PZ	40
CRACKERS (CONF. DA GR 500)	CNF	210
DOPPIO CONCENTRATO POMODORO (CONF. DA 1 KG)	PZ	35
FAGIOLI CANNELLINI LESSATI (CONF. DA KG 2,6)	PZ	145
FARINA TIPO 00 (CONF. DA 1 KG)	KG	70
FARRO PERLATO (CONF. DA 1 KG)	KG	20
FECOLA DI PATATE (CONF. DA 1 KG)	PZ	1
FORMAGGIO PRIMO SALE	KG	120
FORMAGGIO STRACCHINO	KG	145
GOCCE CIOCCOLATO	KG	10
LATTE PS (CONF. DA 1 LITRO)	LITRI	580
LENTICCHIE ROSSE DECORTICATE SECCHE (CONF. 5 KG)	KG	70
LIEVITO VANIGLIATO (CONF. DA GR 16X100 PZ)	CNF	1
MAIS IN BARATTOLO (CONF. DA 6 BARATTOLI DA KG 2,1)	PZ	15
MOZZARELLA OVOLINI	KG	160
MOZZARELLA PER PIZZA	KG	115
OLIO EVO (CONF. 5 LITRI)	LITRI	810
OLIVE NERE DENOCCIOLATE	KG	20

LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATA RICHIESTA
ORZO PERLATO (CONF. DA 1 KG)	KG	20
PANINO SENZA GLUTINE (CONF. DA 2 PZ)	PZ	230
PANDORO NATALIZIO	PZ	35
PARMIGIANO REGG. GRATTUGIATO (CONF. DA 1 KG)	KG	360
PARMIGIANO REGGIANO INTERO (CONF. DA 1 KG)	KG	30
PASSATA DI POMODORO (CONF. DA KG 2,5)	PZ	470
PASTA FARFALLE (CONF. DA 5 KG)	KG	30
PASTA DITALI RIGATI (CONF. DA 5 KG)	KG	100
PASTA GNOCCHETTI SARDI	KG	250
PASTA INTEGRALE DITALINI	KG	20
PASTA MEZZE PENNE (CONF. DA 5 KG)	KG	1000
PASTA PENNE (CONF. DA 5 KG)	KG	300
PASTA SEDANINI (CONF. DA 5 KG)	KG	1000
PASTA SENZA GLUTINE TIPO PENNE (CONF. DA GR 400)	PZ	50
PASTA SENZA GLUTINE TIPO SEDANI (CONF. DA GR 400)	KG	50
POLPA DI POMODORO (CONF. DA KG 2,5)	PZ	140
PREPARATO PER PURE' ISTANTANEO (CONF. DA 4 KG)	PZ	40
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI FRESCHI	KG	215
RICOTTA DI MUCCA (CONF. 1,5 KG)	KG	130,5
RISO PARBOILED (CONF. DA 5 KG)	KG	1000
SALE FINO (CONF. DA 1 KG)	KG	130
SALE GROSSO (CONF. DA 1 KG)	KG	250
TONNO IN OLIO D'OLIVA (CONF. 1,730 KG)	PZ	80
TONNO IN OLIO D'OLIVA (CONF. DA GR 80)	PZ	670
TORTELLINI CARNE FRESCHI	KG	230
UOVA FRESCHE DI GALLINA (CONF. DA 6 UOVA)	CNF	50
UOVA SGUSCIATE LIQUIDE (MISTO UOVO)	KG	580
UOVA SODE IN SALAMOIA (CONF. DA 60 UOVA)	PZ	10
YOGURT INTERO ALLA FRUTTA (CONF. DA 100 GR)	PZ	5400
ZUCCHERO A VELO (CONF. DA 1 KG)	PZ	10
ZUCCHERO BIANCO SEMOLATO (CONF. DA 1 KG)	KG	30

