



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2022/2023 E 2023/2024**



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Art. 1

OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari di cui agli allegati "A" e "B" 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.

La fornitura è divisa in 2 lotti:

| LOTTO | DESCRIZIONE |
|-------|------------------------|
| n. 1 | Generi alimentari vari |
| n. 3 | Filiera corta |

Durante il rapporto contrattuale, qualora se ne ravvisi la necessità, l'A.C. (amministrazione comunale) e la D.A. (ditta affidataria) potranno concordare l'inclusione di ulteriori tipi di derrate. L'impresa dovrà inoltre essere disponibile a fornire prodotti che potessero rendersi necessari per la preparazione dei cestini in caso di gite scolastiche.

ART. 2

AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'A.C. ordinerà solo i quantitativi effettivamente occorrenti e la ditta aggiudicataria non potrà pretendere, oltre il corrispettivo unitario stabilito, indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti di importo minore.

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

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

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

L'importo totale della fornitura posto a base di gara è di € 135.000,00 (iva esclusa) suddiviso nei seguenti lotti:

| LOTTO | DESCRIZIONE | IMPORTO A BASE DI GARA |
|-------|------------------------|------------------------|
| n. 1 | Generi alimentari vari | € 55.000,00 |
| n. 3 | Filiera corta | € 80.000,00 |

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

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

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

ART. 3

DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto dovrà essere espletato per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

ART. 4

LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

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

ART. 5

SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE

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

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

ART. 6

MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

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

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

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

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

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

ART. 7

ORDINAZIONE MERCE

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

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

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

ART. 8 CONSEGNE

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

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

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

La consegna della merce dovrà essere effettuata, salvo diversamente disposto o concordato, presso il centro di cottura del servizio refezione scolastica, Via G. Matteotti, 1241 - 51036 Larciano (PT), dalle ore 8:15 alle ore 8:45, tre volte la settimana, di norma nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì (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.

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

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

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

ART. 9 TRASPORTI E IMBALLAGGI

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

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

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

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

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

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi

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

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

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

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

ART.10

QUALITA' E CONTROLLI

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

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

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

I partecipanti alla gara dovranno presentare apposita dichiarazione in merito.

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

Pesce surgelato

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

Prodotti animali stagionati

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Prodotti a base di latte

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

Uova e prodotti a base di uova

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

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

ART. 11

SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

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

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

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

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

Se un prodotto della pesca o dell'acquacoltura è stato precedentemente congelato, e poi scongelato, il termine «scongelato» deve essere riportato in etichetta. L'assenza della dicitura «scongelato», a livello della vendita al dettaglio, indica che i prodotti della pesca e dell'acquacoltura non sono stati



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

precedentemente congelati e quindi scongelati (Reg. 404/2011 art. 68 punto 3); l'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto è prevista inoltre dall'art. 4, comma 3, del Decreto Legislativo n.109/1992 e successive modifiche e integrazioni, se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

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

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

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

ART. 12 SISTEMA HACCP

La ditta fornitrice dovrà obbligatoriamente operare in regime di autocontrollo.

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

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

ART. 13 SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

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

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

- **nel primo caso**, il fornitore dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'A.C. di ogni spesa o danno 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.

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

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Il fornitore non potrà essere autorizzato a fare somministrazioni diverse da quelle convenute, né potrà pretendere alcun compenso o facilitazione rispetto ai pattuiti corrispettivi. Eventuali contestazioni riguardanti il servizio di fornitura in parola saranno risolte inappellabilmente dal Responsabile del servizio refezione scolastica o suo delegato.

ART. 14

PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA

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

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

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

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

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

Il prezzo dovrà essere offerto per ogni singolo prodotto.

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

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

La richiesta di revisione, dovrà pervenire obbligatoriamente tramite richiesta scritta e, se accettata, i nuovi prezzi verranno fatturati a partire dalle forniture del secondo mese successivo alla richiesta (es. se la revisione dei prezzi è richiesta a partire dal 01/01/2024, la domanda di revisione dovrà pervenire entro il 30/11/2023).