LOTTO 2 – ORTOFRUTTA

PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATA RICHIESTA
FRUTTA		
ALBICOCCHE	KG	95
ARANCE	KG	1850
BANANE	KG	3140
CLEMENTINI	KG	830
COCOMERO	KG	100
LIMONI	KG	100
MELE GOLDEN	KG	2500
MELONI	KG	120
PERE	KG	510
PESCHE NOCI /GIALLE	KG	300
SUSINE	KG	15
UVA BIANCA	KG	180
VERDURA		
AGLIO SECCO	KG	25
BASILICO	KG	20
CAROTE	KG	350
CAVOLO CAPPUCCIO	KG	200
CETRIOLI	KG	15
CIPOLLA DORATA / ROSSA	KG	60
FINOCCHI	KG	135
INSALATA ICEBERG	KG	50
INSALATA LATTUGA	KG	950
PATATE GIALLE	KG	170
PEPERONI	KG	10
POMODORO A GRAPPOLO	KG	410
PREZZEMOLO	KG	10
RADICCHIO ROSSO	KG	100
SALVIA E ROSMARINO	KG	40
SEDANO	KG	5
ZUCCHINE SCURE SENZA FIORE	KG	60

LOTTO 3 – PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATA RICHIESTA
PRODOTTI ITTICI		
BASTONCINI MERLUZZO	KG	375
BASTONCINI MERLUZZO SENZA GLUTINE (CONF. DA 300 GR)	KG	40
FILETTI DI HALIBUT	KG	250
FILETTI DI MERLUZZO DELISCATI	KG	250
VERDURE		
BIETA (CONF. DA 2,5 KG)	KG	500
BROCCOLI (CONF. DA 2,5 KG)	KG	230
CAROTE A RONDELLE (CONF. DA 2,5 KG)	KG	490
CAROTE BABY (CONF. DA 2,5 KG)	KG	420
CAVOLFIORE (CONF. DA 2,5 KG)	KG	390
FAGIOLINI FINISSIMI (CONF. DA 2,5 KG)	KG	800
FINOCCHI A SPICCHI (CONF. DA 2,5 KG)	KG	340
MINESTRONE DI VERDURE (CONF. DA 2,5 KG)	KG	310
MISTO PER SOFFRITTO (CONF. DA 1 KG)	KG	310
PISELLINI FINISSIMI (CONF. DA 2,5 KG)	KG	60
SPINACI (CONF. DA 2,5 KG)	KG	750
ZUCCA CUBETTATA (CONF. DA 2,5 KG)	KG	100
ZUCCHINE A RONDELLE (CONF. DA 2,5 KG)	KG	280
ALTRI PRODOTTI SURGELATI		
GELATO COPPETTA DA 70 GR	PZ	1300
PESTO GENOVESE SENZA AGLIO (CONF. DA 1 KG)	PZ	85
PIZZA SURGELATA SENZA GLUTINE (CARTONE DA 8 PZ)	CARTONE	2
RAVIOLI SENZA GLUTINE (CONF. DA 300 GR)	CONF	2

LOTTO 4 – CARNI E SALUMI

PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATA RICHIESTA
POLLO-TACCHINO		
PETTI DI POLLO A BOCCONCINI	KG	580
FUSI DI POLLO	PZ	2090
FESA/ANCA DI TACCHINO	KG	95
SPEZZATINO DI TACCHINO	KG	245
HAMBURGER TACCHINO-POLLO	KG	150
CARNE BOVINA		
MAGRO BOVINO ADULTO	KG	160
SPEZZATINO DI MANZO	KG	110
HAMBURGHER DI BOVINO	KG	300
CARNE SUINA		
ARISTA DI SUINO	KG	330
PROSCIUTTO COTTO	KG	360

LOTTO 5 – PRODOTTI DA FORNO

PRODOTTO RICHIESTO	UNITA' MISURA	QUANTITA' STIMATA RICHIESTA
FOCACCIA	KG	250
PANE TOSCANO (DA 1 KG)	KG	2200
PIZZA ROSSA	KG	500