ART. 15

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

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

Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico e complete dei seguenti dati:

- a) Codice IPA;
- b) riferimento alla determina;
- c) CIG;
- d) termini di pagamento;
- e) n. impegno;
- f) assoggettabilità o meno allo split payment.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

I dati da lettera a) a lettera e) verranno comunicati dalla stazione appaltante.

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

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.

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

ART. 16

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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

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

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

In caso di sospensione totale o parziale dell'attività scolastica per motivi non dipendenti dall'Amministrazione Comunale (es. per motivi di pandemia o altro) la D.A. non potrà pretendere niente dall'A.C.

ART. 17

LIQUIDAZIONE E ALTRE VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE

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

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

ART. 18

PENALITA'

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

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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

ART. 19 CONTROVERSIE

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

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

ART. 20 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

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

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

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

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

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

ART. 21 CAUZIONE DEFINITIVA

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

automaticamente il contratto, con le conseguenze previste in tali casi.

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

ART. 22

GARANZIE ASSICURATIVE

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

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

Si precisa in proposito che:

1. la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:

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

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

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

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

ART. 23

STIPULA DEL CONTRATTO

Il rapporto fra questo Ente e la ditta affidataria della fornitura sarà regolato mediante scrittura privata stipulata in modalità telematica.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

ART. 24

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.
- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) Il responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il responsabile dell'area servizi amministrativi.

ALLEGATI:

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

GARA D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023 E 2023/2024

ALLEGATO A

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DELLE DERRATE

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

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

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

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

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

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

Il concorrente dovrà possedere l'idoneità strutturale e produttiva.

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

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

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

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

PRODOTTI BIOLOGICI

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

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (reg. CEE 834/2007 del 28/06/2007, reg. (CE) 1235 del 8/12/2008, reg. (CE) 889/2008 del 05/09/2008, reg (CE) n. 605/2008 del 20/06/2008, reg. (CE) 967/2008, successive modifiche ed integrazioni).

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

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

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

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

I prodotti:

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

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"). Vengono pertanto richiesti alimenti con la dicitura "senza glutine, specificatamente formulati per celiaci" o "senza glutine, specificatamente formulati per persone intolleranti al glutine", ai sensi del D.M. 17 maggio 2016 che modifica il D.M. 8 giugno 2001, al fine di sostituire alimenti quali:

- pane e affini, prodotti da forno salati, prodotti per impanare;
- pasta e affini; pizza e affini;
- preparati e basi pronte per dolci, pane, pasta, pizza e affini;
- prodotti da forno e altri prodotti dolciari;
- cereali per la prima colazione;



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

- ravioli surgelati senza 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.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20 ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di grano Khorasan e di triticale neppure in tracce. Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. 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. 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. La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore. 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. I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche 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.

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. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste. 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'adeguata protezione del prodotto. È ammesso l'uso di pasta di legumi (lenticchie rosse, piselli, ceci, fagioli), di mais, di riso e di soia.

Pane e panini senza glutine

Il pane ed i panini senza glutine devono essere prodotti esclusivamente con acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, grassi vegetali. Il pane senza glutine (baguette/panino) 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. All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della forma, della cottura e



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

del volume;

- mollica di aspetto più o meno bianco, di consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa ed elastica;
- alla rottura con le mani o al taglio il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
- odore gradevole, tipico del prodotto;
- sapore gustoso.

I valori nutrizionali per 100 grammi di pane senza glutine dovrebbero essere indicativamente i seguenti:

- valore energetico: kcal 309– kJ1.304
- carboidrati: g 60,30
- proteine: g 4,00
- lipidi: g 5,70

Il pane non deve contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente (Reg. (CE)1881/2006). Il pane deve essere esente da coloranti o addizionato ad altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate e/o aggiunte al prodotto. Non deve essere ottenuto da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Deve presentare i seguenti valori microbiologici:

- Conta totale < 1.000 ufc /g;
- Lieviti e muffe < 10 ufc /g;
- Coliformi non rilevabili in 1g;
- Germi patogeni non rilevabili in 25g.

Il pane (baguette) e/o panini (rosette) senza glutine devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il pane e panini senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life.

Merendine senza Glutine (plumcake – muffin - crostatina - tortina di pan di Spagna - ciambella - merendina al cacao)

Le merendine senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche,

chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: plumcake: classico, con marmellata, con yogurt, con gocce di cioccolato; muffin - crostatina: all'albicocca, ai frutti di bosco; tortina: classica, di pan di Spagna, con cioccolato; madelaine; ciambella; merendina al cacao: crema gianduia, pandoro, panettone e colomba senza glutine.

Le merendine devono essere prodotte esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

Le merendine senza glutine devono essere integre, avere un aspetto e un colore tipici, un odore e sapore gradevoli, essere ben conservate.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- valore energetico: kcal 492/449 – kJ 2.066/1.882
- carboidrati: g 75,0/47,0
- proteine: g 1,50/5,70



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

- lipidi: g 20,70/22,60

- fibre: g 4,0/2,0

- sodio: mg 183/229

Le merendine non devono contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, nonché tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa (Reg. (CE)1881/2006).

Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. Le merendine non devono essere ottenute da ingredienti transgenici o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, residui di impasto non perfettamente cotto, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, stantio, ecc), né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante, di natura varia, né essere avariate. Le merendine senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettate nel rispetto della normativa vigente (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). Le merendine senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life.

LOTTO N. 1 – GENERI ALIMENTARI VARI

QUALITÀ PRESCRITTA

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

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

Acqua minerale naturale in pet

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

Le acque minerali naturali devono attenersi alle seguenti norme:

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

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Banane

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

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

Capperi sotto aceto

Il prodotto deve essere fresco, privo di infestanti e difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico odore, colore e sapore.

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

- I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare
- crescite di muffa o altre alterazioni.
- L'etichettatura dovrà essere conforme al Reg. UE 1169/2011 e dal D.L.vo 68/00 e successive
- modifiche ed integrazioni.
- I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:
- denominazione e tipo del prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto di produzione.

Cous cous

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe. Dovranno provenire da produzione preferibilmente nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate. Se si utilizzano cereali di tipo integrale è consigliato scegliere prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno un anno

Crema spalmabile alla nocciola

Si intende crema di cioccolato alla nocciola spalmabile confezionata in porzioni monodose del peso, all'origine, di gr 30. La crema spalmabile dovrà essere costituita da minimo il 45% di nocciole.

Sul preimballo debbono essere riportate le indicazioni di cui all'art 3 del D. Lgs. 27-1-92 n°109.

Farina bramata per polenta di provenienza italiana

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

Il prodotto dovrà essere preparato con farina bramata di mais.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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

Farina doppio zero e zero a norma del DPR n. 187 del 9 febbraio 2001

Proveniente da grano italiano, prodotta e confezionata in Italia, in confezioni da 1 kg.

Non deve presentare umidità anomala, grumi e fenomeni di impaccamento.

Gocce di cioccolato

Derivato del cioccolato con minor quantità di cacao del cioccolato.

Gocce di cioccolato fondente o al latte.

In base alla direttiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 Giugno 2000, il cioccolato può contenere fino al 5% di grassi vegetali diversi dal burro di cacao

Legumi secchi di provenienza italiana

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

Lievito vanigliato per dolci

Il lievito vanigliato sarà composto da: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Si richiedono bustine monodose da 15/16 grammi

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni.

L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. n. 109/92 , D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Maizena

Amido puro ricavato dalla patata comune o da quella dolce; nel caso della tapioca dalla manioca, nel caso della maizena dal mais. Le confezioni saranno da 250, 500, 1000 g con etichettatura confacente al D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni

Olive nere denocciolate: il contenuto deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere intatte.

Pandori/ panettoni/ colomba pasquale senza canditi

I prodotti dolciari da forno di seguito riportati, sono regolamentati dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, dal Decreto 22 luglio 2005 sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno modificato dal D.M. 16/05/2017 esplicitativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - prodotti dolciari da forno (Gazzetta Ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009).

Panettone

La denominazione «panettone» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

L'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;
- uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

L'impasto base del panettone può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o scorze di agrumi canditi o di entrambi.

Pandoro

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.

L'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 20 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- aromi di vaniglia o vanillina;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

1998, n. 502, fino al limite dell'1 %;

- zucchero impalpabile;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

Colomba

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.

L'impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4 % in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16 %;
- scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 15 %;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- sale.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- burro di cacao;
- malto;

zuccheri;

- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del D.P. R. n. 502, fino al limite dell'1 %;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

La glassatura superiore è ottenuta con albume d'uovo e zucchero. È facoltà del produttore aggiungere

i seguenti ingredienti:

- mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
- farina di riso, di mais e di frumento;
- cacao avente requisiti di cui all'Allegato I, punto 2, D.L. 12 giugno 2003, n. 178;
- zuccheri;
- amidi;
- oli vegetali;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

L'impasto base della colomba può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi nonché, nel caso di colombe ricoperte o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, dall'assenza della glassatura superiore con relativo decoro oppure dalla sostituzione di uno o di entrambi i componenti del decoro.

Calcolo delle percentuali in Panettone, Pandoro, Colomba

Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti. Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento: - rapporto tuorlo/albume: 35/65; - residuo secco del misto: 0,235; - residuo secco del tuorlo: 0,43; Le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca. Il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un % dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti. Come previsto dalla Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, le uova impiegate nella preparazione di «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» devono essere fresche.

Prodotti speciali e arricchiti

È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene almeno il cinquanta % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito. È in facoltà del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbido farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonché altri ingredienti caratterizzanti. Il prodotto così finito, comunque, contiene almeno il 60 % dell'impasto base, calcolato sul peso del prodotto finito.

Etichettatura

I prodotti sono etichettati in conformità al Reg. 1169/2011 e al D.Lvo 231/2017. Le denominazioni di vendita dei prodotti «panettone» e «pandoro» di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino».

Nel caso in cui l'impasto base non presenti uvetta o canditi, la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi. Le aggiunte possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. I prodotti quali «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.

Passata di pomodoro

Dovrà essere di produzione italiana: prodotta in stabilimenti italiani da materia prima coltivata in Italia. Il prodotto deve essere conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

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

Il prodotto fornito dovrà essere di produzione della corrente annata.

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

Ogni contenitore deve riportare nell'imballaggio le seguenti indicazioni:

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

In confezioni da 2,5 Kg.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Pesto genovese in olio evo

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento. Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

Preparato di purè di patate istantaneo

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

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

Pasta ripiena

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

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

Riso italiano parboiled per risotti

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

In confezioni da 5 Kg.

Sale fino e grosso in confezioni da 1 Kg.

Tipologie richieste:

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

Tonno in olio di oliva

Il tonno dovrà essere a trancio intero di prima qualità in olio di oliva e sale e/o al naturale (a seconda della richiesta) di provenienza Italia, Spagna o Portogallo. È escluso quello in olio di semi vari. La carne deve essere rosea, di trancio intero e non presentare difetti di odore, colore o sapore. Si richiedono conf. da kg. 2 e da 80 gr. circa.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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 fresche di gallina, BIO

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

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

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

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

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

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

Uova sgusciate liquide

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

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

Zucchero a velo vanigliato

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.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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:

- bastoncini di merluzzo (merluzzo non inferiore al 65%) impanati
- bastoncini di merluzzo (merluzzo non inferiore al 65%) impanati e senza glutine
- filetti di merluzzo senza lisce e senza pelle surgelati, grammatura da 60 a 100 grammi netti

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

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

I filetti interi, in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno altresì presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie; dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere avvertito apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

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

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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

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

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

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

Verdure

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

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

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

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

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

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

LOTTO N. 3 - FILIERA CORTA

QUALITA' PRESCRITTA

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

Sono richiesti prodotti provenienti direttamente dal produttore e da coltivazioni del territorio della provincia di Pistoia o comunque della Regione Toscana e zone limitrofe.

La provenienza dei prodotti dovrà risultare dall'imballo originale.



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

Frutta e verdura

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

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

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

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione naturale, fisiologica che li rende adatti al consumo immediato
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto dalla vigente normativa per alcuni prodotti
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltivazione richiesta
- d) essere sani, resistenti di qualità e gustosi
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non devono essere bagnati artificialmente e non devono presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono inoltre, essere turgidi ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni
- f) essere, il più possibile, omogenei ed uniformi
- g) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e varietà

Saranno rifiutati i prodotti ortofrutticoli che:

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

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:

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

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

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

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti al tatto, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale. Sono ammesse leggere macchie, purché non interessanti la tunica interna di protezione della parte commestibile. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi.

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

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

cui zona peripeduncolare risulterà di consistenza e di colore anomali (dorso verde o giallo).

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

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

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

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

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

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

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

Erbe fresche aromatiche

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

Prodotti lattiero caseari di latte italiano

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

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

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

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



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare.

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

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

Le mozzarelle dovranno essere consegnate in confezione multiporzione con presenza di idoneo liquido di governo. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore..

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.

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

Si richiede che la ricotta abbia un tenore di grasso s.t.q. pari al 10-20% circa; un'umidità pari al 70-80% e consegnate in confezione da kg 1,5.

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

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

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

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

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

I formati richiesti possono essere diversi, in base a quanto verrà concordato con il personale della cucina. In confezioni da Kg. 5.

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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: pubblicaistruzione@comune.larciano.pt.itPEC comune.larciano@postacert.toscana.it**GARA D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023 E 2023/2024****ALLEGATO B****LISTA DELLE FORNITURE**

| Prodotto | Unità di misura | Quantitativi presunti per il periodo di appalto |
|--|------------------------|--|
| LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI VARI | | |
| ACETO DI VINO ROSSO/BIANCO | Lt. | 350 |
| ACQUA MINERALE NATURALE IN PET DA 1,5 LT - CONF. DA 6 BOTTIGLIE | CONF. | 150 |
| ACQUA MINERALE NATURALE IN PET DA 0,5 LT - CONF. DA 6 BOTTIGLIE | CONF. | 50 |
| AMIDO DI MAIS | KG | 15 |
| BANANE | KG | 2.800 |
| BASTONCINI DI MERLUZZO IMPANATI E SURGELATI | KG | 1.300 |
| BASTONCINI DI MERLUZZO IMPANATI, SURGELATI E SENZA GLUTINE | KG | 35 |
| CAPPERI SOTTO ACETO | KG | 10 |
| COLOMBA SENZA CANDITI | PZ | 60 |
| COLOMBA SENZA CANDITI E SENZA GLUTINE | PZ | 4 |
| COUS COUS | KG | 50 |
| CREMA SPALMABILE ALLA NOCCIOLA IN CONF. DA 1 KG | KG | 20 |
| FARINA DI MAIS ITALIANO, BRAMATA, PER POLENTA IN CONF. DA 1 KG | KG | 150 |
| FARINA DI CECI ITALIANI DA 500/1000 GRAMMI | KG | 50 |
| FARINA DI GRANO ITALIANO DOPPIO ZERO E ZERO IN CONF. DA 1 KG | KG | 80 |
| FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI E DELISCATI PEZZATURA 60/100 GRAMMI - MARCA FILETE' MERLUZZO MSC AL NATURALE | KG | 1.000 |
| GOCCE DI CIOCCOLATO | KG | 10 |
| LEGUMI IN SCATOLA DA GRAMMI 300 (FAGIOLI, CECI, LENTICCHIE) | PZ | 120 |
| LEGUMI SECCHI DI PROVENIENZA ITALIANA IN CONF. DA 1 KG (FAGIOLI, CECI, LENTICCHIE) | KG | 100 |
| LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI IN BUSTINA DA 16 GRAMMI | KG | 2 |
| LIMONI | KG | 25 |
| MAIZENA | KG | 10 |
| MOZZARELLA PER PIZZA da KG. 1 | KG | 250 |

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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

Tel. 0573 85811 Fax 0573 838430 e-mail: pubblicaistruzione@comune.larciano.pt.itPEC comune.larciano@postacert.toscana.it

| | | |
|--|-------|-------|
| MUFFIN SENZA GLUTINE IN CONF. DA 3 PEZZI | CONF. | 10 |
| OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN CONF. DA 300 GRAMMI | KG | 15 |
| PANE SENZA GLUTINE IN CONF. DA 4 PANINI | CONF. | 250 |
| PANDORO | PZ | 60 |
| PANETTONE | PZ | 10 |
| PANDORO E PANETTONE SENZA GLUTINE | PZ | 4 |
| PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE ITALIANO IN CONF. DA 1 KG | KG | 15 |
| PASTA SENZA GLUTINE VARI FORMATI DA 400 GRAMMI | KG | 50 |
| PASSATA DI POMODORO ITALIANO IN CONF. DA KG 2,5 | PZ | 800 |
| PESTO GENOVESE IN OLIO EVO IN CONF. DA 1 KG - MARCA ARTIGIANA GENOVESE | KG | 150 |
| PIZZA SENZA GLUTINE SURGELATA | PZ | 60 |
| PREPARATO DI PURE' DI PATATE Istantaneo IN CONF. DA 4 KG - MARCA PFANNI | KG | 100 |
| RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI SURGELATI SENZA GLUTINE - CONF. DA 400 GR. | PZ | 35 |
| RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI FRESCHI | KG | 450 |
| RISO ITALIANO PARBOILED PER RISOTTI IN CONF. DA KG 5 | KG | 2.000 |
| SALE FINO E GROSSO IN CONF. DA 1 KG | KG | 650 |
| TONNO IN OLIO DI OLIVA IN CONF. DA 80 GRAMMI | PZ | 400 |
| TONNO IN OLIO DI OLIVA IN CONF. DA 2 KG | PZ | 320 |
| UOVA FRESCHE DI GALLINA BIO | PZ | 3.000 |
| UOVA SGUSCIATE LIQUIDE IN CONF. DA 1 KG | KG | 700 |
| VERDURE SURGELATE VARIE (MISTO PER SOFFRITTO DI CAROTA, SEDANO E CIPOLLA, BIETOLA, SPINACI, PISELLI, FAGIOLINI, CAROTE, CAROTE BABY, PREPARATO PER MINISTRONE, ETC...) | KG | 7.500 |
| ZUCCHERO BIANCO SEMOLATO DA 1 KG | KG | 70 |
| ZUCCHERO VANIGLIATO A VELO IN CONF. DA 1 KG | KG | 5 |
| YOGURT INTERO DI LATTE ITALIANO, BIO, SENZA GLUTINE, ALLA FRUTTA, MONOPORZIONE DA 125 GRAMMI | PZ | 6.000 |
| LOTTO 3 - FILIERA CORTA | | |
| AGLIO SECCO | KG | 20 |
| BURRO IN CONF. MINIMA DA 500 GR MAX 1 KG | KG | 70 |
| CACIOTTA | KG | 420 |
| CRESCENZA IN CONF. DA 1 KG | KG | 650 |



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

Piazza Vittorio Veneto n. 15 51036 Larciano (PT)

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

PEC comune.larciano@postacert.toscana.it

| | | |
|--|-----|--------|
| ERBE AROMATICHE FRESCHE (SALVIA, ROSMARINO, ALLORO, PREZZEMOLO E BASILICO) | KG | 80 |
| FRUTTA | KG | 10.000 |
| LATTE UHT PARZ. SCREMATO IN CONF. DA 1 LITRO | Lt. | 350 |
| MOZZARELLA FIOR DI LATTE DA 100 GRAMMI IN CONF. MULTIPORZIONE | KG | 450 |
| PARMIGIANO REGGIANO DOP GRATTUGIATO NON INFERIORE A 12 MESI IN CONF. DA 1 KG | KG | 420 |
| PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI IN CONF. DA 1 KG | KG | 45 |
| PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ITALIANO SENZA TRACCIA D'UOVO IN CONF. DA 5 KG VARI FORMATI - MARCA FABIANELLI PASTA TOSCANA BIOLOGICA | KG | 11.000 |
| PATATE | KG | 1.500 |
| RICOTTA VACCINA BIO IN CONF. DA 1,5 KG | KG | 400 |
| VERDURE E ORTAGGI (CAROTE, CIPOLLE, SEDANO, INSALATA, CAVOLI VARI, ZUCCHINE, POMODORI INSALATARI, POMODORI DA SUGO, CETRIOLI, PEPERONI, MELANZANE, FINOCCHI, PORRI | KG | 5.500 |